

vintae

**APARICIONES
en medios de
comunicación
2011**

Apariciones destacadas

ESPECIAL Vinos

NUEVAS TENDENCIAS

Diseños con muy buen gusto

Cada vez más bodegas y distribuidores apuestan por atrapar a los consumidores de caldos con etiquetas y botellas innovadoras que consiguen atraer a un público más heterogéneo mezclando las mejores uvas con proyectos originales

¡Rubén Folgado!

Tener un buen paladar o un gran olfato ya no son las únicas cualidades que deben acompañar a un aficionado al vino. Conscientes de la competitividad y la variada oferta que existe en el mercado, muchas bodegas y distribuidores han apostado por envases y etiquetas que encandilan a un consumidor cada vez más heterogéneo. Fotografía, pintura, literatura... cualquier disciplina encuentra hueco en los vidrios de los mejores vinos.

"No queríamos dirigirnos sólo a un target delimitado. Queríamos sorprender", asegura Paco Valverde, diseñador gráfico y promotor de los vinos 7 Pecados, D.O. Rioja. La bodega cuenta con un septeto de botellas confeccionadas como una elegoría a los vicios capitales. Esta marca, que nació en febrero el cobijo de la compañía No hay vida sin pecado, tiene ya cuatro premios internacionales de diseño y pretende "crear todo un universo" alrededor de la

idea de los pecados en diferentes países y con distintos productos delicatessen.

"Para lograr la diferenciación hay que innovar, aunque sea más caro", asegura Gonzalo Brujó, consejero delegado de Interbrand, una consultora dedicada al marketing.

Según Brujó, "con diseños más atrevidos, las compañías buscan puntos conexos con el usuario, y eso ayuda a diferenciarse y fidelizar".

Vintae es otra de las empresas que cuentan con seis D.O. diferentes y ha apostado por etiquetas y botellas diferentes, como en su bodega Matsu, D.O. Toro. "Este vino procede de una viticultura ecológica, donde se han seguido unos patrones de agricultura tradicionales. Por eso las etiquetas son fotografías reales de viticultores reales", señala Fernando Vega, director de Marketing de Vintae. Aunque el responsable hace distinciones: "Los vinos

blancos permiten una mayor licencia creativa, están menos condicionados que los tintos, que son más serios".

Gramona es otra bodega que ha puesto en el mercado novedosas botellas de forma alargada y vidrio transparente para sus vinos blancos y rosados. Además, ha lanzado Gramona Rosé, un cava con un diseño en tonos rosados que conmemora el Día Internacional del cáncer de mama y cuya recaudación irá destinada a fines benéficos.

Grandes obras literarias o incluso pintores sirven de inspiración para vestir los vidrios de los espirituosos



EXCLUSIVO KUMBERTINE

Winery Arts presenta el número más exclusivo de su colección ligada al 9 por 28,5 euros. Este caldo D.O. Ribera del Duero, elaborado con Garnacha y Cabernet Franc, seduce a los mejores paladares después de reposar 18 meses en barrica de roble francés.



DOM PÉRIGNON ROSÉ VINTAGE

Una etiqueta novedosa que recuerda a la variedad de uva Pinot Noir con la que Dom Pérignon elabora su exclusivo champán Rosé Vintage 2000. Disponible en tiendas especializadas por un precio recomendado de 260 euros.



EL PÍCARO

Desde Toro, Matsu trae su colección homenaje a los viticultores tradicionales. El más joven de todos, confeccionado con Tinta de la zona y con un reposo de seis semanas, clama por una agricultura ecológica por 8,95 euros cada botella.



GULA

Acompañado en estuche por sus seis compañeros pecaminosos, esta variedad de Tempranillo Peludo y Graciano D.O. Rioja, posee aromas tostados y ahumados, con mucha intensidad de fruta madura. Consultar precio en el punto de venta.



GRA A GRA 2006

Gramona presenta un caldo dulce y fresco en este innovador vidrio, con reminiscencias de frutos exóticos y cítricos, que nace en viñedos de Chardonnay y Sauvignon Blanc del Penedès catalán. Disponible por 22 euros cada botella.

VALDEMAR

Trabajo e inspiración, ejemplo de calidad

Desde que Jesús Martínez Bujanda comenzara a construir la bodega en 1982, Valdemar no ha dejado de situarse a la vanguardia en cuanto a instalaciones e innovación en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Situada en el núcleo urbano de Oyón (Álava), se dedica a la elaboración, crianza, embotellado y comercialización de vinos. Un saber hacer que

posee ya una larga tradición vitivinícola, que se combina perfectamente con la constancia en la investigación para lograr en sus vinos siempre la más alta calidad.

Un ejemplo claro es que esta empresa, que se remonta a más de 120 años de historia, fue una de las primeras bodegas de Europa con control de temperaturas en los depósitos de fermentación.

Los vinos proceden únicamente de sus propios viñedos, lo que facilita el exceso de mimo en la preselección de cada tipo de uva.

Sus caldos se sitúan en el mercado a partir de tres denominaciones: Valdemar (la expresión más fiel de la uva), Conde de Valdemar (la gama de referencia) e Inspiración Valdemar (el toque de distinción de la bodega).

Todas las ramas poseen una personalidad propia y, fundamentalmente las dos últimas, el reconocimiento también a nivel mundial.

Es el caso del Inspiración Valdemar 2007 (medalla de oro Bacchus, Tempranillo al mundo y Ciudad del Vin), o del Conde de Reserva 2005 (medalla de plata en el International Wine And Spirits Competition).



Inspiración es producto de la quinta generación Martínez Bujanda.

Especial vinos Marca. Sábado 10 de diciembre 2011.



EL PERSONAJE
MONTSE VELASCO

La sumiller del restaurante La Cuina del Guinardó (Barcelona) es la flamante nueva Nariz de Oro 2011 (por segundo año consecutivo, una mujer). Le pedimos una selección de vinos que fueran femeninos, fáciles de encontrar y con una buena relación calidad/precio. Ésta es su lista.

Juan Gil 2009. D.O. Jumilla

Vino tinto de variedad monastrell de viñedos de más de 40 años. Lo más.

Abadal 25. D.O. Pla del Bages

Elaborado por el 25 aniversario de la bodega con una producción limitada y con etiqueta del artista Joaquim Falcó.

Do Ferrero 2010. D.O. Rías Baixas

De bodega familiar y con uvas albariño. Perfecto con pescados.

Gineta 2010. D.O. Penedés

Los aromas florales y la fruta fresca son los protagonistas. Es muy aromático y con un final envolvente.

Bisquit Brut Reserve

Champán elaborado con lo mejor de los terruños de la Marne.

De Nit 2008. D.O. Cava

Cava elaborado con las variedades macabeo, xarel·lo, parellada y la monastrell, que le aporta ese color rosa.



LA GUÍA
VINUM NATURE

Es la primera guía de vinos y cavas ecológicos españoles. Las mejores botellas con el sello bio. Está a la venta en www.vinumnature.com.



LA DECORACIÓN

VINILOS

«El vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza.» Esta cita de Ortega y Gasset y una ilustración muy vinícola decorarán tu zona de bodega en casa.

www.proyectovinilo.com



LA ENOTECA

VINTAE

Para ser la más trendy nada mejor que esta tienda de vinos. Crean colecciones en las grandes D.O. escogiendo lo mejor de cada zona. Hasta la fecha cuentan con ocho selecciones en siete denominaciones de origen distintas.

www.vintae.com



LA BODEGA
EDETÀRIA

Es el proyecto de referencia en la D.O. Terra Alta (Cataluña), con vinos de terroir y de autor. Arquitectura de vanguardia, respeto a la tradición y la naturaleza, un trabajo riguroso y un suelo fascinante para crear vinos de nivel que llevan los blancos (su fuerte, en la imagen) a otra dimensión y los tintos a puntos reveladores. Una manera de cómo hacer, entender y disfrutar el vino distinta: consciente pero relajada.

www.edetaria.com



La bodega Edetària suma modernidad y tradición.



RIGUROSA ETIQUETA CALDOS QUE DELEITAN LOS SENTIDOS TANTO POR SU INTERIOR COMO POR SU EXTERIOR. WINES THAT DELIGHT THE SENSES, INSIDE AND OUT.

En el mundo vinícola las bodegas ya no se limitan a fabricar bebidas de calidad excepcional sino que se esmeran en crear una experiencia sensorial completa a través, también, del recipiente. Ahora la vista ya no queda atrapada sólo por el color del caldo sino que se recrea en originales diseños.

Today's wineries no longer stop at making exceptional wines. They strive to create a complete sensory experience that includes the bottle they come in. The eye is caught not just by the color of the wine, but also by bold, original and funny designs.



MATSU Ganador del premio al mejor *packaging* en Alimentaria, este caldo de Toro homenajea a los viticultores que lo fabrican imprimiendo su rostro en las botellas. Winner of the Best Packaging Award for wine, this Toro wine pays tribute to the people who make it, putting their faces on the bottles.

KILLIBINBIN
Sus curiosas etiquetas no hacen más que acentuar la singularidad de esta bodega australiana. Their interesting labels merely accentuate the uniqueness of this Australian winery.

12 VOLTS
La etiqueta de este eléctrica caldo de las bodegas 4 Kilos es obra del famoso diseñador Gary Baseman. The label of this electric wine by 4 Kilos is the work of the famous designer Gary Baseman.

WINERY ARTS
Es el único vino galardonado con el prestigioso premio de diseño y creatividad Laus. It has the honor of being the only wine to win a Laus, the most prestigious design award in Spain.

SPANISH WHITE GUERRILLA
Una excelente colección de vinos blancos que presenta etiquetas y variedades de uva muy especiales. A line of white wines with original labels and different grape varieties.

[WWW.KILLIBINBIN.COM/AU] [WWW.VINTAE.COM/BLOG] [WWW.4KILOS.COM]

Proyecto
Garnachas
de España

Las garnachas del Ebro

Vintae lanza una colección de variedades, que va de Rioja hasta el Priorato

VINO
lomejordelvinoderioja.com



83 agil@diariolarioja.com

El grupo riojano Vintae ultima el lanzamiento de una original colección de monovarietales de garnacha que recorre el Ebro, desde Rioja hasta el Priorato, en una apuesta por esta variedad de uva denostada históricamente, al menos hasta la aparición en España del gurú Robert Parker con su ya famosa cata de garnachas del mundo. Vintae acaba de lanzar dos de los cinco vinos que componen la colección, bajo las denominaciones La Garnacha Salvaje del Moncayo, elaborado en la cercana y minúscula denominación Ribera del Queiles (Navarra), y La Garnacha Olvidada de Aragón, en la más tradicional e histórica denominación de origen Calatayud, con las que intenta mostrar «el potencial de esta uva en distintas condiciones de clima y suelo», explica Raúl Acha, director técnico de este grupo bodeguero riojano con presencia en un buen número de denominaciones de origen española.

El proyecto incluye dos garnachas de Rioja, una de viñas centenarias y limitadísima producción que el enólogo cultiva en la localidad de Cárdenas y otra de vendimia tardía con uvas congeladas en la propia vid (un ice wine), que se presentarán próximamente al público.



En el Najerilla. Raúl Acha, enólogo de Vintae, en la finca de Cárdenas de la que saldrá una de las garnachas. :: L.R.

La colección se completa con un Priorato, que, al igual que los anteriores ya está elaborado, pero que verá la luz comercial en los próximos meses. Acha define los vinos, en líneas generales, ya que cada uno de ellos tiene los propios matices de cada zona vitícola, como «egolosos y fáciles de beber y muy adaptados a los gustos del consumidor actual».

El diseño

Las botellas ya en el mercado, las garnachas del Queiles y de Calatayud, se presentan con impactantes diseños

que hacen referencia a las raíces centenarias de la variedad de uva, el suelo y las peculiaridades de cada una de las zonas vitícolas.



El cuidado por el diseño es una constante en el grupo Vintae, que ya sorprendió con los lanzamientos de proyectos como *The Spanish White Guerrilla*, una colección de blancos con variedades internacionales cultivadas en Calahorra y embotellada como vino de mesa, o del Mat-su, tres vinos de Toro con primeros planos de agricultores hacían referencia a las características de cada vino: el viejo, el recio y el pícaro.

CAMBIO DE FECHA EN LA CATA DE DAVID MORENO

La cata del club de lomejordelvinoderioja.com, convocada inicialmente para el próximo miércoles 27 de abril con bodegas David Moreno, cambia de fecha hasta el martes 10 de mayo.

Motivos de agenda han obligado a lomejordelvinoderioja a modificar el calendario, aunque las personas que ya se han inscrito a la cita con la gama completa de los vinos tin-

tos de la bodega de Badarán no tienen que hacerlo en una segunda ocasión.

En cualquier caso, las inscripciones continuarán abiertas para todos aquellos aficionados que deseen participar en el sorteo de 50 plazas que, como siempre, la organización adjudicará entre los aficionados de lomejordelvinoderioja.com.

La cita es a las 20.30 horas en el Hotel Husa Gran Vía de Logroño el próximo 10 de mayo y los que deseen aspirar a una de las 50 plazas únicamente deben entrar en www.lomejordelvinoderioja.com, seguir los pasos para la inscripción y esperar el resultado del sorteo.

JAVIER PÉREZ RUIZ DE VEGARA
DIPLOMADO TÉCNICO DE MARQUES DE VARGAS

UN GRAN EQUILIBRIO

Elaborado de acuerdo a las técnicas tradicionales, con uvas procedentes de nuestro propio viñedo, de la finca 'Hacienda Pradolagar'. Con aromas suaves, sedosos, amables, combinados con los elegantes taninos de la madera, el vino tiene gran equilibrio, acidez y tanicidad, que hacen que la entrada sea cálida y tenga un largo postgusto. Gracias a una climatología regular durante todo el ciclo vegetativo del año 2006, nuestro viñedo mostró una buena evolución de la maduración. El mes de septiembre fue muy importante para la maduración, debido al contraste entre el día y la noche, lo cual es esencial para los vinos destinados para reservas. Las precipitaciones en tomo a los 400 ml. fueron perfectas durante los meses de crecimiento vegetativo.



M. DE VARGAS RESERVA 2006
Bodega Marques de Vargas
Zona: Rioja media Añada: 2006
Tipo de vino: Tinto reserva
Uva: 75% tempranillo, 10% mazuelo, 5% garnacha, 10% otros Alcohols: 14%
Temperatura de consumo: 17-18º Precio: 19 euros

Cata con David Moreno

Bodegas: David Moreno
10 de mayo de 2011
Hotel Husa Gran Vía 20.30 horas

GRUPO ARGRAF | RIVERCAP | HUSA HOTELES | DINASTIA VIVANCO

Vinos austríacos en Barcelona

La oficina comercial de Austria en España presentó una cuidada selección de los mejores vinos austríacos dentro del marco de la exposición dedicada al diseño de este país en las instalaciones del Foment de les Arts i del Disseny FAD de Barcelona.

Bajo la dirección del vinólogo Alfred Peris, miembro de la Asociación Catalana de Sumillers, la artista Johanna de Austria realizó una cata de estos vinos.



Horacio Fernández, PREMIO HONORÍFICO

El Instituto Gallego del Vino y la Compañía de Vinos María Fechoría & Asociados han reconocido el trabajo de Horacio Fernández Pesa en su lucha por recuperar la variedad godello en la DO Valdeorras, a través del proyecto Revival, labor que le ha hecho merecedor del premio honorífico Vinolvidable Magnum 2010.

Estos premios contaron con el patrocinio de la Diputación de Pontevedra, Turismo de Rías Baixas y del restaurante Pepe Vieira Camiño de Sepre. La cita congregó tanto a viticultores como enólogos, sumillers, periodistas y bloggers especializados.

ASOCIACIÓN DE GOURMETS DE TARRAGONA DISTINGUEN A LLOPART

Los miembros de la Asociación de Gourmets de Tarragona se reúnen periódicamente para organizar una cena maridaje colectiva en esta provincia. Desde hace poco han creado la Distinción Bacus que busca reconocer el mejor maridaje por los vinos presentados. Este reconocimiento, de carácter anual, recayó en su primera edición en Llopart.

Proyecto *Vintae Garnachas* de España

Tras crear proyectos como Matsu o The Spanish White Guerrilla, Vintae presenta una colección de vinos en los que la garnacha expresa todo su potencial en distintas zonas, desde La Rioja hasta el Priorat. Los dos primeros vinos que han salido al mercado de esta colección son Garnacha Salvaje del Moncayo y Garnacha Olvidada de Aragón.

Esta colección pretende demostrar el potencial de esta variedad en distintas condiciones de suelo y clima.



Parés Baltà SE ABRE AL ENOTURISMO

Desde hace unos meses la bodega Parés Baltà ofrece a todos los amantes del vino y el cava la posibilidad de disfrutar del Penedès a través de distintas actividades: catas a ciegas, visita en 4x4, cursos de catas, aprender cómo es la elaboración del vino, maridajes...

«Creabas, más lejos de tu Blog pero más cerca de una Revista Gastronómica Digital...»

DE NARICES | EN FERMENTACIÓN

Redacción | De narices, En Fermentación
21/12/2011

Tres vinos y documental protagonizan el "Proyecto Garnachas de España"



Tres de las botellas del "Proyecto Garnachas de España"

"Proyecto Garnachas de España" de Vitube ya completado: su colección de vinos elaborados 100% con Garnacha en distintas zonas de España. Esta colección pretende mostrar el potencial de la variedad en diferentes condiciones de clima y suelo. Así, merece aunar protagonismo la Garnacha, tan desconocida en tiempos tan lejanos como prestigiosa en los últimos años por sus enormes posibilidades ecológicas.

De los tres vinos que ya están en el mercado, La Garnacha Fosca de El Priorat, la principal novedad. Elaborada en esta zona de Cataluña, La Garnacha Fosca de El Priorat, a su vez, pertenece a la familia real de los vinos con una fruta fresca y sabrosa. Los viñedos, plantados hace más de sesenta años, están situados en las laderas y terrazas pizarrosas de las montañas de la zona de El Molar (Tarragona), a más de 300 metros sobre el nivel del mar. El resultado, tras diez meses de crianza en barrica de roble francés, es un vino complejo pero rico y fácil de beber al mismo tiempo.

Breves gastronómicas

Redacción | 21/12/2011

Dénia aspira a ser declarada 'Ciudad de la Gastronomía' por la Unesco

Redacción | 21/12/2011

La Guía Michelin se defiende: "No estamos sujetos a tendencias ni ligados a compromisos"

Redacción | 21/12/2011

El Bus Alicia sale de Món Sant Benet para fomentar que "todo el mundo coma mejor"

Redacción | 20/12/2011

¿Qué cenan en Nochebuena los grandes cocineros?

Creaciones inéditas, personales y lúdicas

 Jordi Parra | Receta Express
21/12/2011

L'Atelier cordobés

JUDIAS VERDES / MENTRESCA DE BONITO / HUEVO / MARIDADO CON INURRIETA MEDIO DIA Durante mi última visita Córdoba, una de las recetas populares de las casas cordobesas que más me gustó fue una ensalada-mestiza de Judías. ¿Por qué es así? Porque es una vez le rodea la judía la escurritina y, en el plato, le añades el huevo de [...]

<http://www.7canibales.com/?p=9078>

Revista 7 Caníbales. 2 diciembre 2011.

DE CATA



Proyecto Garnachas de España. Llevamos a la copa hoy las tres primeras referencias de este proyecto, a cuyo frente se encuentra Raúl Acha, director técnico de Vintae, que ha puesto todo su empeño en demostrar la valía de esta variedad tan aragonesa. Botellas que contienen mucho disfrute y mucha honestidad. JOSÉ LUIS SOLANILLA

Con las mejores garnachas

Acaba de ponerse en el mercado una interesante colección de variedades de garnacha, fruto de un proyecto muy personal de Raúl Acha, enólogo perteneciente a una histórica familia de viticultores y director técnico de Vintae, que comenzó con la búsqueda, por diferentes zonas de España, de los viñedos que mejor reflejasen la esencia de esta variedad. El resultado es una acertada selección de vinos monovarietales, procedentes de viñedos muy viejos, que plasma muy bien el concepto de 'terroir', ya que cada vino expresa todos los matices y las singularidades propias de su zona de elaboración. «Esta variedad autóctona española, que ha sido tan despreciada, es capaz de ofrecer unos resultados excelentes si se trabaja correctamente, como se ha demostrado en algunos de los grandes vinos elaborados en los últimos años», señala Acha, que ha puesto toda su ilusión en el proyecto.

Los vinos del 'Proyecto Garnachas de España' se elaboran en zonas próximas al Valle del Ebro, donde se dan unas condiciones óptimas para las necesidades de esta variedad. De las cinco garnachas que componen la colección, dos de ellas se crían en terrenos aragoneses y se venden como La Garnacha Salvaje del Moncayo y La Garnacha Olvidada de Aragón. El primer vino es un joven con un leve paso por barrica que resalta sus cualidades frutales. El otro se hace en la D. O. Calatayud y tiene algo más de cuerpo y estructura. Otro vino comercializado es el de La Garnacha Fosca del Priorat. La colección se completará en unos meses con dos vinos muy especiales: El Garnacho viejo de la Familia Acha, hecho con sus viñedos centenarios ubicados en Cárdenas (La Rioja), y La Garnacha de Hielo, uno de los pocos vinos de hielo que se producen en España, también de los viñedos familiares de los Acha.

LA FICHA TÉCNICA



La Garnacha Salvaje del Moncayo. Elaborado en la Ribera del Queiles. Cosecha de 2010 y crianza de 5 meses en barricas de roble. 7,55 euros.



La Garnacha Olvidada de Aragón. De viñedos viejos del valle del Ribota, en la D. O. Calatayud. Crianza de 10 meses en barrica. 13,75 euros.



La Garnacha Fosca del Priorat. Elaborado con garnachas de 60 años en la D. O. Priorat. Crianza de 10 meses en barrica. 15,40 euros.

ENTRE COPAS



Vino y solidaridad. Hoy presentamos un cava cuyos beneficios se destinan a luchar contra esta enfermedad que padecen las mujeres

Un cava contra el cáncer de mama

Gramona, en colaboración con la Fundación para la Educación y Formación contra el Cáncer (FEFOC) y la Fundación Bamberg, ha lanzado una edición limitada de su cava Gramona Rosé con un diseño especial por la celebración del Día Internacional contra el Cáncer de Mama, el pasado mes de octubre.

El director científico de FEFOC, Jordi Estapé, y el vicepresidente

de Gramona, Xavier Gramona, presentaron esta iniciativa y explicaron los proyectos que se llevarán a cabo en la lucha contra el cáncer de mama derivados del beneficio obtenido por la venta de las botellas de cava. La actriz Teresa Gimpera y la diputada del PP de Cataluña Dolores Montserrat han apoyado dicha iniciativa.

Gramona pondrá a la venta un número limitado de botellas del



LA FICHA TÉCNICA

Características. El cava Gramona Rosé Brut Gran Reserva 2008 está elaborado con uva pinot noir y tiene una crianza de dos años que le aporta suavidad y frescor.
Con estilo. La botella ha sido diseñada por una de las más ilustres firmas de nuestro país, Morillas Brand Design. Cuesta en torno a 19 euros.

cava rosado y de cada una de las botellas que se vendan, cuatro euros del precio total se destinarán directamente a programas concretos de investigación sobre el cáncer de mama que llevarán a cabo FEFOC y la Fundación Bamberg.

Gracias a esta recaudación de fondos se podrán realizar varios proyectos, como un estudio del conocimiento sobre el cáncer de mama en mujeres de la tercera edad; un curso docente en el que se propondrán acciones para mejorar los principales problemas que sufre la mujer y reforzar las actividades de la página web www.cancerdemama.org.

FELICES FIESTAS

TE OBSEQUIAMOS CON UNA CAJA METÁLICA DE REGALO

GALLETAS CONFITERIA CHOCOLATES

MAESTROS CHOCOLATEROS

WWW.LA-CURE-GOURMANDE.ES

C/ALFONSO I, 43. 50003 ZARAGOZA

Heraldo de Aragón. Suplemento 'Con mucho gusto'.

10 diciembre 2011.

entre copas y pucheros

por José Luis Solanilla



[Inicio](#) [Acerca de](#) [Sobre el autor](#) [Todos los blogs de HERALDO.es](#)

El interesante Proyecto Garnachas de España

Publicado en 12/12/2011 by [José Luis Solanilla](#)

Acaba de ponerse en el mercado una interesante colección de variedades de garnacha, fruto de un proyecto muy personal de Raúl Acha, enólogo perteneciente a una histórica familia de viticultores y director técnico de Vintae, que comenzó con la búsqueda, por diferentes zonas de España, de los viñedos que mejor reflejasen la esencia de esta variedad. El resultado es una acertada selección de vinos monovarietales, procedentes de viñedos muy viejos, que plasma muy bien el concepto de 'terroir', ya que cada vino expresa todos los matices y las singularidades propias de su zona de elaboración. «Esta variedad autóctona española, que ha sido tan despreciada, es capaz de ofrecer unos resultados excelentes si se trabaja correctamente, como se ha demostrado en algunos de los grandes vinos elaborados en los últimos años», señala Acha, que ha puesto toda su ilusión en el proyecto.

Los vinos del 'Proyecto Garnachas de España' se elaboran en zonas próximas al Valle del Ebro, donde se dan unas condiciones óptimas para las necesidades de esta variedad. De las cinco garnachas que componen la colección, dos de ellas se crían en terrenos aragoneses y se venden como La Garnacha Salvaje del Moncayo y La Garnacha Olvidada de Aragón. El primer vino es un joven con un leve paso por barrica que resalta sus cualidades frutales. El otro se hace en la D. O. Calatayud y tiene algo más de cuerpo y estructura. Otro vino comercializado es el de La Garnacha Fosca del Priorat. La colección se completará en unos meses con dos vinos muy especiales: El Garnacho viejo de la Familia Acha, hecho con sus viñedos centenarios ubicados en Cárdenas (La Rioja), y La Garnacha de Hielo, uno de los pocos vinos de hielo que se producen en España, también de los viñedos familiares de los Acha. Los tres primeros vinos se comercializan también de forma conjunta en una caja muy apropiada para regalar, que incluye un vídeo en el que el director del proyecto explica toda su experiencia y en el que aparecen personajes relacionados con las distintas zonas elaboradoras. Así, en la parte dedicada a la garnacha que se cría en el Moncayo, podemos contar con las siempre sabias explicaciones de Toño Calvo Vela, propietario de la vinatería El Rincón del Arpa, de Tarazona.

Un blog de
HERALDO.es

Encuentra lo que buscas

Buscamos en Facebook [facebook](#)



CAVALITY - TERTULIA SOBRE LA TRUFA EN CON MUCHO GUSTO (15/12/2011)
[ver video](#)

Con Mucha Gusto: José Luis Solanilla y Juan García moderan la tertulia sobre la trufa con Stefan Casanova.

A 442 personas les gusta 'Entre copas y pucheros'.



Noticias recientes

• El interesante Proyecto Garnacha

<http://blogs.heraldo.es/entrecopas/?p=2086>

**Blog 'Entre copas y pucheros', de Heraldo de Aragón.
11 de diciembre 2011.**

ROYAL

Salmón noruego para la mesa navideña

Royal, marca de Copesco-Sefrisa (www.sefris.es), ofrece diversas propuestas navideñas con el salmón noruego como elemento clave, de calidad y fáciles de preparar, pensando sobre todo en las numerosas comidas familiares. Por ejemplo, el lomo entero de salmón ahumado o bien presentado en lonchas. Además, la firma sigue ampliando su variedad de productos de mar, en la que destacan las cremas de salmón o bacalao, idóneas para tomar como aperitivo unitadas en tostadas. Por su parte, las huevas de Islandia dan diversas opciones a la hora de preparar entrantes o canapés, mientras que el bacalao desalado al pimentón dulce, o bien a las finas hierbas, se sitúa como una opción muy adecuada para cocinar a la plancha.



ORIGINAL PROPUESTA DE DELISHOP

Viaje internacional a través de nueve cervezas

Para agasajar a los mejores cerveceros, Delishop ha ideado un original lote de nueve cervezas del mundo, disponible en la web gourmets.elperiodico.com por 26,05 euros. Contiene una Tsingtao (china y con más de cien años de historia), una Kirin (tipo lager y hecha 100% de malta), Chang (de Tailandia, cuyo secreto reside en el agua

mineral utilizada), Mythos (griega, considerada la mejor del mundo en el 2001), Inedit (creada por Ferran Adrià), Maüser Bitter (reina en las fiestas de la cerveza de octubre en Munich), Peroni (que ejemplifica la tradición italiana), India Pale Ale (con cebada y lúpulos ingleses) y Oyster Stout (cremosa y con mucho cuerpo).

GARNACHAS DE ESPAÑA

Reconocimiento a un tipo de uva olvidado durante mucho tiempo

La garnacha es una variedad autóctona con enormes posibilidades enológicas, pero que ha sido denostada históricamente por distintas razones. Ahora el proyecto Garnachas de España (garnachasdeespana.com) rinde homenaje a este tipo de uva con una colección de cinco vinos surgidos de viñedos muy especiales situados a lo largo del valle del Ebro -Priorat, Tarazona, Calatayud y Rioja- con distintas peculiaridades según el suelo o las condiciones meteorológicas.

La colección reúne vinos elaborados con la garnacha salvaje del Moncayo, la garnacha olvidada de Aragón, la garnacha fosca del Priorat, el garnacha viejo de la familia Acha y la llamada garnacha de hielo, con uvas vendimiadas a finales del mes de diciembre con temperaturas entre los cinco y los diez grados bajo cero. La caja con tres de estos vinos cuesta 43 euros.



'FONDUE' LE CREUSET

Sensaciones a la luz de una vela

En una sociedad acostumbrada a derrochar energía, se olvida que, en algunas ocasiones, una simple vela sirve para ofrecer una experiencia memorable. Siempre y cuando se tengan los elementos adecuados, claro está. En este caso, la herramienta clave es la *fondue* de gres de Le Creuset, que incorpora dos pinchos, la base de gres y la vela, así como diversas recetas (de chocolate o queso).

Para elaborar este postre divertido, informal y perfecto para reuniones alrededor de la mesa solo hace falta deshacer el chocolate dentro del mismo recipiente y en cualquier fuente de calor, ya sea vitrocerámica, halógena o por inducción. Luego, la perfecta retención de calor del hierro colado mantiene el chocolate en su punto perfecto, sin quemarlo, con la ayuda de la vela. Tiene una capacidad de 0,20 litros y puede adquirirse en la tienda en línea del Gourmet's Club (gourmets.elperiodico.com) por 35,29 euros.

EN LA BODEGA



DOUBLE BLACK

Precio: 28,99 euros

Edición limitada de Johnnie Walker, a la venta durante noviembre y diciembre. Se trata de un Blended Premium escocés de fuerte personalidad, que enfatiza las notas ahumadas para lograr un whisky intenso.



RON MATUSALEM

Precio: 31,50 euros

Complejo pero de atenuada suavidad, el Gran Reserva 15 Años se muestra en boca muy agradable, de textura suave y paso persistente. A ello se añade una sensación suave de cacao, además de un toque de cañac.



MOËT & CHANDON

Precio: 90,50 euros

Una caja de lujo dorada para envolver el icónico Moët Impérial. Aunque no solo se trata de estética, ya que está diseñada para conservar el frío durante casi dos horas, por lo que se convierte en un regalo listo para disfrutar.

YouTube Explorar Subir vídeo raquel.viejo.orna...

La garnacha salvaje del Moncayo

moncayotv 2795 vídeos



0:47 / 5:32 360p

123 reproducciones

Me gusta: 2 No me gusta: 0

Subido por moncayotv el 14/12/2011

'Proyecto Garnachas de España' de Vintae va completando su colección de vinos elaborados 100% con Garnacha en distintas zonas del país como Tarazona y su ribera del Queiles. De hecho, una de las botellas lleva por nombre 'Garnacha salvaje del Moncayo'. Un documental recorre todas las zonas donde se han elaborado los vinos, con el objetivo de fomentar el conocimiento y la difusión de la apasionante historia de esta variedad de uva.

Categoría:
Noticias y política

Etiquetas:
 TARAZONA RIBERA DEL QUEILES MONCAYO
 GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO VINTAE RAÚL ACHA
 JUAN ANTONIO CALVO TOÑO CALVO VINATERÍA EL RINCÓN DEL ARPA
 VINO

Más vídeos subidos de moncayotv

- La N-121, tramo de riesgo elevado**
by moncayotv
Visto 122 veces
- Cabalgata de Reyes Magos en Tarazona**
by moncayotv
Visto 142 veces
- Irene Crespo Pérez, primera turiasonense**
by moncayotv
Visto 167 veces

Sugerencias

- Bodegas Aragonesas Garnacha Coto de Hayas**
by jnievesmontero
Visto 114 veces
- Con uva autóctona: la garnacha**
by todovino
Visto 192 veces
- Paul Jaboulet Aîné Par allèle 45 Côtes du**
by devinospanama
Visto 79 veces
- La Guía del Vino - E7**
by jpvazquez
Visto 116 veces
- Urbina Vino Garnacha 2009.wmv**
by pedrobnt
Visto 150 veces

<http://www.youtube.com/watch?v=TxN61xw0AwY>

Moncayo Televisión. 14 de diciembre 2011. Reportaje sobre el documental y la colección de vinos con entrevista a Raúl Acha e imágenes de la película.

Duración: 5'32''

¡Feliz año!

En 2012...



del vino
al mundo
la vuelta
darle
queremos

La Bodega de MiVino

Cortijo Los Aguilares Pinot Noir y Garnacha Salvaje del Moncayo

M.V.

Pinot de oro y altura

Dos ediciones ha ganado este vino la medalla de oro en el Mundial du Pinot Noir de Sierre (Suiza). Una hazaña difícilísima de conseguir. Lograr tan alta meta originó trabajos extras a la joven enóloga **Bibi García**, entre ellos cuidar las tres hectáreas de viña de Pinot tan aplicadamente como si fuesen la continuación del jardín. Nada ha quedado al albur para la elaboración. Como no es fácil satisfacer por entero a esta esquiva variedad, la vendimia se efectuó en dos fechas diferentes para conseguir una plena y equilibrada madurez. Una labor precisa, si se tiene en cuenta que el viñedo de **Los Aguilares** se encuentra en plena Serranía de Ronda, a más de 900 metros de altitud. Se llevó a cabo una maceración en frío para la óptima obtención de color y aromas, parte de la fermentación maloláctica la realizó en barricas francesas de gran formato para salvaguardar al máximo el carácter varietal y la adecuada crianza en roble francés completó la elaboración de las escasas 5.000 botellas de este excelente vino. **Y**

Cortijo los Aguilares Pinot Noir 2010

Cortijo los Aguilares
Ctra. Ronda a Campillos Km. 5, 29400 Ronda (Málaga).
Tel. 952 87 44 57. www.cortijosaguilares.com. D.O. Sierras de Ronda.
Precio: 25 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Pinot Noir. Crianza: Ocho meses en roble francés. Armoniza con: Cabrito al aroma rondero.
Consumo óptimo aprox: 4 años a 16° C. Puntuación: 89/10



Cata: Delicado tanto en su color rojo cereza como por su aromática. En su buqué se acrecen las notas florales y un ramillete de frutillos de bosque (frambuesas, casis), así como notas especiadas que muestran ya cierta complejidad. El paso de boca es al menos sorprendente y copulento, gracias a su alcohol, aunque bien equilibrado por su lozana acidez, que aporta una clara sensación de frescura.

Salvemos la Garnacha

He aquí un precioso proyecto. El **Grupo Vintae**, con sede en Logroño, quiere recuperar las pasadas glorias de la Garnacha. Para ello su enólogo, **Raúl Acha**, emprendió un viaje siguiendo el curso del Ebro desde Rioja al Priorat para seleccionar las que a su juicio son las mejores parcelas para este fin. En Calatayud, elabora el vino en las Bodegas San Gregorio, en Cervera de la Cañada. Después, en pleno proceso de recuperación de las garnachas de la falda del Moncayo, y en el Priorat ha elegido a Capafons Ossó, una de las bodegas más carismáticas y serias de aquella tierra. Las tres, unidas a la que posee en propiedad en La Rioja, arrojan una bonita colección de vinos de Garnacha distintos, unidos por la arrolladora personalidad de esta extraordinaria cepa. Supervisa todo el proceso, desde la elaboración a la selección de barricas o el embotellado. Todos los vinos son muy atractivos, personales; si acaso ahora el llamado Garnacha Salvaje del Moncayo es el demayor frescura y más pulido a la hora de disfrutarlo. **Y**

Garnacha Salvaje del Moncayo 2010

Grupo Vintae
Vara de Rey, 7, 26003 Logroño (La Rioja). Tel. 941 271 217. V.T. Ribera del Queiles. Precio: 7'55 €. Tipo: Tinto crianza. Variedad: Garnacha. Crianza: Cinco meses en roble francés. Armoniza con: Guiso de muslos de pavo.
Consumo óptimo aprox: cuatro años a 16° C. Puntuación: 82/10



Cata: Suele presentar notas de reducción, nada importante, con un poco de paciencia al cabo de unos minutos nos ofrece esos aromas de frutillos de bosque, de especias dulces y delicadas notas florales tan atractivos. Resulta fresco y fragante en el paso de boca, se desarrolla con amplitud, armonioso y expresivo. Un vino muy varietal y explícito.

The screenshot shows the MiVino website interface. At the top, there's a navigation menu with links: Home, La Revista, Suscríbese, Publicidad, Quiénes somos, Contacto, and Mi Vino Blog. Below the menu is a search bar and a main article titled "Vinos de mi Bodega" for "Revista Nº 170". The featured article is "Cortijo Los Aguilares Pinot Noir y Garnacha Salvaje del Moncayo M.V.", with a sub-heading "Pinot de oro y altura". The article text is partially visible, matching the content on the left page. To the right of the article is a sidebar with a search form for "¿Dónde encontrar miVino?", a "Revista Actual" section showing a cover image, and a "Registrarte gratis" form with fields for "Usuario" and "Contraseña".

Revista Mi Vino. Enero 2012. Nota de cata y explicación del proyecto. Presencia también en la edición digital.

Nace Ses Vernes en Blanes

Ses Vernes es un nuevo proyecto vinícola familiar nacido en Blanes dedicado a la elaboración de cavas. La finca se sitúa en el paraje de los Tres Turons, en la comarca gerundense de la Selva y busca continuar la tradición vinícola de la zona y elaborar productos artesanales de calidad que transmitan las bondades de una tierra donde confluyen mar y montaña.

Los dos cavas con los que esta empresa familiar, regentada por Climent Polls y Montserrat Saura, ha puesto en marcha su proyecto, Brut Nature Ses Vernes y el rosado Brut Viña de Rosa, son de producción limitada.

LA D.O. VALDEORRAS PRESENTA SUS VINOS EN BARCELONA

Hace unas semanas la D.O. Valdeorras presentó sus vinos en el Salón Gran Vía del Hotel Palace de Barcelona. El acto se desarrolló en horario de tarde y en él se dieron cita algunas de las bodegas más representativas de esta zona. Cada una de ellas, en su propio stand, ofreció a los visitantes sus mejores vinos.

La D.O. Valdeorras, situada en el extremo oriental de la provincia de Ourense, se está convirtiendo, en los últimos años, en una de las grandes referencias de los vinos blancos de todo el país. Ello se debe al desarrollo de la variedad autóctona, la godello, una uva tremendamente versátil y que hasta hace unos 20 años estaba prácticamente desaparecida. Los vinos elaborados con godello son aromáticos, afrutados y muchas veces ofrecen notas minerales, así como bocas potentes, untuosas, con mucho volumen y largo retrogusto.

Esta uva tiene la suficiente estructura como para aceptar bien la fermentación en barrica y largos envejecimientos sobre lías.

Las bodegas que participaron fueron: Guitián y Blanco; Sampayolo, Valdesil, Ruchel, Vixen de Galir, Alan, Godeval, A Coroa, O Casal, Santa Marta, Roandi, Coop. Jesús Nazareno, Germán Rodríguez Prada y Joaquín Rebolledo.

ELABORA TU PROPIO VINO EN BODEGAS MARQUÉS DE VALPARAÍSO

La bodega de la D.O. Ribera del Duero, Bodegas Marqués de Valparaíso, organizó durante dos fines de semana la actividad Vendimia y Elabora tu propio vino. Ésta tenía como objetivo enseñar las labores del campo, la viña, sus actividades, conocer de primera mano el trabajo en bodega y los vinos que bodegas Paternina tiene en esta denominación de origen.

Bodegas Marqués de Valparaíso es la bodega que Paternina tiene en la Ribera de Duero. Fue inaugurada en octubre del 2000. Cuenta con unas dimensiones de 2000 m² y con 57 hectáreas de viñedo propio en la zona de Pesquera del Duero y Sotillo de la Ribera. Comercializa sus vinos de roble, crianza y reserva con la marca de Marqués de Valparaíso.



Proyecto Garnachas de España de Vintae

La colección Proyecto Garnachas de España supone un homenaje a una variedad autóctona del país que ha sido denostada históricamente por distintas razones y que, sin embargo, cuenta con enormes posibilidades enológicas: la garnacha.

Para poder llevar a cabo este proyecto la bodega Vintae ha recorrido diversos puntos de España para dar con viñedos muy especiales. El objetivo es observar los distintos resultados que esta variedad ofrece



en distintos suelos y bajo diferentes condiciones meteorológicas. La colección se compone de cinco vinos: La Garnacha Salvaje del Moncayo; La Garnacha olvidada de Aragón, la Garnatxa Fosca del Priorat, El Garnacho Viejo de la familia Acha y por último, la Garnacha hielo.

VINTAE LANZA EL PROYECTO GARNACHAS DE ESPAÑA CON CINCO VINOS DE ESTA VARIEDAD ELABORADOS EN DISTINTAS ZONAS DE ESPAÑA

29 de marzo de 2011 15:22 

Valoración de los usuarios:  9

Pobres El mejor Valoración



Vintae lanza el Proyecto Garnacha de España, una colección de cinco vinos elaborados 100% con Garnacha en distintas zonas de España –de Rioja al Priorat–, con lo que muestra el potencial de esta variedad en distintas condiciones de clima y suelo. La colección es un tributo a la Garnacha que durante años ha estado denostada y que ahora está recuperando su prestigio con vinos «gusto» y fáciles de beber, muy adaptados a los gustos del consumidor actual.

<http://www.ambigu.net/gastronomia/noticias/344-vintae-lanza-el-proyecto-garnachas-de-espana-con-cinco-vinos-de-esta-variedad-elaborados-en-distintas-zonas-de-espana.html>

Ambigü. Revista digital de Gastronomía, Ocio y Turismo. 29 de marzo de 2011. Lanzamiento primeras garnachas de la colección.

[Compartir](#) [informar sobre mal uso](#) [siguiente blog](#) [Crear un blog](#) [Acceder](#)

LA BUENA VIDA - VINOTECA
BLOG DE LA VINOTECA LA BUENA VIDA
 PUEDES VISITARNOS EN EL VINEO DEL SEÑOR DE BAMBOLRE 17
1º DE BARRIO DE LA BUENA VIDA
E-MAIL DE LA BUENA VIDA

VIERNES 1 DE ABRIL DE 2011
LA GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO - VINO DEL MES - PROYECTO GARNACHAS DE ESPAÑA - RIBERA DEL QUEILES



LA GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO - VINO DEL MES - PROYECTO GARNACHAS DE ESPAÑA - RIBERA DEL QUEILES
La Garnacha Salvaje del Moncayo
 Vino del Mes en la Vinoteca La Buena Vida
 Ribera del Queiles - Proyecto Garnachas de España.

JUSTO ENCIMAS DEL 9 MO. SASE
 MONTE / STILO A NUESTRO BUSCADOR

con la tecnología de Google™



HORARIO DE INVIERNO 2011/12011
HORARIO
MAÑANAS*
 DE 10:30 A 14:00
 *Sábados y domingos cerrado
TARDES
DE 19:00 A 23:00

HORARIO DE INVIERNO 2011/12011
Has clic en la imagen para verla a tamaño completo.

MAPA DE SITUACIÓN
La Vinoteca La Buena Vida está en la calle Señor de Bambolre 17, en el

<http://vinotecalabuenavida.blogspot.com/2011/04/la-garnacha-salvaje-del-moncayo-vino.html>

Blog de la vinoteca La Buena Vida. (La Garnacha Salvaje del Moncayo elegida vino del mes de abril)

Presentación en el Most Festival

Villafranca del Penedés, 11 de noviembre 2011

Buscar

estás en http://www.infohoreco.es/Productos/Alimentos_y_Bebidas/detalle_productos_alimentos_y_bebidas/

Los primeros vinos del Proyecto Garnachas de España

El grupo bodeguero **Vintae** presenta el Proyecto Garnachas de España, una colección de cinco vinos elaborados íntegramente con Garnacha en distintas zonas de España –de Rioja al Priorat–, con lo que esta bodega muestra el potencial de esta variedad en distintas condiciones de clima y suelo.

01/09/2011

Comparte la noticia |

La colección es todo un tributo a esta variedad que durante años ha estado denostada y que ahora está recuperando su prestigio con vinos golosos y fáciles de beber, muy adaptados a los gustos del consumidor actual. La colección se lanza al mercado con dos vinos elaborados en Aragón, una de las zonas de España en las que la Garnacha está alcanzando mayor esplendor y donde está resurgiendo con más fuerza.

Uno de estos vinos es La Garnacha Salvaje del Moncayo (Ribera del Queiles), un vino afrutado, fresco y de tanino dulce que ha sido elaborado en una viña de Garnacha vieja situada en las faldas del Moncayo. El segundo vino es La Garnacha Ollada de Aragón (D.O. Calatayud), un vino con una boca plena y sabrosa elaborado con uvas de un viñedo de Garnacha vieja con 10 meses en barrica de roble francés. La colección se completará en los próximos meses con otros tres vinos.



VINTAE

Tel: 941 271 217

www.vintae.com

Comentarios

Para realizar comentarios es necesario estar [registrado](#)

Lo último

- El Gobierno no incentivará fiscalmente al sector turístico
- Los directores de hotel piden al ministro Soria "que escuche al sector"
- Los destinos costeros españoles, los más buscados en diciembre
- La Royale o la combinación de hamburguesas gourmet y gin-tonics, en Barcelo...
- Fitur 2012 tendrá menos expositores y superficie que en la edición anterior
- La hostelería pierde entre el 20-30% de facturación con la prohibición de f...

[Más noticias »](#)

patrocin



http://www.infohoreco.es/productos/alimentos_y_bebidas/detalle_producto_alimentos/-/asset_publisher/YAi4/content/los-primeros-vinos-del-proyecto-garnachas-de-espana

Infohoreco.es. Septiembre 2011.

Miércoles, 21 de diciembre 2011 Últimas noticias

Buscar

LENGUAS

NACIONAL | INTERNACIONAL | ECONOMÍA | DEPORTES | TV | CULTURA | SOCIEDAD | SALUD | COMUNICADOS | INNOVA | VIDEOS | FOTOS | SERVICIOS

LA RIOJA > [twitter](#) @eplarioja

BAJO EL TÍTULO 'PROYECTO GARNACHAS DE ESPAÑA'

5 vinos y un documental para homenajear la variedad garnacha

Directorio · Proyecto Garnachas España · Raúl Acha · Vintae · La Rioja

Deja tu comentario

Imprimir | Enviar

COMPARTE ESTA NOTICIA

Enviar

mensaje

tuenti



Foto: RUTA DE LA GARNACHA

LOGROÑO, 10 Nov. (EUROPA PRESS) -

Este viernes tendrá lugar la presentación del 'Proyecto Garnachas de España' --que incluye 5 vinos y la proyección de un documental-- para homenajear la variedad de uva garnacha. El acto tendrá lugar dentro de la programación del 'Most Festival', "la cita internacional del cine relacionado con el vino y el cava que se celebra por primera vez en el Penedés".

Según un comunicado de Vintae, el documental es resultado del viaje del enólogo Raúl Acha por toda la cuenca del Ebro. Acha ha "recuperado viñas viejas de garnacha para elaborar cinco vinos que demuestran todo el potencial de esta variedad, además de los matices y singularidades de cada zona".

El documental "analiza el pasado, presente y futuro de la garnacha". Además, "trata de descubrir el por qué del abandono de una variedad tan valorada en su momento, que ha llevado al arranque de miles de hectáreas de viñedo viejo".

El hilo conductor de la película es el viaje que Raúl Acha, "viticultor,

CAMPANA

Ayuda al padre



BLU:SE

A LA ÚLTIMA EN CHANCE

¡HOLA!

LOS PRINCIPES DE ASTURIAS Y SUS HIJAS POSAN PARA SU FELICITACION DE NAVIDAD

FESTIVA DE NOVIAS EN UN EXCEPCIONAL REPORTAJE EXCLUSIVO

JESSICA BUENO

FRANCISCO RIVERA Y NOS CASAMOS ESTE VERANO EN SEVILLA Y EN SEVILLAS

DEPORTES



<http://www.europapress.es/la-rioja/noticia-vinos-documental-homenajear-variedad-garnacha-20111110180203.html>

Europa Press. 10 de noviembre 2011. Teletipo sobre la presentación en el Most Festival del documental 'Proyecto Garnachas de España'.

Síguenos: [Twitter](#) [Facebook](#) [RSS](#) | Miércoles, 11 de enero de 2012 - 19:03 Buscar



emisión en directo

CADENA

SER

RADIO RIOJA

Hoy **5°**
Max Min
9° -2°

Mañana **8°**
Max Min
9° -0°

ESCUCHA TU MÚSICA

PORTADA LOGROÑO LA RIOJA RIOJA ALTA RIOJA BAJA CULTURA-SOCIEDAD DEPORTES GALERÍAS DE FOTOS ESPECIALES

PROGRAMACION COMPRA Y VENDE LIBROS VIAJES CINE AUTOBUSES FARMACIAS DE GUARDIA CONTACTO

5 vinos y un documental para homenajear la variedad garnacha

Proyecto Garnachas de España



Este viernes tendrá lugar la presentación del 'Proyecto Garnachas de España'—que incluye 5 vinos y la proyección de un documental— para homenajear la variedad de uva garnacha. El acto tendrá lugar dentro de la programación del 'Most Festival', "la cita internacional del cine relacionado con el vino y el cava que se celebra por primera vez en el Penedés".

Según un comunicado de Vintae, el documental es resultado del viaje del enólogo Raúl Acha por toda la cuenca del Ebro. Acha ha "recuperado viñas viejas de garnacha para elaborar cinco vinos que demuestran todo el potencial de esta variedad, además de los maticos y singularidades de cada zona".

El documental "analiza el pasado, presente y futuro de la garnacha". Además, "trata de descubrir el por qué del abandono de una variedad tan valorada en su momento, que ha llevado al arranque de miles de hectáreas de viñedo viejo".

El hilo conductor de la película es el viaje que Raúl Acha, "viticultor, enólogo y apasionado defensor de la variedad, realiza por la cuenca del Ebro recorriendo las zonas que históricamente han cultivado la Garnacha como



ENTRADAS RECIENTES

- La Cámara de Comercio se reúne esta tarde con los empresarios de la comarca de Alfaro
- La Rioja participará en FITUR con un amplio programa de actividades que incluirá en la promoción de la gastronomía y el vino
- El presidente del gobierno regional respeta la intención manifestada por la comunidad de Madrid de bajar impuestos y recuerda que cada autonomía tiene margen para hacer lo que considere oportuno
- FETE-LIGT exige la convocatoria inmediata de la Mesa sectorial de Educación
- La asociación riojana de automoción asegura que 2011 ha sido un año para olvidar, ya que ha dejado unas cifras de ventas

GALERÍA DE FOTOS



Ferias de la Concepción en Sto. Domingo de la Calzada.



Bosque riojano



Avutarda

<http://www.radiorioja.es/2011/11/10/5-vinos-y-un-documental-para-homenajear-la-variedad-garnacha/>

Radio Rioja. 10 noviembre 2011. Presentación en el Most Festival.

Vino Gallego

[Prensa](#)
[Noticias](#)
[Análisis](#)
[Sabor](#)
[Tendencias](#)
[Comunidad](#)
[Blog](#)

[Básico](#)
[Exemplares](#)
[Denominaciones](#)
[Gastronomía](#)
[Turismo](#)
[Botánica](#)
[Vinos](#)
[Cavas](#)
[Hoteles](#)
[Agricultura](#)

Inicio > Noticias > Nacional > Un documental cinematográfico rinde homenaje a la variedad Garnacha


Un documental cinematográfico rinde homenaje a la variedad Garnacha

[JULIO SERVINO](#)
[DRAVE](#)
[G+](#)
[B+](#)
[JULIO 2011](#)
[NOVIEMBRE 2011](#)
[ECC](#)
[EUROPA PRESS](#)

[Twitter](#)
[Recomendar](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)
[Compartir](#)

[Categorías](#)
[Cine](#)
[Enología](#)
[Garnacha](#)
[Most](#)
[Rajá](#)
[Vinos](#)

El acto tendrá lugar dentro de la programación del 'Most Festival', "la cita internacional del cine relacionado con el vino y el cava"




Este viernes tendrá lugar la presentación del 'Proyecto Garnachas de España' —que incluye 5 vinos y la proyección de un documental— para homenajear la variedad de uva garnacha.

El acto tendrá lugar dentro de la programación del 'Most Festival', "la cita internacional del cine relacionado con el vino y el cava que se celebra por primera vez en el Penedès".



Según un comunicado de Vintae, el documental es resultado del viaje del enólogo Raúl Acha por toda la cuenca del Ebro. Acha ha recuperado viñas viejas de garnacha para elaborar cinco vinos que demuestran todo el potencial de esta variedad, además de los matices y singularidades de cada zona".

NAVIDAD 2011


ANUNCIOS PATROCINADOS
[Anuncia aquí tu empresa GRATIS](#)
 Gestiona tus anuncios patrocinados y consigue clientes y marca para tu negocio
[www.tuempresa.com](#)


HADEAMOS DE VINOS DE TWITTER


UNETE A LA COMUNICACIÓN

<http://www.vinogallego.com/201111104750/un-documental-cinematografico-rinde-homenaje-a-la-variedad-garnacha.html>

Vino Gallego. 10 noviembre 2011. Presentación en el Most Festival.

GASTRONOMIA

La garnacha protagoniza una 'road movie' rodada en Tarazona y Calatayud

EUROPA PRESS, ZARAGOZA

3 Comentarios 30/11/2011 a las 23:11

El documental analiza el pasado, presente y futuro de la garnacha y el hilo conductor de la película es el viaje que Raúl Acha.

La gamacha protagoniza una colección de cinco vinos, dos de ellos aragoneses, y una road movie documental que se ha rodado en parte en la Comunidad de Aragón, en las zonas de Tarazona y Calatayud, en la provincia de Zaragoza.

Dentro de la programación del Most Festival, la cita internacional del cine del vino y el cava que se celebra en la comarca del Penedés, Mintae presentará este viernes este 'Proyecto Garnachas de España', una colección de vinos y un documental que sirven para homenajear a esta variedad de uva.

El documental analiza el pasado, presente y futuro de la gamacha y el hilo conductor de la película es el viaje que Raúl Acha, viticultor, enólogo y apasionado defensor de la variedad, realiza por la cuenca del Ebro recomendando las zonas que históricamente han cultivado la Gamacha como Cataluña, Aragón, Navarra y La Rioja.

En esta 'road movie' la protagonista es la gamacha y de ella habla Raúl con los personajes que va encontrando en su camino, viticultores, cooperativistas, bodegueros o un catedrático de Viticultura.

¿Te ha interesado la noticia? sí 46% no 54%Compartir                                                        

5 vinos y un documental para homenajear la variedad gamacha

Este viernes tendrá lugar la presentación del 'Proyecto Gamachas de España'—que incluye 5 vinos y la proyección de un documental— para homenajear la variedad de un gamacha. El acto tendrá lugar dentro de la programación del 'Most Festival', la cita internacional del cine relacionado con el vino y el caso que se celebra por primera vez en el Penedès.

Compartir en: Facebook, Twitter, LinkedIn, Google+, Email

Según un comunicado de Vinos, el documental es resultado del viaje del castigo Piel Acha por toda la familia del Elero Acha (el viticultor) y los que de paradas para obtener como vino que destacan todo el potencial de esta variedad. Además de los mismos y representantes de cada zona.

El documental analiza el pasado, presente y futuro de la variedad. Además, trata de mostrar al ser que del abandono de una variedad tan valiosa en su momento, que ha llevado al abandono de miles de hectáreas de viñedo.

El día comienza en el punto de partida del viaje que Piel Acha, viticultor, emprendió durante de la variedad, realiza por la zona del Elero Acha (zona que tradicionalmente ha cultivado la Gamacha como Cataño, Aragón, Navarra y La Rioja).

En esta road movie el protagonista es la variedad, y de ella habla Piel con los personajes que ya encuentran en su camino: viticultores, representantes, incluso en un Catálogo de Viticultura, centros de comercialización.

El viaje comienza en el caso de la familia Acha, donde Piel describe el valor de los viñedos de paradas que su abuelo plantó en 1900 en Calatayud (La Rioja), y que a punto estuvo de serlo su padre. Así, el castigo "hizo la zona a la zona" como resultado de viñedos, vides de paradas que estuvieron a punto de ser abandonadas. Su objetivo era recuperar y salvar en cada zona un vino de gran calidad y singularidad, que refleje el "terroir", las raíces, y singularidad propia de su lugar de origen.

Entre las zonas que recorrerá está Calatayud, relacionada con una gran tradición de viñedos de vides de vides de vides. Una zona ya en el mercado con nombres como "La Gamacha Finca del Pinar", uno en Aragón, La Gamacha (Ciudad de Aragón), y otro en la zona Norte del Moncayo, La Gamacha Salvaje del Moncayo.

El vino catalán "La Gamacha Finca del Pinar" tiene características de variedad de los vinos de esta zona con una alta frutalidad y acidez. Los viñedos, plantados hace más de sesenta años, están situados en las laderas y terrazas de las montañas de la zona de El Moncayo (Aragón), a más de 200 metros sobre el nivel del mar. El resultado es un vino complejo pero rico y fácil de beber al mismo tiempo.

En la Ribera del Duero, en zona francesa entre Navarra y Aragón, se ha elaborado "La Gamacha Salvaje del Moncayo" con uvas de vides vides, plantadas hace más de cincuenta años en la zona Norte del Moncayo, y que ha dado un vino aromático, fresco y de buena calidad. El vino aragonés de la zona es "La Gamacha Ciudad de Aragón", elaborado en la D.O. Calatayud, donde se han sembrado miles de hectáreas de paradas. El viñedo de paradas vides que produce este vino ha plantado en 1940, para que represente a la variedad en sus mejores condiciones y resultados.

La variedad se completará en una zona con dos vinos muy personales, dos ambientes (terroir). El primero de ellos es "La Gamacha vides de la Familia Acha", que contiene el carácter, el carácter católico y el trabajo de la familia Acha, que vendrán necesariamente más valiosos con nombres como "La Gamacha (La Rioja)", tanto como el Piel Acha. Son "terroir", "terroir" a mano, voluntariamente cada grano el hecho a la mano (habrá que para crear un vino muy especial de producción muy limitada, pocos vinos). **GAMACHA DE ESPAÑA**

La Gamacha de Piel, los vides de los cinco vides de Piel que se producen en España, y produce también de los viñedos familiares de los Acha, pero en este caso vendrán a través del vino de distribución con los nombres como los cinco y los diez vides (vino). A estas vides del año, la uva está seleccionada, hasta una concentración máxima y de alta calidad un vendimia de producción muy limitada, que no llegará a los 200 litros.

El día de vides a ser un punto importante en el vino de Vinos y en esta zona los protagonistas de la jornada son la uva, sus raíces, sus raíces, el suelo y los representantes de cada una de las zonas que en han estado para obtener los distintos vinos de la zona, catálogos de comercialización.

Buscar en Terra Noticias

10 Puntos de vista

Yo pienso distinto en Penedès

13,9€



Lo más... Vinos | Música | Deportes



<http://noticias.terra.es/2011/local/rioja/1110/actualidad/5-vinos-y-un-documental-para-homenajear-la-variedad-garnacha.aspx>

Terra Noticias. 10 noviembre 2011. Presentación en el Most Festival.

[Regístrate en el Super Lunes](#) | [A. Técnico](#) | [E. Varok](#) | [Luzas](#) | [Hechos CMMV](#) | [Foro](#) | ¿Eres usuario de [elEconomista](#)? [Conéctate](#)

elEconomista.es | España
 Lunes, 10 de Noviembre de 2011 Actualizado a las 18:07

ÚLTIMAS NOTICIAS
 16:59 La prima española cae por debajo de los 335 ...
 16:58 El chico de Ginepro Gál y la hija de Lenny R...
 16:57 Nemo Sui Ibiat, el superman español se ...

Portada | **Mercados y Cotizaciones** | **Opinión** | **Empresas** | **Economía** | **Tecnología** | **Vivienda** | **Ecoley** | **EcoTrader** | **Ecoaula** | **EcoMotor** | **Evasión** | **EcoDiario**

Actualidad | **EcoDiario** | **GLOBAL** | **ESPAÑA** | **DEPORTES** | **MEDIO AMBIENTE** | **CULTURA** | **COMUNICACIÓN** | **VÍDEOS** | **Industria del cine** | **Libros** | **Carrera** | **Bolsa**

5 vinos y un documental para homenajear la variedad garnacha

10/11/2011 - 18:02

Puntúa la noticia: Nota de los usuarios: (0 votos)

[España](#)

Este viernes tendrá lugar la presentación del 'Proyecto Garnachas de España' --que incluye 5 vinos y la proyección de un documental-- para homenajear la variedad de uva garnacha. El acto tendrá lugar dentro de la programación del 'Most Festival', "la cita internacional del cine relacionado con el vino y el cava que se celebra por primera vez en el Penedés".

Enlaces relacionados
 Entra hoy en versión la semana ITV de...
 Placero, disponible para toda la carrera del...
 Buzón (7/11)

¡Tu opinión nos interesa!
 Debate con nosotros

LOGROÑO, 10 (EUROPA PRESS)
 Según un comunicado de Vintae, el documental es resultado del viaje del enólogo Raúl Acha por toda la cuenca del Ebro. Acha ha "recuperado viñas viejas de garnacha para elaborar cinco vinos que demuestran todo el potencial de esta variedad, además de los matices y singularidades de cada zona":

El documental "analiza el pasado, presente y futuro de la garnacha". Además, "trata de descubrir el por qué del abandono de una variedad tan valorada en su momento, que ha llevado al arranque de miles de hectáreas de viñedo viejo".

El hilo conductor de la película es el viaje que Raúl Acha, "viticultor; enólogo y apasionado defensor de la variedad, realiza por la cuenca del Ebro recorriendo las zonas que históricamente han cultivado la Garnacha como Cataluña, Aragón, Navarra y La Rioja".

EL FLASH: TODA LA ÚLTIMA HORA
 Actualidad
La prima española cae por debajo de los 335 puntos básicos tras l...
 17:08 ElEconomista.es - Bolsa, mercados y cotizaciones.
 El diferencial del bono español a 10 años respecto al alemán se ha reducido hoy en más de un 4%. La prima de riesgo...
El euribor baja otras 12

IFOREXX
 Descubre las claves para un increíble trading online!
 Aprovechate de nuestra exclusiva guía PDF y aprende como beneficiarte del mercado con tan sólo 100€
 ¡Aprovechate al máximo de esta oportunidad hoy mismo!
Transacciones Forex/CFDs con riesgo considerable

elEconomista | **EcoDiario** | **EcoMotor** | **Evasión**

Noticias más leídas
 1. Indignación en Italia por las vacaciones de lujo de los pol...
 2. Muestras de... a...

<http://ecodiario.eleconomista.es/espana/noticias/3521138/11/11/5-vinos-y-un-documental-para-homenajear-la-variedad-garnacha.html>

El Economista. 10 noviembre 2011. Presentación en el Most Festival.

verema **VILA VINITECA**
DES DEL 1932
www.vilaviniteca.es/shop

Entrar Registrarse Búsqueda en verema Buscar Inicio | Usuarios | Anuncios | Desafío | Contactar | Lo último

Foros | Vinos | Bodegas | Catas | Restaurantes | Viajes | Artículos | Blogs | Guía | Club Vinos | Ocio | Tienda

Blanos | Tintos | Rosados | Espumosos | Dulces/generosos | Catas Virtuales | Grupos de cata

Añadir otro vino

Vino Garnacha Salvaje del Moncayo 2010 ★ Guardar

Bodega: Vintas Vinos
D.O./Zona: Ribera del Quiles
País: España
Tipo de vino: Tinto con crianza
Gradación (vol): 14%
Variedades: 100% Garnacha vieja del Moncayo
Precio aproximado: De 5 a 9,9 euros

Puntuación del vino
Puntuación Media: **8,8**
Calidad-precio: 8,5

Bodega del mes
HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL
Herederos del Marqués de Riscal
D.O.Ca. Rioja

Vino de la quincena
ARIANAS
Ariyanas Seco Sobre Lias Finas 2010

Otros usuarios han comprado estos vinos en Vila Viniteca

MO Monastrell Salinas 2009 | Arzuaga Crianza 2008 | Louro do Bolo 2010 | Recaredo Subtil Brut Nature Gran Reserva 2006 | Leda Viñas Viejas 2005

Opiniones de Garnacha Salvaje del Moncayo Añadir valoración

Buena garnacha aragonesa
Caniculus 06/12/11 18:11
Fecha cata: 06/12/11
Calidad-Precio: 8,5 **8,8**

Rico y profundo color rubí de buena capa y generosa lígrima. Vino fluido y luminoso. Buena presencia y buen traje. Nariz recalcada pero expresiva con notas de flores como violetas y toques de yogurt de fresa. Paso por boca stercoriopelado y con buena acidez claramente refrescante, con un toque golosón francamente rico. Retronasal excelente y persistente con notas nuevamente de violetas, flores rojas, fresa y notas lácticas a yogurt de fresa y frutas del bosque. Crianza muy bien integrada. Muy rica esta garnacha. Me trae grandes recuerdos de otras garnachas de Aragón de las bien hechas. Vino muy fino y abundante en matices a un precio muy bueno. Muy a tener en cuenta.

<http://www.verema.com/vino/quincena/actual>

club TORRES.
Entra ahora en Club Torres y gana una **cena irrepetible.**
Quiero una cena irrepetible →

Verema. Cata de La Garnacha Salvaje del Moncayo.

verema **VILA VINITECA**
DES DEL 1932
www.vilaviniteca.es/shop

Entrar Registrarse Búsqueda en verema Buscar Inicio | Usuarios | Anuncios | Desafío | Contactar | Lo último

Foros | Vinos | Bodegas | Catas | Restaurantes | Viajes | Artículos | Blogs | Guía | Club Vinos | Ocio | Tienda

Blanos | Tintos | Rosados | Espumosos | Dulces/generosos | Catas Virtuales | Grupos de cata

Añadir otro vino

Vino La Garnatxa Fosca del Priorat 2010 ★ Guardar

Bodega: Proyecto Garnachas de España
D.O./Zona: D.O.Q. Priorat
País: España
Tipo de vino: Tinto con crianza
Gradación (vol): 14%
Variedades: 100% Garnacha
Precio aproximado: De 10 a 19,9 euros

Puntuación del vino
Puntuación Media: **9,1**
Calidad-precio: 8,5

Bodega del mes
HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL
Herederos del Marqués de Riscal
D.O.Ca. Rioja

Vino de la quincena
ARIANAS
Ariyanas Seco Sobre Lias Finas 2010

Otros usuarios han comprado estos vinos en Vila Viniteca

MO Monastrell Salinas 2009 | Arzuaga Crianza 2008 | Louro do Bolo 2010 | Recaredo Subtil Brut Nature Gran Reserva 2006 | Leda Viñas Viejas 2005


Opiniones de La Garnatxa Fosca del Priorat Añadir valoración

Cepas de mas de 60 años
Jl Bravo 30/11/11 23:43
Fecha cata: 30/11/11
Calidad-Precio: 8,5 **9,1**

Una de las variedades mas olvidadas de España, pero que en viñedos de cierta edad y el buen trabajo del enólogo, produce vinos diferentes y de gran calidad. En concreto este proyecto me gusta, con una imagen muy cuidada y elaboraciones en diferentes zonas, han sacado al mercado 4 o 5 vinos 100% Garnacha. Esta en concreto en del Priorat. Se presenta muy correcto, rojo picota con ribete granate y buen lagrimeo. Intenso y aromático, predominando en primer termino la mineralidad de la zona que nos lleva hacia una fruta roja madura, pasando por los cacao y un fondo balsámico. En boca, buen ataque, carnoso, sabroso, graso, potente, con buena acidez y unos taninos pulidos pero marcados. Enhorabuena por el proyecto.

club TORRES.
Entra ahora en Club Torres y gana una **cena irrepetible.**
Quiero una cena irrepetible →

Verema. Cata de La Garnatxa Fosca del Priorat.

verema  **VILA VINITECA**
TIENDA ONLINE

Entrar Registrarse Busca en verema Buscar Inicio | Usuarios | Anuncios | Desafío | Contactar | Lo último

Foros Vinos Bodegas Catas Restaurantes Viajes Artículos Blogs Guía Club Vinos Ocio Tienda

Blanco Tinto Rosado Espumoso Dulces/generoso Catas Virtuales Grupos de cata






Añadir otro vino

Vino Garnacha Olvidada de Aragón 2009 Guardar


Bodega: **Vintas Vinos**
D.O./Zona: **D.O. Calatayud**
País: **España**
Tipo de vino: **Tinto con crianza**
Graduación (vol): **14,5%**
Vidiales: **Garnacha**
Precio aproximado: **De 20 a 29,9 euros**

Puntuación del vino
Puntuación Media: **8,4**
Calidad-precio: **7,0**

Otros usuarios han comprado estos vinos en Vila Viniteca

 **MO Monastrell Salinas 2009**
 **Arzuaga Crianza 2008**
 **Louro do Bolo 2010**
 **Recaredo Subtil Brut Nature Gran Reserva 2006**
 **Leda Viñas Viejas 2005**

Opiniones de Garnacha Olvidada de Aragón Añadir valoración

 **Más serio que su hermano pequeño**
Agropaja 20/11/11 21:13
Fecha cata: 20/11/11

11E
Cereza de intensidad media-alta y borde guinda, limpio, brillante y lágrima densa. Nariz de intensidad alta, inicio con frutillos rojos, lácteos, bollería y suaves minerales. Tras airearse empieza a mostrar maderas de calidad, tostadas y notas torrefactas de café que al unirse a los lácteos recuerdan a café con leche. Boca sabrosa y densa, acidez suave, tanino gordito que se mastica (al tomarlo sólo molesta, mucho mejor masticándolo), cálido, mucho café con leche, cremoso, mucho roble tostado y un final de buena duración goloso amargo.
Un vino con más peso y diferente a su hermano pequeño (Garnacha Salvaje del Moncayo), muy agradable comiendo, algo pesado para chateo, esperaba más mineralidad y se muestra demasiado torrefacto actualmente. Promete ir a mejor en mi opinión.

Calidad-Precio: 7,0 **8,4**

Bodega del mes
HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL
Bodega del mes - Herederos del Marqués de Riscal

Vino de la quincena
ARIANAS
Arianas Seco Sobre Lias Finas 2010

club TORRES
www.clubtorres.com
Entra ahora en Club Torres y gana una **cena irrepetible**.
Quiero una cena irrepetible →

<http://www.verema.com/guia/bodegas/69180-herederos-marques-riscal-ekciego>

Verema. La Garnacha Olvidada de Aragón.

Castillo de
MAETIERRA


NUEVA AÑADA 2009 DE PRADOREY ROBLE

PradoRey Roble, un vino elaborado en la bodega Real Sitio de Ventosilla, amparada por la D.O. Ribera del Duero, estrena nueva añada.

Ángel Luis García Margüello, Director Técnico de las bodegas, califica de excelente la cosecha 2009 de este vino, que destaca por sus características organolépticas, de tal calidad que situarán a PradoRey Roble 2009 como una de las principales referencias de la zona entre los vinos que reúnen esta crianza. Ya en su anterior añada, este caldo fue valorado con 89 puntos Parker y merecedor de la calificación '5 estrellas' por su excelente relación calidad-precio.

Ángel Luis Margüello, considera que este vino recoge toda nuestra trayectoria enológica en este estilo de vinos, del cual fuimos pioneros desde su primera añada, en 1997. "Al principio, nadie confió en esta apuesta por crear un vino diferente dentro del panorama vitivinícola, en el que sólo existían vinos jóvenes o Crianzas. El matrimonio que conseguimos crear entre la fruta del vino y la madera de la bodega ha llegado con plenitud a este PradoRey Roble 2009 donde se conjugan la experiencia de los años con una añada sobresaliente. Día a día y en cada nueva añada vamos consolidando esta particular unión, de la que nos sentimos orgullosos por haber creado algo nuevo y distinto para contribuir al placer de todos los amantes del buen vino".

Para la elaboración de este vino se vendimian uvas de 7 pagos diferenciados y se realiza un coupage de Tinta Fina al 50%, acompañada de un 42% de Tempranillo, un 3% de Cabernet Sauvignon y un 2% de Merlot. A la vista destaca por su color rojo violáceo intenso, con matices azules. En nariz desprende notas frescas de frutas rojas y negras maduras, recordando moras o ciruelas, y aromas balsámicos de vainilla y regaliz. En boca se muestra equilibrado, con tanino muy suave y agradable. Redondo y graso. Resulta muy interesante el ensamblaje de los toques especiados de vainilla con las frutas del bosque en el postgusto.



SALE AL MERCADO LA NUEVA AÑADA DE LIBALIS



Ya está en el mercado la nueva añada de Libalis, el vino blanco estrella de la bodega Castillo de Maetiera, la única especializada en vinos blancos ubicada en la Comunidad Autónoma de La Rioja. Libalis es un vino blanco capaz de entusiasmar con su frutalidad y su frescura a los nuevos consumidores de vino y de sorprender a los más entendidos con su complejidad y estructura. Es perfecto como aperitivo, pero también para disfrutar con una paella o con marisco. Los propios consumidores lo han calificado como un vino sexy y atrevido.

Además de Libalis esta familia de vinos está compuesta por un vino como Dry Libalis que ofrece una boca más seca, manteniendo la frutalidad y la frescura; un rosado, Libalis Rosé, en el que la Moscatel de Grano menudo, junto al toque de la Syrah forman un coupage elegante y fresco, perfecto para maridar con pescados y mariscos y por Grand Libalis que muestra toda la potencia de la variedad Moscatel de Grano Menudo, con la que están elaborados todos los vinos de esta familia y que es autóctona de La Rioja, aunque su cultivo se abandonó como consecuencia de la enfermedad de la filoxera.

La bodega Castillo de Maetiera está revolucionando el sector de los vinos blancos en La Rioja a través de la recuperación de la Moscatel de Grano menudo con la que ha creado unos vinos blancos adaptados a los gustos del consumidor actual y de la creación de Valles de Sadacia, una Indicación Geográfica Protegida que ampara únicamente vinos blancos en la Comunidad Autónoma de La Rioja. De esta manera ha demostrado que en una región que tradicionalmente se ha centrado en los tintos, es posible elaborar vinos blancos de calidad.

ORIO ROSSELL COMPLETA SU GAMA DE XAREL•LO CON EL "VIOLET 2010"

Durante la primera semana de marzo, salió al mercado la primera botella del Violet, un nuevo vino de Oriol Rossell, elaborado 100% con uva Xarel•lo procedente de la finca Can Cassanyes, propiedad de la bodega.

Este nuevo vino, pasa a complementar la gama de vinos de la bodega y refuerza la clara apuesta por la variedad Xarel•lo, que la bodega ya había iniciado con Les Cerveres desde el año 2004.

El Violet debe su nombre al viñedo del mismo nombre, ubicado en la parte noroeste de la finca, y es el resultado de una cuidadosa viticultura, y de una doble selección de las mejores uvas, vendimiadas a mano en pequeñas cajas de 25 kg.

Se trata de un vino fermentado y criado sobre sus propias lías durante 5 meses, características que le confieren un aspecto cristalino, con un color amarillo limón con reflejos verdosos, una nariz donde confluyen los aromas tropicales y de fruta blanca, sobre un fondo floral sutil. En boca es equilibrado, fresco, largo y agradable, con presencia de nuevo de las frutas tropicales.



Las labores de recolección se realizan con máquina y en horario nocturno para evitar el calor



MARÍA FÉLIZ

CALAHORRA. Antes de lo que se preveía. Los muestreos en campo de la semana pasada fijaban en el 22 ó 23 de agosto el inicio de la vendimia del moscatel en las bodegas Maetierra, de Calahorra, pero el calor de los cuatro últimos días ha adelantado una cosecha que comenzaba a recoger sus primeros granos el jueves por la noche y cuyos parámetros sanitarios se espera que sean excelentes debido a la falta de lluvias en todo el verano y a las temperaturas frescas del mes de julio.

«En junio las previsiones eran de un adelanto todavía mayor, pero las temperaturas de julio regularon la cosecha y estos últimos días de agosto la han vuelto a adelantar», explicaba Raúl Acha, enólogo de la bodega.

Así, las máquinas comenzaban a

desgranar las más de 70 hectáreas de producción que tiene Castillo de Maetierra en Calahorra y de las que se espera recoger un total de medio millón de kilos de uva en una vendimia que se ha visto adelantada



Una máquina se encarga de realizar las labores de la vendimia de moscatel en bodega Maetierra. R. A. A.

Los aventajados granos de uva blanca

El calor de los últimos días obliga a adelantar la vendimia de moscatel en la finca de las bodegas Maetierra en Calahorra



fundamentalmente por el incremento de grado en los últimos días. «Lo previsible es que en los últimos días la uva hubiese ganado un grado, pero el calor ha provocado que aumente dos, por eso hemos tenido que adelantar la recogida alrededor de cuatro días», comenta. Este es un adelanto que no se conocía desde el 2003 cuando los trabajos de recogida comenzaron el 18 de agosto.

Un año más, esta bodega calagurritana realizará la vendimia por la noche –entre la una de la madrugada y las nueve de la mañana– para conseguir que la uva llegue en unas condiciones óptimas a la bodega, evitando las altas temperaturas que se esperan durante el día. Además, las máquinas serán las encargadas de recoger los racimos de las viñas y depositarlos en los contenedores. «En principio hemos comenzado con una, pero seguramente mañana (por hoy) se incorpore una más a los trabajos», explica Acha.

Calidad de las uvas

Con respecto a la calidad de las uvas, se espera mucho de esta cosecha, aunque probablemente la cantidad recogida sea en torno a un 5% menor a años anteriores. «El estado sanitario de la uva es muy bueno ya que los meses de julio y agosto han sido extremadamente secos», comenta el enólogo.

Así, con parámetros perfectos y 12 grados es el inicio de la vendimia riojana, que continuará a finales de mes con la recogida de las primeras uvas blancas en Aldenueva de Ebro, como indicaba la semana pasada la bodega cooperativa de la localidad riojabajera.

Mientras, en Calahorra la vendimia ha empezado con el moscatel de grano menudo y en los próximos días continuará con la vendimia de las otras siete variedades blancas –Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Viognier, Albariño, Verdejo y Riesling– que se cultivan en estas fincas y con las que se elaboran los vinos de Spanish White Guerrilla que han supuesto una auténtica revolución en el mercado de los blancos ya que es la primera vez que se trabaja con estas variedades en La Rioja y, por lo tanto, se han convertido en los primeros vinos elaborados con este tipo de uvas en esta región.

Como la mítica canción de Edith Piaf, los proponents ven la vida de color de rosa con una copa de buen vino en la mano. Sólo a través de su color los rosados ya desfilan glamour y es que estos vinos han pasado de ser considerados vinos menores hace sólo unos años a situarse entre los más demandados a la hora de tomar una copa "chic". Este mes les ofrecemos una selección de ellos a partir de 5 euros.

Vinos Rosados.
Fresa a fresa y rosado por los bodegas y restaurantes

La vie en rose

El rosado de los últimos años ha experimentado un boom en los últimos años y ya no se trata sólo de un vino de verano. Aunque es cierto que los rosados son un buen primer paso para los recién iniciados en el mundo del vino por ser en su mayoría frescos, ligeros y fáciles, también es cierto que últimamente la mayoría de documentaciones de origen están consiguiendo dar a sus rosados de intensidad y expresividad con bodegas y vinos que se ajustan por crear vinos de calidad.

El por qué del color
Elaborar rosados con uvas rosadas es casi imposible ya que son muy acuosas, como la variedad gamacha, que tienen la piel y el jugo rosados. Así que generalmente los rosados son fruto de una mezcla de uvas que se extrae la piel en las primeras etapas del proceso de elaboración, co-



mostrando, ya que la uva blanca es su color. Además, estas uvas diferencian el vino de su estructura como un blanco y el clarificar como un tinto, por lo que pueden considerarse el clarificar como un tipo de blanco. En el laboratorio se actual produce la acetilación para dar un vino fresco con blancos para ablandar clarificar. A pesar de las diferencias en su elaboración, la Unión Europea ha eliminado de su nomenclatura vigente el concepto de clarete.

También rosados como clarete deben considerarse en el mismo año de su elaboración y servirlos a una temperatura que oscila entre los 8º y los 12º.
Para servirlos, son ideales los sombreros, platos, tortitas, canapés, ensaladas, arroz, platos, ensaladas, platos orientales... y se que como dicen en la Provenza francesa "c'est dans le rosé que se trouve le plaisir" -un rosado va con todo-.

depende cuando el bodegas de la uva más que en una pequeña parte para conseguir el color deseado. La rotación del bodegas ayuda además a reducir el contenido de taninos que nos hacen ser vinos más vivos al paladar y la graduación.

Distinguir entre rosados y claretes
Los claretes se elaboran con parte de una blanca y parte de una tinta. El mosto fermenta con el bodegas dando lugar a un vino de color



1+1+1 CABERNET SAUVIGNON ROSÉ
Uredes u feta tres Variedad: Cabernet sauvignon Color: Fresa Nariz: Aromas a frutos rojos con notas florales Boca: Voluminoso, urtano y fresco PVP: 7,70 €

ACOT ROSADO
Marqués de Alella Variedad: Syrah Color: Rosado Nariz: Aromas ahumados pasados de la variedad Boca: Agradable, con volumen, largo y refrescante PVP: 6,70 €

ALBERT NINA PINEAUX MERLOT CLÁSICO
Alber i Noya Variedad: 30% Pinot Noir y 70% Merlot Color: Frambuesa Nariz: Aromas de frutas rojas y florales Boca: Caramelo, acetato, frutoso y fresco PVP: 5,80 €

1312 ROSADO
Mostro Variedad: 80% Merlot y 20% Cabernet sauvignon, gamacha negra y syrah Color: Frambuesa Nariz: Aromas de frutos rojos maduros con notas mentoladas Boca: Cálido, grueso y estructurado PVP: 5,50 €

ALLEGRIA
Caveiro Variedad: Merlot Color: Cereza Nariz: Aromas de frutas ahumadas con notas de gamacha Boca: Espumoso y amable PVP: 6 €

ALDHARA ROSADO MERLOT
Bodega Aldhara Variedad: Merlot Color: Salmón Nariz: Aromas a fresas maduras Boca: Sabroso y agradable PVP: 5 €

A POSTERORI
Caveiro Variedad: Merlot Color: Cereza Nariz: Aromas a frutos rojos Boca: Caramelo, salmón y agradable PVP: 10 €

A VILAMÓ ROSADO
A Vilamó Variedad: Cabernet sauvignon y tempranillo Color: Cereza Nariz: Aromas de frutos rojos Boca: Fresco, ligero y de moderada acidez PVP: 5 €

ALEX ROSADO SENSACIÓN 2010
Viñedos de Calatayud Variedad: Garnacha Color: Rosa Frambuesa Nariz: Aromas a fresas y fambuesas con matices de melocotón Boca: Cálido, grueso y equilibrado PVP: 6 €

ALMA ROSA ROSADO FERMENTADO EN BARRICA
Bodega Alma Variedad: Cabernet sauvignon y tempranillo Color: Cereza Nariz: Aromas de frutos rojos Boca: Equilibrado, muy fresco y redondo PVP: 14 €

ALDQUE 01
Bodega Vila Galba Variedad: 50% Tempranillo y 50% gamacha tinto Color: Rosa Salmón Nariz: Aromas a fresas con notas de plátano de rosa Boca: Seco, fresco y amable PVP: 5 €

ARABAL ROSADO 2010
Ababal Variedad: 90% Cabernet sauvignon y 10% syrah Color: Fresa y cereza Nariz: Aromas de fresa y cereza sobre un fondo de notas especias Boca: Elegante, complejo y largo PVP: 8,90 €



Pilar López

nillo Color: Rosa cereza Nariz: Aromas a frambuesa y frutos rojos Boca: Equilibrado, largo y persistente PVP: 6 €

LUXURIA
Alodia Bodegas Variedad: Cabernet y gamacha Color: Rojo Nariz: Aromas de crianza en botella, primarios y fermentativos Boca: Elegante, amable y complejo PVP: 11 €

LYNA ROSADO 2010
Enología Wamba Variedad: Tempranillo Color: Rosa frambuesa Nariz: Aromas a fresa, coco, balsámicos y caramelo Boca: Goloso, muy fresco y largo PVP: 5 €

MARFIL ROSADO 2010
Bodegas Alella Vinícola Variedad: 60% Garnacha tinta y 40% syrah Color: Rojo Nariz: Aromas de fresas, arándanos y especias Boca: Fresco, meloso y potente PVP: 5,85 €

MARQUÉS DE CÁCERES ROSADO 2010
Bodegas Marqués de Cáceres Variedad: 80% Tempranillo y 20% gamacha Color: Fresa clara Nariz: Aromas de fruta roja y notas minerales Boca: Goloso, vivo y carnoso PVP: 5 €

MARTÍN BERDUGO ROSADO
Bodega y Viñedos Martín Berdugo Variedad: Tempranillo Color: Rosa fresón Nariz: Aromas a fruta fresca con notas a miel de flores, plátano, cítricos y galleta Boca: Fresco, equilibrado y persistente PVP: 5,98 €

MARTIN VERASTEGUI
Vinos Miguel Martín Variedad: Tempranillo y gamacha Color: Rojo cereza Nariz: Aromas de fruta roja Boca: Fresco y equilibrado PVP: 5 €

MAS AMOR 2009
Bodega Vino, amor y fantasía Variedad: Garnacha Color: Rosa palo Nariz: Aromas de frutos rojos, nata y chicle Boca: Redondo y agradable PVP: 8,90 €

LEALTANZA ROSADO GOCE DE DIOS
Bodegas Altanza Variedad: Tempranillo Color: Fresa con ribetes violáceos Nariz: Recuerdos de fresa y plátano maduros con notas lácticas Boca: Agradable, fresco y ligero PVP: 5 €

LES SORTS ROSAT
Celler el Masroig Variedad: 80% Gamacha tinta y 20% samsó Color: Rosado intenso Nariz: Aromas de fresa y moras Boca: Fresco y con volumen PVP: 5,50 €

LIBALIS ROSÉ
Castillo de Maetierna Variedad: Moscatel de

grano menudo y syrah Color: Rosado intenso Nariz: Aromas de frutas tropicales y rojas con notas florales Boca: Sedoso, amable y largo PVP: 6,50 €

LIVIVUS ROSADO FERMENTADO EN BARRICA 2008
Bodegas y Viñedos Alvar Variedad: Garnacha Color: Frambuesa intenso Nariz: Aromas a gominitas, toffee y minerales Boca: Untuoso, voluminoso y redondo PVP: 15 €

LUBOL ROSADO
Bodega Pinedo-Meneses Variedad: Tempra-

Vinos dulces

Antes que nada, un punto sobre el dulce, lo dulce en general. Los dulces son aquellos que contienen un porcentaje de azúcares superior al 10%. En el mundo del vino, esto se traduce en vinos con un contenido de azúcares que oscila entre 10 y 150 gramos por litro. Este tipo de vinos se elaboran a partir de uvas con un alto contenido de azúcar, que pueden ser de diferentes variedades y procedencias. Los vinos dulces se elaboran a partir de uvas con un alto contenido de azúcar, que pueden ser de diferentes variedades y procedencias. Los vinos dulces se elaboran a partir de uvas con un alto contenido de azúcar, que pueden ser de diferentes variedades y procedencias.

¿Cómo se obtienen?

Los vinos dulces se obtienen a partir de uvas con un alto contenido de azúcar, que pueden ser de diferentes variedades y procedencias. Los vinos dulces se elaboran a partir de uvas con un alto contenido de azúcar, que pueden ser de diferentes variedades y procedencias.

LOS DULCES EN ESPAÑA

Muestra de que los vinos dulces están cobrando fuerza es la reciente noticia de que la denominación de origen Cigales admitirá bajo su protección la elaboración de vinos espumosos y dulces de esta zona vitivinícola de Palencia y Valladolid. Este nuevo reconocimiento, que fue aprobado por la Junta de Castilla y León el pasado septiembre, se ha estado trabajando durante más de dos años por el propio consejo regulador y el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.

el paladar entre platos muy grasos y finalmente, otros a la hora del café, a media tarde, acompañando pastas y galletas. Independientemente de los gustos personales de cada uno y la manera de degustarlos, lo que sí hay que tener en cuenta es la temperatura. Lo recomendable es que para los vinos dulces frescos se sirva a una temperatura de 7-9 grados y los cálidos de 13-19 grados.

UNA CURIOSIDAD

Strike Up de Masana se presenta como una bebida original ya que como ellos mismos nos cuentan "por su elaboración es un vino, y por su estructura, un licor". La novedad de esta bebida reside en que por sus características organolépticas puede combinarse con zumos de fruta. Desde la bodega nos recomendamos tomarlo muy frío.

Actualidad y propuestas

*Aprovechando las inusuales temperaturas de septiembre en la DO Rueda, Bodegas Scholchera ha decidido elaborar el primer vino de paseras de esta denominación. Para ello, se ha escogido un viñedo muy viejo de vides y se han recogido las uvas a mano. Tras la recogida las ha expuesto al sol con el sistema de paseras, para así conseguir mayor concentración de azúcares.

*Otro producto muy especial es el PX Eco de Bodegas Robles. Se trata de un poco ximénez de añada que tiene calculada la huella de carbono o emisiones de CO₂. De la misma bodega es el Selección Robles 1927 PX, el único vino español que ha recibido una puntuación de 100 en Vinistas durante dos años consecutivos.

*Los amantes de los vinos dulces originales no pueden perderse el nuevo lanzamiento de Bodega Benavente, el Ariznas David Tinto Dulce, elaborado 100% con merlot.

*A los que les guste las ediciones limitadas, que sepan que Pedro Romero S.A. pondrá a disposición de quienes lo deseen una selección de vinos y vinagres exclusivos, Reserva de Familia, esta Navidad.

Para los amantes del calor o sobremadurados, Vinos de Cava Torrelá, y Advent de HNR Most, Raúl.

Revista Vinos y Restaurantes. Número 111 (Noviembre 2011)

Melante en un reportaje sobre vinos dulces

EN FRECUENCIA MODULADA

PÁGINAS ELABORADAS POR **DAVID DE JORGE E.**

→ www.davidejorge.com
✉ David@davidejorge.com



LAS RECETAS

Pato guisado con rábanos

Ingredientes para 4 personas:

1 pato hermoso partido en trozos para guisar + vísceras (hígado y corazón). 0,3 kg. de rabanitos tiernos pequeños, con sus hojas verdes. 20 dientes de ajo con su piel. 2 puñados de habas congeladas blanqueadas, repeladas. 1 cebolleta muy picada. 2 tomates enteros muy maduros. 3 dientes de ajo picados. 1 puñado de almendras tostadas. 2 galletas maria. 1 pizca de armagnac. 1 cucharada de piparra Zubia. 1 ramita de tomillo. 1 corteza pequeña de limón. 1 astilla de canela. 1 pizca de miel. Grasa de pato y mantequilla. Vino blanco. Sal y pimienta. Agua.

Elaboración:

► En una olla con grasa de pato, dorar el pato salpimentado + vísceras. Retirarlo, eliminar el exceso de grasa y sofreír cebolleta + tomates rallados + ajos picados, 10 mn.

► Hacer la picada en un mortero, vísceras fritas + almendras tostadas + galletas. Devolver el pato tostado a la olla + armagnac + piparra + tomillo + cáscara de limón + canela. Dar unas vueltas + agua + sal, tapar y guisar 1 hora.

► Mientras hierve, limpiar algunos rabanitos cuidadosamente. Poner a confitar en aceite los 20 dientes de ajo con su piel. 10 minutos antes del fin del guiso, añadir la picada + miel. Si es necesario añadir unas gotas de vino blanco o agua, para aligerar el guiso.

► En una antiadherente con aceite + mantequilla, saltar los rabanitos rápidamente + ajos pelados + habas verdes fuera del fuego + salpimentar. Servir el pato guisado con la guarnición de rabanitos. Listo.



Bacalao rebozado

Ingredientes para 4 personas:

4 lomos de bacalao desalado. Aceite de oliva para freír. 2 dientes de ajo con piel. 2 huevos batidos. 1 limón. 1 pizca de harina. Cebollino picado.

Elaboración:

► Sartén al fuego suave con dos dedos de aceite + ajos enteros.

► Trocear bacalao + rallarle la pizca de cáscara de limón por encima.

► Batir los huevos. Pasarlos por harina + huevo.

► Rebozarlo vuelta y vuelta.

► Freirlo. Listo.

► Espolvorear con cebollino picado.



Pimientos del piquillo confitados

Ingredientes para 4 personas:

1 lata de pimientos del piquillo extra. 250 g de aceite de oliva. 6 dientes de ajo enteros.

Elaboración:

► Horno 160°C. Escurrir los pimientos y reservar el jugo que pueda quedar en la lata. Poner en una sartén el aceite, acomodar pimientos + ajos sin amontonar.

► Confitarlos a fuego suave, voltear los pimientos, sin pincharlos. Dejarlos por el otro lado unos 20 mn. Escurrirlos.

► Montarlos en una bandeja de porcelana para ir al horno, encajados los unos en los otros. Rocíarlos con el jugo de la lata. Hornearlos durante 30 mn. Listo.



LENGUA ESCARLATA

Pan de Labelko



Lo suyo era la química, pero un buen día decidió colgar la bata y adentrarse en microorganismos y levaduras de resultados más elocuentes, los que consiguen el milagro del pan. Sergio Álvarez (Arrankudiaga, 1973) es un apasionado del verdadero pan, el que nace de fermentos naturales y del mimo concienzudo, por eso creó su propio obrador, Labelko, en homenaje al caserío familiar para elaborar las piezas ecológicas más apetecibles. Los destinatarios, hoy por hoy, tres tiendas ecológicas de Bilbao y una en Santurce. Esperemos que pronto llegue a más rincones. Y su gama, corta pero majestuosa: baguettes, barra, chapata y hogazas, piezas de corteza rojiza y perfumada, migas aromáticas, ligeras, con grandes alveolos, señal de un buen reposo e ingredientes de primera. Sabemos de buena fuente que domina el ancestral arte de la masa madre natural como un monje de abadía conoce el alma de sus birras, y que los alrededores de su horno artesanal es el territorio en el que se siente feliz. De lunes a sábado se deja el pescuezo en esta profesión que le llena de dicha y los domingos, no sabemos si siguiendo las sagradas escrituras o simplemente porque se lo merece, descansa como un bendito. Si quieren darse el gusto pasen por las tiendas de Bilbao Kresala (Jardines, 2); Ekozain (Doctor Areilza, 47) y Eko-Logika (Julian Bolivar Elorduy, 3 - Santutxu) o por Ekodenda Txirivita, (Capitán Mendizabal 29) de Santurce, y sabrán lo que es un pan como dios manda.

QUÉ BEBER
Valdesil 2010



Hoy la cosa va de blancos de altura. Este capricho procede de una selección de pequeñas fincas de godello con viñedos altos de unos 30 años, ubicadas en laderas de pizarra gris de Vilamartin de Valdeorras, provincia de Ourense. Se le nota de sobra ese

punto tan atlántico que nos recuerda al musgo y a los cantos rodados de río que nos transportan directos a la niñez, ¡qué morriña!

BODEGAS VALDESIL
Dirección: Ctra. a San Vicente, 00-807, Km. 3 Vilamartin de Valdeorras 32.348 Ourense
Tel.: 988 337900.
Fax: +34 988 337901
Página Web: http://www.valdesil.com
E-mail: valdesil@valdesil.com
PVP: 13,50 €



Libalis

Castillo de Maetiera ha liderado un proyecto importante a la hora de elaborar vinos blancos de alta calidad. Para muestra este Libalis que despierta nuevas sensaciones. A partir de Moscatel de grano menudito y algo de Viura y Malvasia, presenta una nariz

fragante y deliciosa, llena de frutos secos, nueces a mansalva, hierbas de tocador y frutas golosas como el moscatel, la piña o el maracuyá.

BODEGAS CASTILLO DE MAETIERA
Dirección: Carretera de Murillo, 5/N Calahorra 26.500 La Rioja (España)
Tel.: +941 271217. Web: www.castillodemaietiera.com/Email: info@castillodemaietiera.com. Comercializa en exclusiva: Vintae Luxury Wine Specialists
Tel.: + 34 941 271217/Email: comunicacion@vintae.com. Precio: 6,50 €

Diarios del Grupo Vocento en País Vasco (Diario Vasco, El Correo).

26 de noviembre de 2011. Cata del cocinero David de Jorge - Robin Food.

David de Jorge
ROBIN HOOD
atracción a mano armada


WEB

29 de noviembre, 2011, 8:00

Libalis por David de Jorge E.

Archivado en: Crónicas Diario Vasco, Crónicas El Correo, La Copa Deivi's

+1 | Twitter | No gusta




O de un vino que despierta nuevas sensaciones.

Castillo de Maedierra ha liderado un proyecto importante a la hora de elaborar vinos diferentes y de alta calidad en el mundo de los blancos.

Para mostrar un botán, este Libalis, despierta nuevas sensaciones, a partir de Moscatel de grano menuda y algo de Viura y Malvasía, para **presenta una nariz fragante y deliciosa, llena de frutos secos, nueces a mansalva, hierbas de tocador** (lavanda, heno recién segado, violetas) y frutos gulosos como el moscatel, la pifia o el maracuyá. Tiene una acidez algo almonada en boca y luce entrada gruesa, estructura y mucho equilibrio.

Al rato vuelven las pinceladas tropicales, así que bébense el carbón en un trogo añora que empezaron a achucharnos el frío y las heladas.

Bodegas Castillo de Maetierra
Carretera de Murillo, 5/N
Calahorra 26.500 La Rioja (España)
Tel.: +34 941 271217
Página Web: <http://www.castillodeemaedierra.com/>
E-mail: info@castillodeemaedierra.com
Comercializa en exclusiva:
Vintage Luxury Wine Specialists
Tel.: +34 91 531 5711



f | t | v

David de Jorge en **BRN**

MENU

Alíñame el día (94)

Crónicas Diario Vasco (486)

Crónicas El Correo (364)

Crónicas Soitu.es (15)

De la tierra a la panza (20)

Dicen de mí (4)

El valle de los reyes (23)

La Copa Deivi's (209)

blog.davidgeorge.com/2011/11/29/libalis/

Blog de David de Jorge. 29 de noviembre 2011. Cata de Libalis (algo más amplia que la versión para el periódico).

Entre Saramago y el 'hip hop'

El escritor portugués José Luís Peixoto retorna con su ambiciosa novela 'Libro'

FRANCISCO CHACÓN / Madrid
Una extraña palabra luce tatuada en el brazo de José Luís Peixoto. Y no es un capricho cool ni frívolo. *Yoknapatawpha*, puede leerse. Un condado de EEUU que no existió sino en la mente y en las novelas de William Faulkner. El escritor portugués rinde así pleitesía a uno de sus tótems, mientras sus piercings atestiguan que el artifice de títulos como *Una casa en la oscuridad* y *Cementerio de pianos* no responde a los cánones de un creador literario.

Una década después de haberse alzado con el Premio Saramago, uno de los más prestigiosos de las letras lusas, aquella brillante *Nadie nos mira da* paso a *Libro*, el escueto nombre de su nueva novela.

El también letrista de cantantes y grupos como A Naífa, Joana Amendoira o Da Weasel -adali del pujante hip hop de Lisboa- pertenece a una generación de escritores en la que comparte protago-

Es compañero de generación de Gonçalo Tavares y de Joao Tordo

nismo con Gonçalo Tavares y Joao Tordo. «Yo estaba en el vientre de mi madre el 25 de abril de 1974, esa fecha que marca la historia de Portugal. Y es muy simbólico por-

que ni Tavares ni Tordo ni yo vivimos la dictadura. Somos hijos de la Revolución de los Claveles y de la democracia», confiesa. Y añade con auténtica convicción que se

trata de su obra «más ambiciosa», centrada en la emigración de sus antepasados a Francia. «Esta es la primera novela que habla de lo que sucedió entre 1960 y 1974,

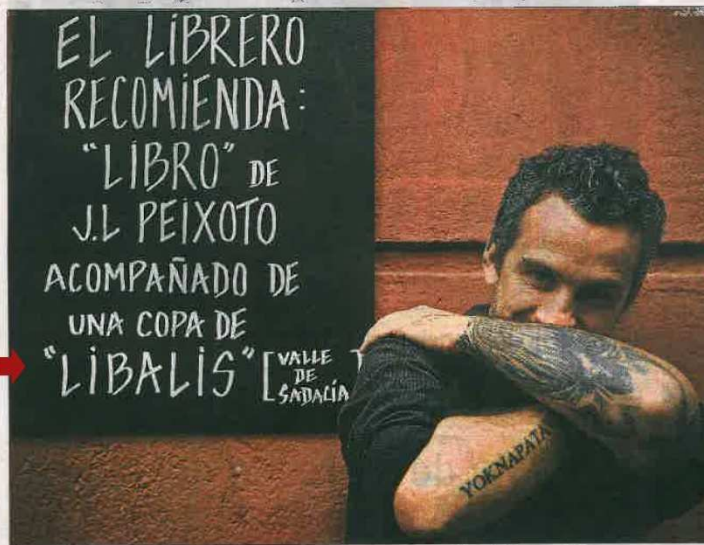
cuando un millón y medio de portugueses, que era el 15% de la población», dice antes de admitir: «El hecho de no haber vivido el salazarismo es una ventaja porque no es-

toy marcado por los traumas del pasado».

Esta circunstancia otorga -a él y a sus colegas- una distancia necesaria para abordar temas que, de otro modo, seguirían siendo tabúes en la patria del fado. Sello al que se unen las influencias de José Saramago y de António Lobo Antunes, los dos grandes ejes contemporáneos de la literatura portuguesa, ya de por sí fraguada en los postulados de Eça de Queiroz y de Fernando Pessoa.

Tal vez gracias a este *background* José Luís Peixoto y sus coetáneos se caracterizan por alternar la novela con la poesía. «Los versos contaminan a los novelistas en mi país. Y el fado es un camino perfecto para difundir la lírica. De hecho, no se habla de letras en las canciones de los fadistas, sino de poemas».

Y eso que este colaborador de revistas como *Jornal das Letras* o *Visao*, proveniente de la región de la vasta región del Alentejo, tardó en penetrar en el mundo del fado. Su inmersión en la cultura urbana le llegó cuando se marchó a vivir a Lisboa, aunque ahora se ha trasladado a Paço de Arcos, camino de Cascais.



El autor luso José Luís Peixoto, hace unos días en una librería-vinoteca del centro de Madrid. / ALBERTO DI LOLLU

SPANISH
WHITE
GUERRILLA

by MAETIERRA

LA RIOJA

El diseño riojano triunfa en Barcelona

10.07.11 - 02:46 - SARA DÍAZ | LOGROÑO.

Entre los trabajos premiados están un catálogo de conservas y unas etiquetas para botellas de vino

'Moruba' y 'elplanB' acumularon siete de los prestigiosos premios Laus de este año

El diseño riojano triunfó en la última edición (y ya son 41) de los premios Laus, que otorga la Asociación de Directores de Arte y Diseñadores Gráficos en Barcelona. 'Moruba' se hizo con cinco premios, uno de ellos de plata, por las etiquetas de Spanish White Guerrilla y 'elplanB' fue la primera empresa riojana en recibir el premio internacional Laus de Oro de diseño gráfico.

Estos galardones son un referente a nivel estatal en el reconocimiento de la excelencia en el campo de la comunicación gráfica y audiovisual, la dirección de arte y el diseño gráfico en España.

En la última edición se entregaron un total de treinta Oros y seis Grand Laus al mejor trabajo de cada categoría. En total se han presentado 1.088 piezas entre las que hay 86 platas y 151 bronce.

Los riojanos Javier Euba y Daniel Morales, que se llevaron algunos de esos bronce y una plata, fundaron el estudio de diseño 'Moruba' hace tan solo tres años. Tienen ya una decena de premios a los que suman el Laus plateado por sus etiquetas de las botellas de vino Spanish White Guerrilla. También recibieron en Londres un FAB Award, un premio internacional de gran importancia en el mundo del diseño de la alimentación, al que concurrieron más de 3.600 proyectos de 60 países.

El éxito de las etiquetas de Spanish White Guerrilla es el fruto de un buen trabajo en equipo junto a la empresa que los elabora, Castillo de Maetiera, perteneciente al grupo Vintae. Como afirma Daniel, «el resultado no es lo que la gente piensa, que un diseñador se levanta por la mañana y se ilumina. Son procesos muy madurados, tiene que ser una cosa muy bien asentada y argumentada».

Trabajo ajustado al producto

De la rigurosa y dedicada forma de trabajar de estos diseñadores nacen las etiquetas, en las que cada ilustración se ajusta a su vino y su zona de origen. Ocho vinos blancos con las variedades de uva blanca más importantes a nivel internacional forman esta línea de productos, que aunque se hacen en esta tierra, no son vinos de la denominación de origen Rioja. «Este vino es revolucionario y guerrillero. Por ejemplo el Chardonnay es francés, su personaje es una chica y como estereotipo de la chica francesa, nos inspiramos en Amelie», explica Daniel.

Marta Zarabia, Ernesto Herce y Angélica Barco son los creadores de este gabinete de diseño riojano con sede en Bilbao, que recibió el premio internacional Laus de Oro de diseño gráfico por el catálogo elaborado para la empresa Conservas Artesanas Serrano.

«Hace cinco años les hicimos un catálogo, pero han introducido líneas nuevas, así que aprovechamos para renovar su imagen en general», explica Angélica. De ahí sale la apuesta por un diseño sencillo, ya que en Conservas Serrano trabajan con productos de calidad y los manipulan de una manera artesanal.

En el catálogo elaborado por 'elplanB' se pueden observar los diferentes alimentos con los que trabaja la empresa riojana Conservas Serrano. Alcachofas, pimientos, espárragos, cardo o melocotones son los protagonistas de este trabajo elaborado por el fotógrafo Vicente Paredes. Como explica la diseñadora, «no hacía falta más». Por la calidad también de su diseño, obtuvieron el premio por el que sienten una doble satisfacción. Primero porque está reconocido su trabajo y más aún porque el cliente es de La Rioja. 'elplanB' trabaja con empresas e instituciones de muchos sitios, pero el que sean también de su tierra, que promociona de alguna manera el producto, les ha hecho especial ilusión.

LOS PREMIADOS

'Moruba'

Fundadores: Javier Euba y Daniel Morales estudiaron diseño en la Escuela Yotsa de Barcelona.

Tres Laus de Bronce: Uno de ellos por la identidad del gastrobar 'Umm' de Logroño.

Galardones: Tienen en su haber dos Bestpack (Barcelona), un Aiga (Nueva York) y otro Lau obtenido en 2009.

'elplanB'

Fundadores: Marta Zarabia Lorenzo, Ernesto Herce Hita, Angélica Barco Fernández.

Laus de Bronce: Premio a la 'Gráfica Institucional' por la campaña del 'Día Internacional de los museos'.

Trabajos: Realizan diferentes proyectos de diseño gráfico, diseño de interiores y de diseño industrial.

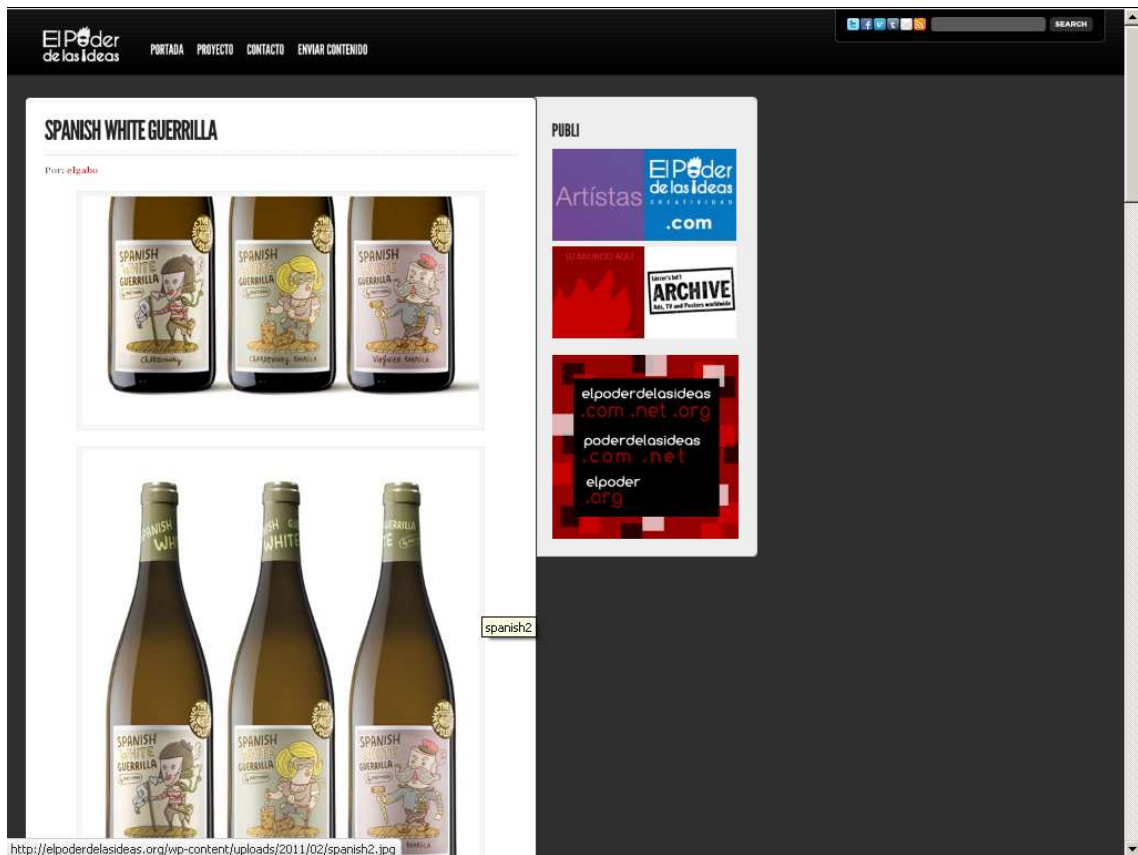
«Buscamos personajes del cine, del cómic... Estereotipos que se puedan reconocer»

«El proceso creativo es muy madurado, la idea tiene que ser asentada y argumentada»

<http://www.elcorreo.com/alava/v/20110710/rioja/disenio-riojano-triunfa-barcelona-20110710.html>



Diario El Correo (edición La Rioja). 10 de julio de 2011.



<http://elpoderdelasideas.org/2011/02/spanish-white-guerrilla/>

Blog 'El poder de las ideas'. Febrero 2011.

U.E.C. Unión Española de Catadores

Acceso usuarios

Inicio Principal Actividades Concursos Empresa

Para empresas
Resumen de actividades

Hágase socio
Rellenando un sencillo formulario.

Contáctenos
Llamando al 914 293 477 o en info@uec.es

Inicio > Principal > Descorche UEC > Spanish White Guerrilla Viognier

Inicio > Principal > Descorche UEC > Spanish White Guerrilla Viognier

Noticias
Resumen de actividades
Descorche UEC
Gastro UEC
Agenda
Biblioteca
Links
Solicitud Socio

Actividades
Concursos
Empresa

Spanish White Guerrilla Viognier

Vota este artículo

Spanish White Guerrilla Viognier Barrica 2009

IGP Valles de Sadacia
Tipo: Blanco con crianza en roble
Variedad: 100% Viognier
PVP aprox: 11 €

El Vino

Un vino floral, no muy potente pero con el atractivo de la variedad. Los tostados de la madera están presentes, pero respetando el vino en un conjunto armonioso. Vendimia nocturna, durante la primera quincena de septiembre, de un viñedo joven sobre suelo arcillo calcáreo, de poca fertilidad y alta salinidad, dirigido en espaldera alta y con una densidad de 3600 plantas/hectárea. Fermentación en barrica de roble francés; crianza sobre lias finas durante 6 meses hasta su embotellado. Enólogo: Raúl Acha. Grado alcohólico: 13% vol.

La Bodega

Vintae
info@vintae.com
www.vintae.com

Vintae tiene su origen en el año 1999, cuando, por iniciativa de José Miguel Arambarri Terrero, empresario riojano gran conocedor y amante del mundo del vino, fueron plantadas las primeras viñas de la bodega Castillo de Maesterra. Actualmente, tras diez años de andadura, Vintae ha creado un portfolio de productos que cubre prácticamente todo el panorama vinícola español, y que sigue ampliándose día a día.

Leído 168 veces
Publicado en Descorche UEC

X CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS
16/20 MARZO 2012

http://www.uec.es/index.php?option=com_k2&view=item&id=793:spanish-white-guerrilla-viognier&Itemid=49

Unión Española de Catadores. Sección Descorche UEC, dedicada a descubrir ejemplos vinícolas. Octubre 2011.

laopiniondemurcia.es Participación HEMEROTECA EN ESTA WEB

PORTADA REGIÓN ACTUALIDAD DEPORTES ECONOMÍA OPINIÓN OCIO **Nuevo!** VIDA Y ESTILO PARTICIPACIÓN

Blogs Destacados Blogs Encuestas Foros Inicio de sesión Registrarse Ayuda

Inicio » Blogs » De Gastronomía » MAETIERRA'S SPANISH WHITE GUERRILLA GEWÜRZTRAMINER 2009

blog **DE GASTRONOMÍA**

MAETIERRA'S SPANISH WHITE GUERRILLA GEWÜRZTRAMINER 2009
Publicado: 23/11/2011



¿Debemos de pedirle lo mismo a un ejercicio para blancos realizado en Rioja que a un vino elaborado en su plantación y geografía más adecuada? La bodega riojana Castillo de Maetiera, del Valle de Sadocia, ha seleccionado siete uvas blancas para ofertar una colección de vinos donde se abta, definitivamente, un nuevo camino en zona de tintos para las variedades blancas.

Una colección que ha llamado SPANISH WHITE GUERRILLA, donde la *Albariño*, *Gewürztraminer*, *Riesling*, *Sauvignon Blanc*, *Verdejo*, *Chardonnay* y *Vicognier*, vestidas de manera moderna e impactante, se ofrecen en una posición de valor.

Las revoluciones deben ser arriesgadas. Y ante alguna de estas botellas, en la que ya me he detenido un par de veces, encuentro la alegría de un proyecto con el que me siento cómodo. Precio ajustado, sabores reconocibles, frescos y bien equilibrados. No desentonan como ha sucedido en otros intentos a la hora de trabajar con estas variedades.

Son vinos para beber y disfrutar. Lo de la meditación y ensoñamiento no deben de tenerse muy presentes en este caso, pues la propuesta no está planteada para esas batallas.

La apuesta, en este caso, es realizar buenos trabajos con uvas que generalmente se quedan demasiado lejos, en sus geografías naturales.

Los blancos son vinos que van ganando terreno en el mundo de los amantes del vino, porque acaban teniendo otros matices diversos a los tintos. Implican otra sensibilidad. Y debemos de alegrarnos de que haya emprendedores que quieran ofrecer cosas nuevas, no más de lo mismo, en zonas de gran importancia dentro del clasicismo hispano.

Antonio Jesús Gras
Cocinero y profesor de cocina. Amigo parata, con deseos de encontrar tiempo suficiente para poder escribir y leer todo lo que quisiera. Veneciano de adopción, Canario de origen. Sueña con retirarse en la isla de El Hierro.

sobre este blog

Noticias, recetas, libros, acontecimientos, catas variadas, vinos, comentarios personales sobre el bien y el mal de algunos aspectos de la gastronomía que me preocupan. Siempre desde un óptica muy mía. Sin pelos en la lengua.

Ver todas las entradas de Antonio Jesús Gras

Archivar

- Enero 2012 (11)
- Diciembre 2011 (30)
- Noviembre 2011 (30)
- Octubre 2011 (30)
- Septiembre 2011 (32)
- Agosto 2011 (31)
- Julio 2011 (31)
- Junio 2011 (30)
- Mayo 2011 (31)
- Abril 2011 (30)
- Marzo 2011 (31)
- Febrero 2011 (29)
- Enero 2011 (31)
- 2010

Últimas entradas del blog

BUENOS MODALES Y HOSTELERIA GASTRONOMÍA - 12/01/2012

Siempre he creído que la educación es la señal tangible que nos habla del estado emo...
Leer +


http://comunidades.laopiniondemurcia.es/blogs/antonio_jesus/maetierras_spanish_white_guerrilla_gewrztraminer_2009-2500.html

Blog de Gastronomía de La Opinión de Murcia. 23 de noviembre de 2011.

LA BUENA VIDA - VINOTECA
 BLOG DE LA VINOTECA LA BUENA VIDA
 PUEDES VISTARNOS EN EL MUNDO REAL EN LA CALLE SEÑOR DE BEMBIBRE 17
 (LEÓN, BARRIO DE LA CHANTRÍA)
 E-MAIL DE LA BUENA VIDA

SÁBADO 30 DE ABRIL DE 2011

SPANISH WHITE GUERRILLA - VINOS DE MAETIERRA EN LA VINOTECA LA BUENA VIDA




SPANISH WHITE GUERRILLA - VINOS DE MAETIERRA EN LA VINOTECA LA BUENA VIDA, originally uploaded by labuenavidavinoteca.

Estos son los cuatro vinos blancos de la selección de vinos **Spanish White Guerrilla** de bodegas Castillo de Maetierra que puedes degustar en la **Vinoteca La Buena Vida** (León, Spain):

- Albariño
- Chardonnay
- Riesling
- Verdejo

¿ESTÁS BUSCANDO ALGO Y NO SABES DÓNDE? UTILIZA NUESTRO BUSCADOR

con la tecnología de ™



HORARIO DE INVIERNO
2011 (ZST)

H O R A R I O

MAÑANAS*
DE 10:00 A 10:00
*SÁBADO Y DOMINGO HASTA LAS 17:00

TARDES
DE 17:00 A CIERRE

HORARIO DE INVIERNO
2011 (ZST)!! Haz clic en la imagen para verla a tamaño completo

MAPA DE SITUACIÓN

La **Vinoteca La Buena Vida** está en la **calle señor de Bembibre 17**, en el barrio de **La Chantría**, León, entre el Centro Comercial El Corte Inglés y el Centro de Salud de José Aguado.

Puedes contactar con nosotros en esta dirección de correo:
vinotecalabuenavida@arroba.com
vinotecalabuenavida@gmail.com

<http://vinotecalabuenavida.blogspot.com/2011/04/spanish-white-guerrilla-vinos-de.html>

Blog Vinoteca La Buena Vida. Entrada dedicada a la SWG. 30 de abril de 2011.

BODEGA ATENEO
vinos... y vinos... de la Ribera del Duero, y más allá...


[SOBRE LOS AUTORES](#) [CONTACTO](#) [BODEGAS](#) [MIÉRCOLES DE VINOS](#)

Spanish White Guerrilla Albariño 2009


13 ABRIL 2011

491 palabras en [GUERRILLA: vino de la Tierra del Valle de Sadacia](#) — Por [P. S. 018](#)
Tag: [Albariño](#) y [Vino D.O. Ribera](#)

Este domingo me levanto temprano, ya que desahala cubirna una vez más al Ferrari de Albariño y acompañarlo en su carrera contra todos en el **GP Malaga 2011**: Albariño tiene sus muchas pasas, cada vez menos, pero sigue siendo un guerrillero con bayoneta, un luchador de mano a mano, como bien demuestra hoy luchando contra Hamilton y perdiendo al podio, justo por su gran conja: que mejor vino para calentar la batalla que este **Spanish White Guerrilla Albariño 2009** (uff con el nombre...).



Este vino aborardo con **100% uva albariño** se aborra en **La Rioja**, por la **Bodega Spanish White Guerrilla (Vino de la Tierra del Valle de Sadacia)**, perteneciente al **Grupo Vinos**. El vino tiene un color dorado pálido, limpio y con finas burbujas al caer en copa, su nariz es bastante floral, con el alcohol bien resuelto, en la boca el vino tiene un paso muy fácil, agradable, equilibrado y con una acidez que lo hace casi dulce, incluso agradable que los albariños típicos que he probado, lo que le hace muy agradable, con un buen punto amargo final; me ha gustado mucho, quizás sobre todo por su facilidad de trago.



<http://labodegadelin.files.wordpress.com/2011/04/spw-albaric3b1o.jpg>

Buscar

traductor

suscríbete al blog bodega ateneo
Introduce tu email y suscríbete al blog, recibirás las nuevas entradas vía correo electrónico.
Únete a otros 2.617 seguidores

Suscríbete!

feed

RSS - News

autores del blog

votanos para el concurso 20blogs de 2011!

PREMIOS 20 BLOGS

Seguir

<http://labodegadelin.wordpress.com/2011/04/13/spanish-white-guerrilla-albarino-2009/>

Blog Bodega Ateneo. Cata de Albariño. 13 de abril de 2011.



En este blog encontrarás recetas paso a paso con fotos, tanto para el día a día como para ocasiones especiales; además se indican las recetas aptas para personas con intolerancias y alergias al gluten. Y como cocinar de manera económica cocina tradicional y recetas actuales, de forma fácil, rápida y original.

[Españoles](#) [Pan](#) [Pastas](#) [Primitos](#) [Riesas e Saltes](#) [Elin Gluten](#) [Vinos y Licorosos](#) [Vida e Gastronomía](#)

Descargate nuestras Aplicaciones aquí!

viernes 17 de junio de 2011

Maetierra's Spanish White Guerrilla



En esta entrada puedes presentarnos a los magníficos vinos...
7 ratelates de una cultura en vida.



contratación de publicidad
GALACTINET
2011

Bloggatica
Busca los mejores blogs en el mundo.
Premio a 20 Blogs
¡Solo blog participó en los Premios Bloggatica 2011 en la categoría Gastronomía!

Síguenos

Síguenos por email:

Contacto:
sofiasagosa@gmail.com

Premios



Seguro que si os algo que penséis en los vinos de la Pida os viene a la mente los vinos blancos, pues bien, que os parece si os algo que una botella ha de decirlo así: 7 ratelates de una blanca mar. ¿Señalar en la Pida?



Vinos blancos que se presentan el buen hacer y el gusto de la botella, se ofrecen con una revolución no solo por el diseño sino por la calidad.

En una nueva línea de entender el vino, aunque es la cultura y elaborado en Pida, llevamos a cabo la idea de calidad de calidad.

Una producción limitada la de es la cocha por ser una novedad y que ha representado al público.

No es más que un acto de la revolución que es tan suficiente los vinos blancos, la necesidad de diferenciación y de búsqueda de la máxima calidad.



Seguidores
Participar en este blog
Miembros (454)

- Blogs Gastronómicos Recomendados:
- [Tapa mexicana de mariscos rojos](#)
Hace 2 horas
 - [Tapa mexicana - Tapa y de mariscos](#)
Para Fiesta Mexicana 2010, de Rodrigo Torres Cuervo
Hace 4 horas
 - [Riesas Agrietas](#)
de María José
Hace 2 horas
 - [Tapa de pan vegetal. Riesas de no cocido](#)
Hace 2 horas
 - [La cocina de estación](#)
Riesas de pan con vegetales de raíz
Hace 2 horas
 - [Riesas de pan vegetal. Riesas de no cocido](#)
Hace 2 horas
 - [Pan de molde integral](#)
Hace 7 días
 - [Velocidad Cuaherna.com - El primer blog de recetas para Thermomix](#)
Recetas para un Thermomix
Hace 7 días
 - [Culinar para dos](#)
Recetas para dos
Hace 7 días
 - [Biscuits](#)
Recetas de la abuela - Omelette Cooking
Hace 2 días

Buscador

<http://www.cocinaconpoco.com/2011/06/maetierras-spanish-white-guerrilla.html>

Blog Cocina Con Poco. Entrada dedicada a la SWG. 17 de junio de 2011.



[Home](#)

Sobre "el blog"

- Información
- Tienda

Entradas recientes

- Teso La Monja: Elegancia en Toro
- Cinco
- El precio de los puntos!
- Votre Santé
- The Enthusiast 100 2011: 7 vinos españoles entre los 100 mejores del mundo.

Archivos

- enero 2012
- diciembre 2011
- noviembre 2011
- octubre 2011
- septiembre 2011
- agosto 2011
- julio 2011
- junio 2011
- mayo 2011
- abril 2011
- marzo 2011
- febrero 2011
- enero 2011
- diciembre 2010
- noviembre 2010
- octubre 2010
- septiembre 2010
- agosto 2010
- julio 2010

• Importe récord para un "Vin Jaune" del Jura del año 1773.

• Cambiar el suelo para hacer mejor vino...

20 Spanish White Guerrilla

Feb by Angela

Spanish White Guerrilla es una gama de vinos "revolucionarios" creada por Vintae. Por primera vez, las nueve variedades de uva de mayor reconocimiento en el mundo han sido cultivadas en La Rioja. Nueve entretenidos guerreros, inspirados por el origen de la uva que representan, dan vida a esta colección divertida.



Packaging "revolucionario"!

<http://www.bodega-privada.com/blog/?p=1256>

Blog de Bodega Privada. 20 de febrero de 2011.



<http://www.agoten.com/blog/tag/etiqueta/>

Blog de vinos Hasta que se agoten. 21 de diciembre de 2011.

ClubDarwin.NET
 noticias, innovación, directorio y más

El portal de todos los Profesionales de Bebidas y Alimentación en España y Latinoamérica

Inicio | Gestión y Negocios | Procesos y Calidad | Marketing y Ventas | Tecnología | ClubDarwin.TV | Innovación Productos | Directorio | Quiérase más

adaSoft **Soluciones** de ingeniería, automatización y gestión para la industria de bebidas y alimentación

La guerrilla blanca española: Un vino revoltoso, blanco y afrutado

Voz Profesional

Son las personas y no las máquinas, las que hacen la diferencia

Artículos Relacionados

Busca por etiquetas

Últimas noticias

14º Salón Internacional de la Logística y de la Mantenimiento

Fotografía Industrial

<http://www.clubdarwin.net/seccion/innovacion/la-guerrilla-blanca-espanola-un-vino-revoltoso-blanco-y-afrutado>

Maetierra
DOMINVM



Quatro Pagos es un vino elegante, complejo y estructurado. Este vino expresa todas las cualidades de la filosofía 'Quatro Pagos', ya que nace de viñedos viejos de baja producción que hemos seleccionado dentro de cuatro comarcas diferentes elegidas por sus mesoclimas y por las particularidades de sus suelos. Las peculiaridades de estas cuatro comarcas se unen para crear un vino realmente especial que, con una crianza de entre 15 y 18 meses, desde su entrada en boca sorprende por su cuerpo y su riqueza de matices. Es un vino largo y persistente, en el que de nuevo en el retrogusto aparecen los ahumados, las notas especiadas y la fruta madura.



QUATRO PAGOS 2005
Bodega Castillo de Maetiera
Zona: Rioja Baja **Añada:** 2005
Tipo de vino: Crianza **Uvas:**
Tempranillo, graciano y
garnacha tinta **Alcohol:** 14,5º
Precio: 13 euros

Diario La Rioja. 25 de marzo de 2011. Columna de Raúl Acha sobre QP Vintage.



de Bardos

verema **VILA VINITECA** DES DEL 1932 **NUEVA TIENDA ONLINE**
www.vilaviniteca.es/shop

Entrar Registrarse Busca en Verema Buscar Inicio Usuarios Anuncios Desafío Contactar Lo último

Foros Vinos Bodegas Catas Restaurantes Viajes Artículos Blogs Guía Club Vinos Ocio Tienda
 Blancos Tintos Rosados Espumosos Dulces/generosos Catas Virtuales Grupos de cata

Añadir otro vino

Vino Ars Romántica 2005 ★ Guardar

Bodega: Bodega de Bardos
 D.O./Zona: D.O. Ribera del Duero
 País: España
 Tipo de vino: Tinto
 Graduación (vol): 14%
 Varietales: Tempranillo
 Precio aproximado: De 10 a 19,9 euros

Puntuación del vino
 Puntuación Media: 8,3
 Calidad-precio: 7,0

Bodega del mes
 HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL
 Herederos del Marqués de Riscal D.O.Ca. Rioja

Otros usuarios han comprado estos vinos en Vila Viniteca

Bruberry 2003 Allende Calvario 2005 Pingus 2004 Chave Côtes-du-Rhône Mon Coeur 2009 Vega 1 2000

Comprar vino Raúl Pérez Dargo 2009 Raúl Pérez Dargo 2009

Vino de la quincena
 Ariyanas Seco Sobre Lías Finas 2010

club TORRES.
 Entra ahora en Club Torres y gana una **cena irrepitable.**
 Quiero una cena irrepitable

Opiniones de Ars Romántica Añadir valoración

Rubí intenso de capa alta con ribete burdeos.
 Karlvin 06/04/11 12:17 Top 100
 Fecha cata: 04/02/11


Rubí intenso de capa alta con ribete burdeos.
 Nariz intensa de frutos muy maduros con toques de grafillo, cedro, tabaco y especias (clavo y vainilla).
 En boca es carnoso, intenso y de buena madurez de frutos negros junto a hierbas de monte aromáticas, regaliz y café. Es complejo, franco y de tostados bien integrados. De paso estructurado, buena acidez y tanicidad potente. Final largo y sabroso.

Calidad-Precio: 7,0 **8,3**

Me gusta 0 Twitter 0 +1 0 Me gusta spam | ofensivo Comentar

<http://www.verema.com/vinos/61956-ars-romantica-2005>

Verema. 6 de abril de 2011. Ars Romántica 2005.


VILA VINITECA
 DES DEL 1932
www.vilaviniteca.es/shop

[Entrar](#) [Registrarse](#)
 [Buscar](#)

[Inicio](#) | [Usuarios](#) | [Anuncios](#) | [Desafío](#) | [Contactar](#) | [Lo último](#)

[Foros](#) | [Vinos](#) | [Bodegas](#) | [Catas](#) | [Restaurantes](#) | [Viajes](#) | [Artículos](#) | [Blogs](#) | [Guía](#) | [Club Vinos](#) | [Ocio](#) | [Tienda](#)


[Blancos](#) | [Tintos](#) | [Rosados](#) | [Espumosos](#) | [Dulces/generosos](#) | [Catas Mutuales](#) | [Grupos de cata](#)


Añadir otro vino

Vino Ars Romántica 2007 ★ Guardar

Bodega: **Bodega de Bardos**
 D.O./Zona: **D.O. Ribera del Duero**
 País: **España**
 Tipo de vino: **Tinto**
 Graduación (vol): **14%**
 Variedades: **100% Tinta del País**
 Precio aproximado: **De 10 a 19,9 euros**






Puntuación del vino
 Puntuación Media: **7,9**
 Calidad-precio: **5,0**

Bodega del mes

Bodega del mes - Herederos del Marqués de Riscal
 Herederos del Marqués de Riscal
 D.O. Ca. Rioja

Vino de la quincena

Arianas Seco Sobre Lías Finas 2010

Club TORRES
www.clubtorres.com
Entra ahora en Club Torres y gana una cena irrepetible.
[Quiero una cena irrepetible →](#)

Otros usuarios han comprado estos vinos en Vila Viniteca

 **Bruberry 2009**
 **Allende Calvario 2005**
 **Pingus 2004**
 **Chave Côtes-du-Rhône Mon Coeur 2009**
 **Vega : 2000**

Opiniones de Ars Romántica [Añadir valoración](#)

Elegante
 Parna 24/10/11 13:23
 Fecha cata: 21/10/11

Viene a ser algo que han venido a llamar últimamente como "vino elegante".
 Muy buenas maderas, fruta en buena concentración, no muy bien ensamblado, quizás falto de botella... todavía...
 En boca es goloso (no dulce), con cierto volumen, aunque algo falto de estructura.
 En general un buen vino, pero se podría pedir algo más.

0 0 0 0

<http://www.verema.com/guia/bodegas/69180-herederos-marques-riscal-elciego>

<http://www.verema.com/vinos/68537-ars-romantica-2007>

Verema. 24 de octubre de 2011. Ars Romántica 2007.



WINERY ARTS

enopitecushispaniense
Un sitio sobre vinos y el buen vivir



INICIO ACERCA DEL ENOPITECUSHISPANIENSE TOP 10 DEL ENOPITECUS SEMESTRAL NOS INTERESA TU OPINIÓN

Este fin de semana hemos bebido...

La verdad es que este fin de semana he bebido algunos vinos buenos pero no he hecho bien los deberes al no realizar fichas de cata, así que solo los puedo comentar un poco.

El sábado volví a beber un **1564** que como siempre sale muy sabroso, este en especial muy goloso. Después pasamos a un **Viña Pomal** crianza de 2007 que, dentro de su clasicismo riojano, resultó equilibrado, con bastante cuerpo e interesante. En la cena viajamos de nuevo a tierras catalanas y degustamos dos botellas de **Castell del Remei Gotim Bru** 2008, fresco y con mucho cuerpo. El domingo para comer volvimos a la Rioja y bebimos un más que clásico **Marqués de Riscal** Reserva 2005.



Para despedir el fin de semana bebimos un vino aragonés (Ribera del Queiles) que desde hace tiempo me gusta bastante y del que en breve espero dejaros un ficha: **Tres al cuadrado**, un vino corpulento, largo y sabroso que fue un buen colofón para el fin de semana.

¡¡Qué el lunes os sea leve y podáis disfrutar!!

28
02
2011

CATEGORÍAS:

- Bodegas
- Catas
- Fricadas
- Historia
- No solo con vino disfruta el hombre
- Noticias
- Recetas
- Restaurantes
- Sin categoría
- Variedades de vitis vinifera
- varios
- Vinos**

EL BUSCADOR

SÍGUENOS EN TWITTER

Ayer os lo dije, aquí tenéis la cata del PSI 2009 <http://t.co/689d58gb>
2 hours ago
@vitke y en primera línea. También es mítica: "Una gran democracia debe progresar o pronto dejará de ser o grande o democracia."
3 hours ago

Comentarios: [Deja un Comentario »](#)

Etiquetas: [1564](#), [Aragón](#), [Castell del Remei](#), [Marqués de Riscal](#), [Ribera del Queiles](#), [Rioja](#), [viña Pomal](#)

Compartelo [Facebook](#) [Twitter](#) [Imprimir](#) [Correo electrónico](#) [Reddit](#)

<http://enopitecushispaniense.com/2011/02/28/este-fin-de-seman-hemos-bebido/>

Blog Enopitecus Hispaniense. 28 de febrero 2011. Cata del 3 al cuadrado.

The screenshot shows the website for Bodegas Mezquita. At the top left is the logo with the text 'Bodegas MEZQUITA TAPAS CON SOLEIRA'. A navigation menu includes 'EMPRESA', 'BODEGAS MEZQUITA', 'ZIRYAB TABERNA', 'VINOS', 'CONTACTO', and 'RESERVAS'. On the left sidebar, there is contact information: 'C/ Céspedes 12', 'C/ Corregidor Luis de la Cerda 73', '14003 Córdoba (Andalucía)', 'España', and 'info@bodegasmmezquita.com'. Below this are buttons for 'Blog', 'RESERVAS ONLINE', and the phone number '957 107 859'. A 'Tripadvisor' link is also present. The main content area features a large image of wine glasses. Below it, the article title 'TRES AL CUADRADO BARRICA. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO. RIBERA DEL QUEILES' is displayed. The article is dated '12 de Julio de 2011' and includes a 'Solicitar suscripción al Boletín de noticias' link. The text describes the wine's origin and characteristics. A small image of the wine bottle is shown, and a 'compartir' button is at the bottom.

Bodegas MEZQUITA
TAPAS CON SOLEIRA

EMPRESA BODEGAS MEZQUITA ZIRYAB TABERNA VINOS CONTACTO RESERVAS

C/ Céspedes 12
C/ Corregidor Luis de la Cerda 73
14003 Córdoba (Andalucía)
España
info@bodegasmmezquita.com

Blog

RESERVAS ONLINE
957 107 859

Acceder a Tripadvisor

Estás en inicio > Vinos > Tintos

TRES AL CUADRADO BARRICA. CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO. RIBERA DEL QUEILES

Tintos | 12 de Julio de 2011

Solicitar suscripción al Boletín de noticias

El 3 al cuadrado se realiza con una selección de viñedos viejos de baja producción de las laderas del Moncayo. De su color podemos destacar el tono cereza, un rojo rubí intenso y brillante muy atractivo. En la nariz se aprecian frutas rojas, especias y aromas balsámicos, en resumen, fino y agradable, un vino complejo. En la boca, sorprende su potencia, a pesar de la cual es amable, con mucho regusto y gran contenido en frutas y notas minerales. Imprescindible en los entrantes, sobre todo con jamón, embutidos y quesos, incluso los curados.

compartir

<http://es.bodegasmmezquita.com/index.php?act=mostrarContenidos&co=707>

Página de Tabernas Bodegas Mezquita, de Córdoba. 12 de julio de 2011.

verema  **VINO Y VITITECA**
TIENDA ONLINE

Entrar Registrarse Busca en verema Buscar Inicio | Usuarios | Anuncios | Desafío | Contactar | Lo último

Foros Vinos Bodegas Catas Restaurantes Viajes Artículos Blogs Guía Club Vinos Ocio Tienda
Blancos Tintos Rosados Espumosos Dulces/Generosos Catas Virtuales Grupos de cata

Vino Tres al Cuadrado 2006: Goloso

Imprimir 
« Volver a Tres al Cuadrado


Calidad-Precio: 7.0 **8,5**

Goloso
Javier46 12/09/11 10:41 
Fecha cata: 12/09/11

Cereza con borde cardenalicio, capa media-alta, espejo limpio, nariz de buena intensidad, frutas rojas en primer término, sobre fondo lácteo y vainilla. Mas tarde tierra mojada. Paso por boca redondo, goloso. Sabor frutal y postgusto medio.

Recomendado: -  Me gusta |  spam | ofensivo |  Comentar

0 Comentarios

Bodega del mes

Herederos del Marqués de Riscal
D.O. Ca. Rioja


Vino de la quincena

Ariyanas Seco Sobre Lías Finas 2010

club TORRES.
www.clubtorres.com
Entra ahora en Club Torres y gana una **cena irrepetible.**

<http://www.verema.com/vinos/58915-tres-cuadrado-2006>

Verema. 12 de septiembre de 2011. Tres al cuadrado 2006.

verema  **VILA VINITECA**
TIENDA ONLINE

Entrar Registrarse Inicio | Usuarios | Anuncios | Desafío | Contactar | Lo último

Foros | Vinos | Bodegas | Catas | Restaurantes | Viajes | Artículos | Blogs | Guía | Club Vinos | Ocio | Tienda


Blancos | Tintos | Rosados | Espumosos | Dulces/gererosos | Catas Mtuales | Grupos de cata

Añadir otro vino






Vino Seis al revés 2007


Bodega: Winery Arts
D.O./Zona: NT Ribera de Quelles
País: España
Tipo de vino: Tinto
Graduación (vol): 14,5%
Videtales: Tempranillo y Merlot
Precio aproximado: De 5 a 9,9 euros

Puntuación del vino
Puntuación Media: 8,0
Calidad-precio: 5,0


Bodega del mes

Herederos del Marqués de Riscal
D.O. Ca. Rioja

Otros usuarios han comprado estos vinos en Vila Viniteca

 Allende Calvario 2005
 Pingus 2004
 Piper-Heidsieck Brut
 José Pariente 2010
 Penfolds Grange 2005

Vino de la quincena

Ariyanas Seco Sobre Lías Finas 2010

Opiniones de Seis al revés

 Novedad para mí!
guineu 18/12/11 22:17
Fecha cata: 18/12/11
Calidad-Precio: 5,0 **8,0**

Color rojo picota de borde granate. Capa media-alta.
Buena intensidad aromática. Al principio a copa parada, aparecen notas de balsámicos, al agitar la copa se perciben agradables aromas de fruta roja y negra bien maduras (principalmente fresa y ciruelas). A medida que se abre, aparecen ligeros tostados, muy integrados con la fruta. Entrada en boca suave. Taninos muy pulidos, de cuerpo medio y no demasiada estructura, recorrido muy suave. Final no muy largo. Cuesta sobre los 9 €.

0 0 0

club TORRES.
www.clubtorres.com
Entra ahora en Club Torres
y gana una cena irrepctible.

<http://www.verema.com/vinos/70391-seis-reves-2007>

Verema. 18 de diciembre de 2011. Seis al revés 2007.

Cambalache 3,14 - La vidriera irrespetuosa
Que el mundo fue y será una porquería, ya lo sé.

Busca en Cambalache

RDP
OneStat.com



Se comenta en Cambalache

- Anónimo en Resucitar un iPod
- Antonio en Windows obligatorio para comprar deuda pública española
- Lucas Grijander en Windows obligatorio para comprar deuda pública española
- Alberto en Windows obligatorio para comprar deuda pública española
- Alberto en Windows obligatorio para comprar deuda pública española
- albertodv en Windows obligatorio para comprar deuda pública española
- Zifra en Windows obligatorio para comprar deuda pública española
- Anónimo en Windows obligatorio para comprar deuda pública española
- Zifra en Windows obligatorio para comprar deuda pública española
- Leandro en Windows obligatorio para comprar deuda pública española

Categorías:

- Al revés te lo digo para que lo entiendas
- Autorreferencia
- Computación ubicua
- Congresos
- Consumo
- Japón
- Matemática

Vinos matemáticos

Esta entrada sería más propia de Cocina y Matemáticas, pero qué caramba: soy matemático, tengo un blog de cocina y él está de vacaciones.

Dos vinos relacionados con el número nueve: sus nombres son *Reverse Six* y *Square Three*. Encontrados en una bodega al lado de las setas de Sevilla.



2011-07-13 17:09 | Categoría: | 2 han comentado esto | [Enlace permanente](#) | Etiquetas: | Y dicen por ahí

Referencias (TrackBacks)

<http://zifra.blogalia.com/historias/70086>

<http://zifra.blogalia.com/historias/70086>

Blog Cambalache. Vino y matemáticas. 13 de julio de 2011.



Ahora Tú eres el Chef

Inicio
Mi Cocina
Vídeorecetas
Recetas Grupos
Fotos
Foros
Eventos
Tiendas
Ayuda

[Anuncios Google](#)
[Recetas De Cocina](#)
[Bullabesa](#)
[Cocina Caldo](#)
[Cocina Vegana](#)

Blogs de Cocina
 Bienvenido a TvCocina Cocineros videos y recetas de Cocina
[Regístrate Gratis](#) o [Inicia Sesión](#)
También puedes Registrarte con:




Todas las fotos
Todos los álbumes
Mis fotos
Mis álbumes
+ Agregar



Exclusive NumberNine (EN9)

Añadido por eligetuvino el Abril 13, 2011 a las 11:40am

[Ver fotos](#)
Anterior
|
Siguinte



Con la provocadora vocación innovadora de la viticultura del Nuevo Mundo y las posibilidades que ofrece una de las mejores y más originales zonas vinícolas de España, Winery Arts descubre, alrededor del concepto "numbernine", una colección de vinos singulares y exclusivos. El Número 9 es considerado por diversas culturas como la cifra del saber supremo. El número 9 representa el triángulo ternario (corporal, intelectual y espiritual). Cada uno de los vinos de la colección Winery Arts posee un simbolismo particular que, en conjunto con el resto, define la suma del concepto "Numbernine". Dentro de una colección ya de por sí muy cuidada y singular como la de Winery Arts, Exclusive Numbernine constituye un auténtico lujo, sólo accesible para un restringido número de establecimientos seleccionados y un tipo de cliente muy exigente. Este vino sólo es elaborado en grandes añadas y su producción es muy limitada. Viñedos: Selección de viñedos viejos de muy baja producción, en torno a 1.500 kg/ha, en laderas de gran pendiente, a los pies del Moncayo. Laderas difíciles de cultivar en las que el viñedo resiste al paso de los siglos.

[Me Gusta](#)
[Compartir](#)


✕ Ver a Tamaño Completo

Etiquetas: [9](#), [Año](#), [Azúcar](#), [El](#), [Florentino](#), [Más...](#)

Cocina un comentario

¡Necesitas ser un miembro de TvCocina Cocineros videos y recetas de Cocina para añadir comentarios!

Únete TvCocina Cocineros videos y recetas de Cocina

Busca Recetas y Más

+ Invitar Amigos

Recetas de Navidad

- [Recetas de Arroz](#)
- [Recetas de Pasta](#)
- [Recetas de Pescados](#)
- [Recetas de Carnes](#)
- [Recetas de Postros](#)
- [Recetas de Tapas](#)
- [Recetas Vegetarianas](#)
- [Recetas de Verduras](#)
- [Ensaladas](#)

GastroModa



Más...


<http://www.tvcocina.com/photo/exclusive-numbernine-en9>

Página tvcocina.com. Abril 2011.

**MO
NAS
TIR**

TINTOS DE NAVARRA

El desafío de la consolidación

POCAS DENOMINACIONES DE ORIGEN ACOGEN TANTAS POSIBILIDADES COMO LA D.O. NAVARRA, EN LA QUE LOS JÓVENES Y LOS ROSADOS ALTERNAN CON LOS BLANCOS DE TODA CONDICIÓN, LOS DULCES Y, POR SUPUESTO, LOS TINTOS. ESTOS ÚLTIMOS EXPRESAN EL PAULATINO ASCENSO DE CALIDAD QUE VIENE APRECIÁNDOSE EN LA REGIÓN.



90 Señorío de Otazu Altar

Tinto 2005 | Cabernet sauvignon y tempranillo | D.O. Navarra | Bodega Otazu
28-30 €

UN GRAN ALTAR, CON MADUREZ Y EQUILIBRIO, CONFIRMA A OTAZU COMO LA BODEGA DE REFERENCIA EN LA D.O. NAVARRA.

- 1 Gran botella, con etiqueta muy efectiva.
- 2 Rojo picota madura.
- 3 Aromas de intensidad media entre los que destacan los toques de mentol y de frutas frescas y en licor. Al fondo, agradables notas de pimienta y ecos de humo que le dan profundidad.
- 4 Camoso, sabroso, con taninos maduros bien refrescados por la acidez. Tiene equilibrio y armonía, dejando muchos recuerdos de frutas a mitad de boca. Cierra con un final largo y fresco.



89 Alzania Selección Privada

Tinto 2006 | Merlot y tempranillo | D.O. Navarra | Bodegas y Viñedos Alzania
30 €

UNA PALETA AROMÁTICA NADA PREVISIBLE AÑADE ATRIBUTOS AL TINTO DE ALZANIA. SE APRECIA UNA CUIDADA SELECCIÓN DE LAS UVAS.

- 1 Sencilla y elegante.
- 2 Rojo picota muy intenso. Capa alta.
- 3 Nariz distinta, original, con ecos lácteos (leche fresca) y abundantes frutas (moras) que se conjugan con otras que hacen pensar en la genciana y el eucalipto.
- 4 Estructura de cuerpo medio. Entra en boca con alegría dejando al paso una abundante carga frutal (frutas rojas recién cortadas). Los aromas mentolados dominan el final de boca.



89 Pagos de Araiz

Tinto Roble 2009 | Tempranillo, cabernet sauvignon y graciano | D.O. Navarra | Bodegas Pagos de Araiz
4,30 €

LE CUESTA ABRIRSE EN NARIZ PERO, CUANDO LO HACE, REGALA AROMAS LIMPIOS Y FRES-COS. BUENA COMPENSACIÓN GUSTATIVA.

- 1 Alegre, desenfadada.
- 2 Rojo bien cubierto de capa.
- 3 De intensidad media, sus aromas traen recuerdos de cueros finos y abundantes especias. Hay pimientas (blanca, rosa) y ecos mentolados con fondo de café.
- 4 Mejor resuelto que en la fase aromática. Su alcohol y su acidez están bien equilibrados. Taninos abundantes con madurez y camosidad. Cierra con un final de medio recorrido con ecos de frutillas rojas.

87 Altos de Inurrieta

Tinto reserva 2007 | Graciano, garnacha y syrah | D.O. Navarra | Bodega Inurrieta
12,50 €

OTRA BODEGA NAVARRA QUE ESTÁ TIRANDO DEL CARRO DE LA CALIDAD CON ILUSIÓN Y NUEVOS PLANTEAMIENTOS. SU ALTOS DE INURRIETA BRILLA SOBRE TODO EN BOCA.

- 1 Reconocible, moderna.
- 2 Rojo bien cubierto de capa.
- 3 De intensidad media, las especias dominan la nariz. Hay canela, vainilla y elegantes toques de pimienta. Tras varios removidos, se aprecian notas limpias de fruta roja.
- 4 Estructura de cuerpo medio, con buen nivel de camosidad y aromas frutales a mitad de boca. La acidez se eleva algo sobre el conjunto brindando frescura. Deja en el final recuerdos de hojarasca.



96-100 Vino de calidad excepcional. Fuera de serie. 90-95 Un gran vino. Apuesta segura. 85-89 Vino muy bueno, sólido y con rasgos destacables. 80-84 Buen vino, con alguna cualidad destacable. 75-79 Vino correcto, sin cualidades particulares.

1 IMAGEN 2 VISTA 3 NARIZ 4 BOCA
5 VINO DEL MES 6 BUENA COMPRA

europapress.es
 Viernes, 13 de enero 2012
 Últimas noticias

[NACIONAL](#) | [INTERNACIONAL](#) | [ECONOMÍA](#) | [DEPORTES](#) | [TV](#) | [CULTURA](#) | [SOCIEDAD](#) | [SALUD](#) | [COMUNICACIÓN](#) | [TECNOLOGÍA](#) | [VIDEOS](#) | [FOTOS](#) | [SERVICIOS](#)

NAVARRA > [de Navarra](#)

DESTACADAS
 Miguel Carraño se da un año de castigo con ayuda del Cusco y "un tercero de reconocido"
 Las vanidades a las comunidades tendrán en cuenta retribución y gratuidad
 Ejecutivo da dos días a patronal y sindicatos para un pacto más "ampio"
 Picalta pide al Juzgado para trasladar a los piratas a España y que ordene su prisión

SEGÚN UNA GUÍA DE 'VINO+COCINA'
Un total de 21 vinos de Navarra, entre los 300 mejores de España

Dirección: Castillo Monjardín Fermentado, Barica Bodega; Castillo Monjardín Príncipe Viana Chardonnay Fermentado, Barica Bodega; Príncipe Viana Denominación Origen Navarra; Comarcalidad; Vino Garrotxa

PAMPLONA, 22 Ago. (EUROPA PRESS).- Un total de 21 vinos de la Denominación de Origen de Navarra se encuentran entre los 300 mejores de España, según una guía elaborada por la publicación especializada 'Vino + Gastronomía'. En la guía se incluyen dos vinos blancos, ocho rosados, 10 tintos y un vino dulce de la Comunidad foral.

Entre los blancos, ha explicado la D. O. Navarra en un comunicado, figuran el Castillo de Monjardín Fermentado en Barica 2006 de Bodegas Castillo de Monjardín y Príncipe de Viana Chardonnay Fermentado en Barica 2010 de Bodegas Príncipe de Viana.

Asimismo, de los 24 rosados incluidos en la guía, ocho son de Navarra. Encabeza la lista, con la máxima puntuación, Finca Albret 2010 de Bodegas Finca Albret; seguido de Aroa Larrosa 2010 de Aroa Bodegas; Homenaje 2010 de Bodegas Marco Real; Castillo de Falces 2010 de Bodegas Aguirre y San Benito; Inurieta Mediodía 2010 de Bodega Inurieta; Señorío de Sarriá Viñedo nº5 2010 de Bodega de Sarriá; Fincas de Unzu 2010 (Unzu Propiedad); e Ilagares 2010 de Bodega de San Martín.

Por su parte, en el apartado de los vinos tintos se encuentran la Viña de Mi Madre Reserva 2006 de Bodegas Finca Albret; El Tenorio 2006 de Domaines Lupier; Monastir SX Cielos 2007 de Monastir; Alzania 21 del 10 2006 de Bodegas y Viñedos Alzania; Carlán Crianza Agricultura Ecológica 2005 de Bodegas Juan Simon; y Desierto de Azul y Garanza 2007 de Bodegas Azul y Garanza.

También figuran en la guía Deyo Merlot 2007 de Bodegas

Pirámides de té Silkentz
 Exquisito té en pirámides decoradas Silkentz cautiva tus sentidos

Maguinaria Hostelería
 Telefonos: 916061007 - 605822634
 Frio industrial, aire acondicionado

Tinta Mundo Barcelona
 T0711,T1281,T1291,21XL,300XL,35
 Cartuchos compatibles Garantizados

A LA ÚLTIMA EN CHANCE
 CAROLINA BANG ENCIENDE 'LA CHISPA DE LA VIDA' Y ALASKA LA APAGA

DEPORTES
 EL BARÇA VE AL REAL MADRID TRAS LA NIEBLA DEL REYNO

epturismo
 Más Leídas | Más Noticias

<http://www.europapress.es/navarra/noticia-total-21-vinos-navarra-300-mejores-espana-20110822162254.html>

Europa Press. Presencia de Monastir en la lista de los 300 mejores vinos de España según Vino+Gastronomía. 22 de agosto de 2011.

europapress.es
 Viernes, 13 de enero 2012
 Última noticia

[NACIONAL](#) | [INTERNACIONAL](#) | [ECONOMÍA](#) | [DEPORTES](#) | [TV](#) | [CULTURA](#) | [ECOLOGÍA](#) | [SALUD](#) | [COMUNICACIÓN](#) | [TECNOLOGÍA](#) | [VIDEOS](#) | [FOTOS](#) | [SERVICIOS](#)

[NAVARRA](#) > [twitter](#) [de navarra](#)

DESTACADAS
 Miguel Carcaño es el dueño del cuerpo con ayuda del Cusco y "un herero de reconocido"
 Francia y Australia perderán la mañana noche de \$8.8 según "Financial Times"
 Las sanciones a las comunidades tendrán en cuenta reincidencia y gravedad
 Ejecutivo da dos días a patronal y sindicato para un pacto más "amplio"

CONGRESO EN SAN SEBASTIÁN
Reyno Gourmet presenta vinos y aceites navarros en Gastronomika

[Inicio](#) | [San Sebastián Gastronomika](#) | [Reyno Gourmet](#) | [Gobierno Navarra](#) | [Selección Navarra](#)

Deja tu comentario
 Compartir esta noticia
 Compartir en Facebook
 Compartir en Twitter
 Compartir en LinkedIn
 Compartir en StumbleUpon


Foto: EP.GOB.GIERNO DE NAVARRA

Un total de doce bodegas y cinco almazaras estarán presentes en este encuentro gastronómico internacional bajo el sello Reyno Gourmet y ofrecerán catas gratuitas y explicaciones de sus productos.

En concreto, las bodegas que presentarán sus caldos de la Selección 2011 de la D.O. Navarra son: Valdelares, Inurrieta, Chivite, Campos de Enanzo, Urabain, Ochoa, Pago de Larrainzar, Alzania, Monastir, Albret, Nekeas y Otazu.

Por su parte, ha explicado el Ejecutivo foral a través de un comunicado, las almazaras que ofrecerán los primeros aceites de la D.O. Aceite de Navarra son: Hacienda Queiles, Trujal Antajo, Agrícola La Maja, Trujal Olivar de la Ribera y Trujal Mendia.

Además, el martes 22, a las 13:00 horas, la Denominación de Origen Idiazabal ofrecerá una degustación de sus quesos dirigida por su presidente, José María Uztároz.

Asimismo, otras empresas agroalimentarias de Navarra también participarán en Gastronomika. Se trata de las bodegas Castillo de Monjardín y Unzu y la empresa conservera Impex Mediano.

Outlet De Electrónica
 Consigue Lo Último En Tecnología Ahorrando Hasta Un 70%. Regístrate!

Comprueba tu cobertura
 Todas las ofertas de cobertura ADSL en un sólo sitio. Entra y gana!

¿Necesita Cartuchos?
 Encárguelos aquí y los Recibirá en 24h. Originales y a Buen Precio!

A LA ÚLTIMA EN CHANCE
 ELIZABETH OLSEN, ELLE FANNING Y CHLOE MORETZ. EL PODER DE LAS MÁS PEQUEÑAS.

DEPORTES
 WOZNIACKI ESTARÁ EN EL OPEN DE AUSTRALIA.

epturismo
 Más Leídas | Más Noticias

<http://www.europapress.es/navarra/noticia-reyno-gourmet-presenta-seleccion-vinos-aceites-navarra-congreso-gastronomika-san-sebastian-2011119120703.html>

Europa Press. Monastir en San Sebastián Gastronomika. 19 noviembre 2011.

Regístrate en el **Super Lunes** | A. Técnico | E. Valor | Lista | Hechos CMV | Para ¿eres usuario de elEconomista? [Conéctate](#)

elEconomista.es España

Sábado, 19 de Noviembre de 2011 Actualizado a las 12:07

Portada | Mercados y Cotizaciones | Opinión | Empresas Economía | Tecnología | Vivienda | Ecoles | **EcoTrader** | Ecoaula | Ecomotor | Evasión | EcoDiario

Actualidad | EcoDiario | GLOBAL | ESPAÑA | DEPORTES | MEDIO AMBIENTE | CULTURA | COMUNICACIÓN | TODOS | [Industria del sector](#) | [Libros](#) | [Cincha](#) | [Risas](#)

“A pesar de mi estresante vida puedo ganar 827€ extras” **¡Pide tu guía gratuita ahora! >**
Operar en FOREX es un negocio con riesgos considerables **Roberto J.**

Reyno Gourmet presenta una selección de vinos y aceites de Navarra en el congreso Gastronomika de San Sebastián

19/11/2011 - 12:07

Puntúa la noticia: Nota de los usuarios: (0 votos)

Enlaces relacionados

La XIII edición del Congreso San Sebastián Gastronomika anuncia el cóctel más con presencia virtual en el mundo (08/11)

¡Tu opinión nos interesa! Debate con nosotros

Un total de doce bodegas y cinco almazaras presentan sus productos con denominación de origen en este encuentro internacional

PAMPLONA, 19 (EUROPA PRESS)

La marca Reyno Gourmet, creada por el Gobierno de Navarra para la promoción de productos agroalimentarios de la Comunidad foral con certificación de origen, participa con una selección de vinos tintos y aceites de oliva en la tercera edición del congreso internacional San Sebastián Gastronomika, que se celebra entre el 21 y el 23 de noviembre en el Palacio de Congresos Kursaal de la capital guipuzcoana.

Un total de doce bodegas y cinco almazaras estarán presentes en este encuentro gastronómico internacional bajo el sello Reyno Gourmet y ofrecerán catas gratuitas y explicaciones de sus productos.

En concreto, las bodegas que presentarán sus caldos de la Selección 2011 de la D.O. Navarra son: Valdeleares, Inurieta, Chivite, Campos de Etxano, Urabain, Ochoa, Pago de Larrainzar, Alzania, Monastir Albret, Nekeas y Okazu.

Por su parte, ha explicado el Ejecutivo foral a través de un comunicado, las almazaras que ofrecerán los primeros aceites de la D.O. Aceite de Navarra son: Hacienda Queiles, Trujal Antajo, Agrícola La Maja, Trujal Olivar de la Ribera y Trujal Mendía.

Además, el martes 22, a las 13:00 horas, la Denominación de Origen Idiazabal ofrecerá una degustación de sus quesos dirigida por su presidente, José María Uzárroz.

Actualizado a las 12:07 horas por el periodista Roberto J. Martínez

EL FLASH: TODA LA ÚLTIMA HORA

Los pilotos de Iberia convocan tres días más de huelga: el 25, 27...

16:07 | ElEconomista.es - Empresas y Finanzas



IFOREXX
 Descubre las claves para un increíble trading online!

Aprovechate de nuestra exclusiva guía PDF y aprende como beneficiarte del mercado con tan sólo 100€

Aprovechate al máximo de esta oportunidad hoy mismo!

Operar en FOREX es un negocio con riesgos considerables

elEconomista | EcoDiario | EcoMotor | Evasión

Noticias más leídas


1. Miguel Cervera, condenado a 20 años por el asesinato de Mari...
2. Un abogado denuncia a la infanta Cristina ante la Fiscalía G...
3. Vídeo| Safari humano: turistas lanzando comida a una tribu e...
4. El fiscal cree que Urzánguain ocultó a la infanta las operac...

<http://ecodiario.eleconomista.es/espana/noticias/3543407/11/11/Reyno-Gourmet-presenta-una-seleccion-de-vinos-y-aceites-de-Navarra-en-el-congreso-Gastronomika-de-San-Sebastian.html>

El Economista. 19 de noviembre de 2011. Monastir en la feria San Sebastián Gastronomika.

LA BUENA VIDA - VINOTECA
 BLD. DE LA VINOTECA LA BUENA VIDA
 PUEDES VISITARNOS EN EL MUNDO REAL EN LA CALLE SEÑOR DE REMEDIO, 17
 (C/DO. CAMPO DE LA CHANTREA)
 E-MAIL DE LA BUENA VIDA


SABADO 15 DE ENERO DE 2011
MONASTIR S. XII CISTER - VINO DEL MES - NAVARRA



MONASTIR S. XII CISTER - VINO DEL MES - NAVARRA, originally uploaded by hlanavillaverde.

MONASTIR S. XII CISTER
 Vino del Mes en la Vinoteca La Buena Vida
 D. O. Navarra - Merlot, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.


MONASTIR




Fotografía: © juanlufox 2010

VINO CERO POR LA BUENA VIDA DE 19.20 €
 PUEDES VISITARNOS EN EL MUNDO REAL EN LA CALLE SEÑOR DE REMEDIO, 17 (C/DO. CAMPO DE LA CHANTREA)

¡ESTÁS BUSCANDO ALGO Y NO SABES CÓMO? UTILIZA NUESTRO BUSCADOR

con la tecnología de 



HORARIO
 MAÑANAS*
 DE 10:00 A 14:00
 www.vinoteca.es
 TARDÉS
 DE 17:00 A 19:00

HORARIO DE INVIerno
 2011/12/11 Haz clic en la imagen para verla a tamaño completo

MAPA DE SITUACIÓN
 La Vinoteca La Buena Vida está en la calle Señor de Remedio 17, en el barrio de La Chantrea, León, entre el Centro Comercial El Centro Inglés y el Centro de Salud de José Aguiado.

Puedes contactar con nosotros en esta dirección de correo: vinotecalabuenavida@rrcibca.es
 gmail (punto) com

Al fondo de esta página tienes un mapa de situación de la [Vinoteca La Buena Vida](#).

ETIQUETAS
 ALFONSO MARTINEZ PLA (3)
 ARRARGOS (4)
 ARTISTAS DE LA BUENA VIDA (130)
 AUTOPRETRATO (6)
 CITA DE POETAS (3)
 DEBATES III (2)
 EL CAZADOR DE LIBELLULAS (4)
 ENTRE VINOS Y EL ALIEN (3)
 edamp2 y + (2)

<http://vinotecalabuenavida.blogspot.com/2011/01/monastir-s-xii-cister-vino-del-mes.html>

Blog Vinoteca La Buena Vida. Monastir S.XII elegido vino del mes de enero.

MATSU

D.O. Toro

TRAYECTORIA ASCENDENTE



Los vinos que se producen en la Denominación de Origen Toro -en España- que se encuentran en las provincias de Zamora y Valladolid -en León- han sido reconocidos por el Consejo Regulador de la D.O. Toro como vinos de calidad superior. Este reconocimiento se basa en los datos estadísticos que demuestran que los vinos de esta zona presentan un índice de satisfacción del consumidor del 92,7%, lo que supone un aumento del 6,7% en relación con el nivel de satisfacción de los vinos de otras zonas de España.

Los vinos de esta zona presentan un índice de satisfacción del consumidor del 92,7%, lo que supone un aumento del 6,7% en relación con el nivel de satisfacción de los vinos de otras zonas de España. Este reconocimiento se basa en los datos estadísticos que demuestran que los vinos de esta zona presentan un índice de satisfacción del consumidor del 92,7%, lo que supone un aumento del 6,7% en relación con el nivel de satisfacción de los vinos de otras zonas de España.



Actualización de la zona de producción
El Consejo Regulador de la D.O. Toro ha actualizado su zona de producción para incluir los municipios de Zamora y Valladolid. Este cambio se debe a la necesidad de garantizar la calidad de los vinos de esta zona y a la necesidad de proteger el nombre de esta zona de vinos.

Características de los vinos
La D.O. Toro produce vinos de alta calidad que se caracterizan por su intensidad aromática y su estructura equilibrada. Los vinos de esta zona presentan un índice de satisfacción del consumidor del 92,7%, lo que supone un aumento del 6,7% en relación con el nivel de satisfacción de los vinos de otras zonas de España.



ABBA
Bodega Francisco Casas Variedad: Tinta de Toro Color: Rojo cereza Nariz: Aromas a frutas rojas y especias balsámicas con notas de madera. Boca: Elegante, redondo y equilibrado. PVP: 10 €

CAMPIÑA CRIANZA
Bodega Campiña Variedad: Tinta de Toro Color: Cereza intenso Nariz: Aromas a frutas rojas, balsámicos y café. Boca: Potente, elegante y largo. PVP: 4,85 €

CAÑUSVERUS VIÑAS VIEAS 2007
Bodega Covitro Variedad: Tinta de Toro Color: Rojo picota Nariz: Destacan aromas de la madera (coco, vainilla y especias). Boca: Redondo y muy sabroso. PVP: 8 €

Los suelos

La superficie donde se arrigan las cepas constituye un factor determinante porque sus características quedan reflejadas en las uvas y finalmente en los vinos. En el caso de la D.O. Toro el suelo está formado por sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas piroclásticas que se superpone a suelos pardos calizos. La mayoría de estos suelos pertenecen a la Era Terciaria y su textura es arenosa, son férricos y su estructura permite la penetración en profundidad de las raíces, lo que facilita, en cierta medida, el hecho de que retengan muy poca agua. Eso sí, debido a sus características, no hay problemas de filoxera.

cas que tiene la zona de Toro hacen que la variedad tinta de Toro madure temprano, esto da la oportunidad a las bodegas de elaborar vinos por el sistema de maceración carbónica (encubados de racimos enteros), dando lugar a unos vinos fragantes, frescos y aromáticos que se empiezan a comercializar a partir del mes de noviembre, dentro del mismo año de la recolección de la uva.

Además de tintos jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas elaborados con tinta de Toro, en la D.O. Toro se comercializan rosados elaborados con tinta de Toro y garnacha y blancos elaborados con malvasía y verdejo.



DOMINIO DEL BENDITO 16 MESES EN BARRICAS 2007
Dominió del Bendito Variedad: Tinta de Toro Color: Cereza intenso Nariz: Aromas a frutas rojas con matices de especias balsámicas y minerales. Boca: Largo, armonioso y equilibrado. PVP: 16,50 €

EL PÍCARO
Matsa Variedad: Tinta de Toro Color: Morado Nariz: Aromas a moras y sidrerías con notas minerales. Boca: Afrutado, con cuerpo y goloso. PVP: 8,50 €

ELÍAS MORA CRIANZA
Bodegas Elías Mora Variedad: Tinta de Toro Color: Rojo picota Nariz: Aromas a frutas negras confitadas, especias y especias frescas. Boca: Muy camoso, equilibrado y elegante. PVP: 13 €

ENCOMIENDA DE LA VEGA 2010
Bodegas Divina Proporción Variedad: Tinta de Toro Color: Guinda Nariz: Aromas de bombón de licor, cacao y tabaco sobre fondo de moras. Boca: Clásico, goloso y muy largo. PVP: 3,50 €

FINCA LA MEDA
Pagos del Rey DO Toro Variedad: Tinta de Toro Color: Rojo granate Nariz: Aromas a fruta roja madura con notas balsámicas, especiado y equilibrado. PVP: No facturado

FINCA SOBREÑO CRIANZA 2008
Sobroño Bodegas y Viñedos Variedad: Tinta de Toro Color: Cereza intenso Nariz: Aromas a confitura de frutos rojos con fondo balsámico y especiado. Boca: Potente, camoso y persistente. PVP: 8,50 €

FLOR DE VETUS 2009
Vitus Variedad: Tinta de Toro Color: Granate Nariz: Aromas a fruta roja fresca. Boca: Equilibrado, cuerpo medio-alto y final agradable. PVP: 8,50 €

FRONTAURA RESERVA 2005
Bodega del Palacio de los Frontaura y Victoria Variedad: Tinta de Toro Color: Rojo granate Nariz: Aromas frutales y especiosos. Boca: Fresco, muy camoso y especioso. PVP: 26 €



Día Europeo de Enoturismo del Penedès

Durante el Día Europeo del Enoturismo del Penedès se llevó a cabo, en esta zona, un completo calendario de actividades relacionadas con el vino en diferentes ámbitos y organizado por diversas entidades. El programa se clasificó en cinco grupos: Jornada de puertas abiertas en bodegas y cavas; visitas culturales; muestra de películas sobre la viña y el vino; menús especiales en restaurantes y hoteles y finalmente, propuestas vinícolas y culturales como el Mercado de Artesanos de Vilafranca, la Fiesta del Mosto en Ràpita o la FuniFira en Gelida.

ABRIDOR ESPECIAL PARA BOTELLAS ANTIGUAS

Screwpull acaba de lanzar al mercado un abrebotellas especial para botellas antiguas. Este accesorio permite descorchar el vino sin romper el tapón, ya deteriorado con el paso de los años. Sus dos pinzas se introducen por los laterales del corcho y con una suave presión, abre la botella.



Matsu en el Moma de San Francisco



El Museo de Arte Moderno de San Francisco mostrará hasta el 17 de abril la exposición How wine became Modern: design+wine 1976 to now. En ella se destaca la creatividad de los diseños de las etiquetas de los vinos de Matsu, protagonizadas

por las personas que han dedicado su vida al campo. Los rostros de El Pícaro, El Recio y El Viejo se mostrarán en un gran mural junto a otras etiquetas de vino que han sido seleccionadas entre las más vanguardistas de los últimos años.

INCREMENTE SU NEGOCIO DE VINO POR COPAS DISPENSADOR DE VINOS "BY THE GLASS"

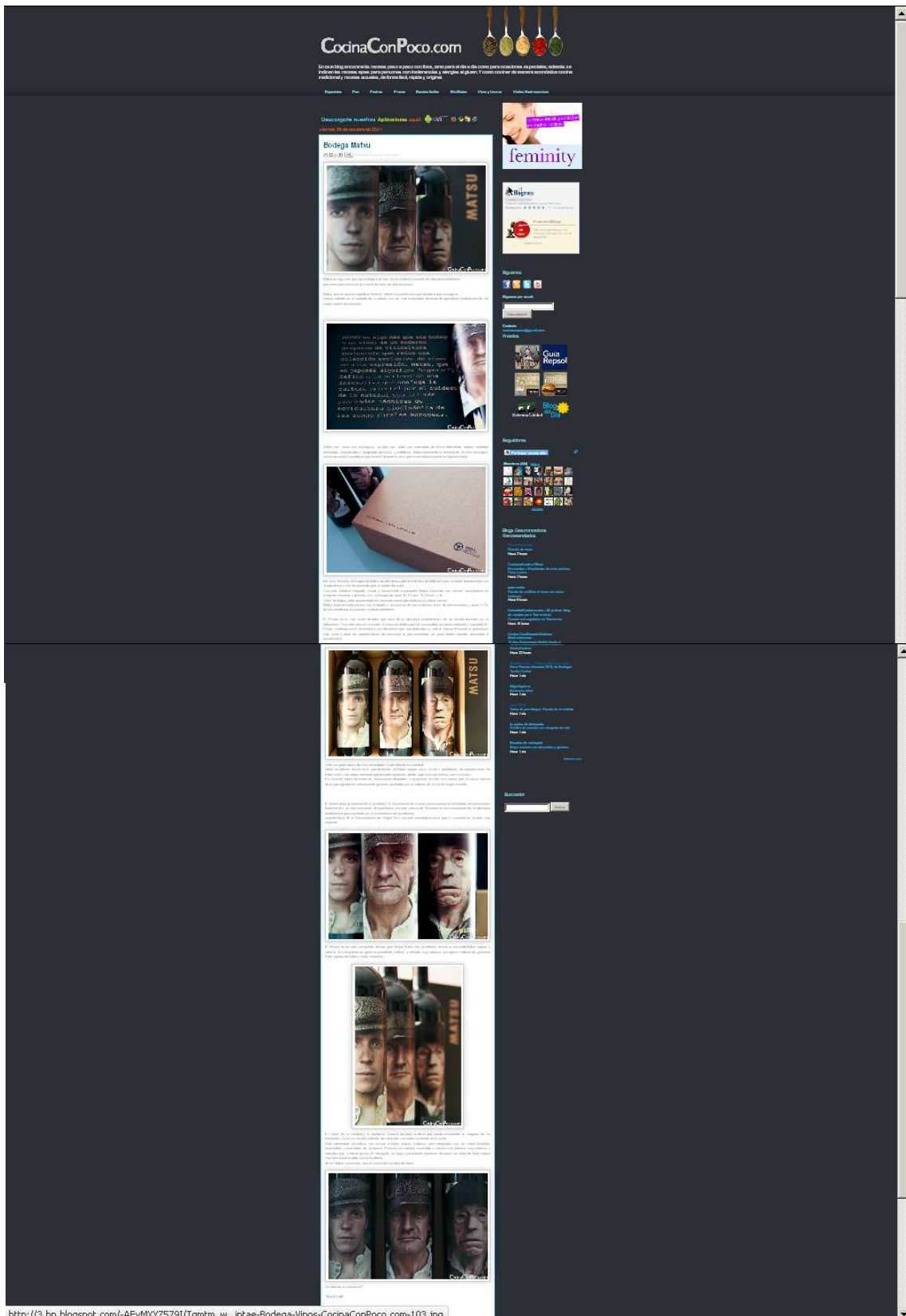


- DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE VINO POR COPAS.
- 2 ZONAS DE TEMPERATURA GRADUABLES: BLANCOS Y TINTOS.
- MODELOS DE 6 A 20 GRIFOS.
- ESPACIO PARA BOTTLEA EN RESERVA EN CADA GRIFO.
- REGULACIÓN DE LA CANTIDAD SUMINISTRADA POR COPA.
- CONSERVA LAS PROPIEDADES DEL VINO EN LA BOTTLEA MÍNIMO DURANTE 15 DÍAS.

INNOBAR CATERING EQUIPMENT S.L.
20018 SAN SEBASTIAN
TEL: (+34) 943 714404
Email: info@bytheglass.es
www.bytheglass.es

VvR111

Revista Vinos y Restaurantes. Número 102. Matsu en el Moma de San Francisco.



Blog Cocina Con Poco. 28 octubre 2011. Entrada sobre Matsu.

Wabloggs

COMPRADICCIÓN
COMPRAS DE DISEÑO

LEETAMBIÉN: NATIVA | AMBIENTEG | EBAYERS | VER MÁS

A 1.878 personas les gusta Compradicción

ALIMENTACIÓN

Matsu, trilogía de vino: el pícaro, el recio y el viejo

11 de octubre de 2011 | 1553

ME GUSTA 0

15

19

Etiquetas adhesivas
Todo tipo de etiquetas adhesivas.
Bobina, zigzag, stampi

Etiquetas impresoras
para impresoras para impresoras METO, ZEBRA, TEC TOSHIBA, SATO, etc. y etiquetadoras

Botellero Exclusivo
Botellero Exclusivo bodega

Dispensador de Copas
Sirve copas de Vino automáticamente Preservandolo a temperatura ideal

Bolsas de Marca en Oferta
Ahorra hasta 70%. Distintas Marcas cada semana. ¡Regístrate Gratis ya!

ANUNCIASTE AQUÍ

DESTACADOS

OPORTUNIDAD
SAN VALENTÍN

OPORTUNIDAD
OTOÑO-INVERNO



Venga, va, ¿una de vino? No, mejor tres, El Pícaro, El Recio y El Viejo cada uno con su foto correspondiente en la etiqueta representando las características del vino que llevan en el interior: la fuerza y valentía de la juventud, serenidad de la madurez y sabiduría y plenitud de la vejez.

Reconozco que soy un fanático de los vinos de diseño y que muchas veces me dejo llevar más por una etiqueta atractiva que por el vino en cuestión pero es que en este caso la calidad del envoltorio se corresponde con su interior. La Bodega Matsu se ha propuesto revolucionar el vino de Toro y lo ha conseguido, la joya de la colección El viejo ha conseguido infinidad de premios.

<http://www.compradicion.com/alimentacion/matsu-trilogia-de-vino-el-picaro-el-recio-y-el-viejo>

Página Compradicción.com. 11 de octubre 2011.

Maridaje Matsu Picaro, potencia y disfrute

Posted Jue, 05/05/2011 - 22:54 by GarnataVinoM

blog: Toro | Tinto | Matsu | Maridajes

Tweet 0 +1 0

Hace unos días realizamos un nuevo maridaje en casa, con un vino que teníamos unas ganas tremendas de probar, Picaro, de Bodegas Matsu.



Matsu está dentro del Grupo de Bodegas Vintae, que dispone de un brillante grupo de bodegas repartidas por las más punteras D.O. españolas y alguna también fuera de España. Entre sus referencias se encuentran Monastir en Navarra, 6 al revés o 9 en la Ribera del Quiles o la gama de Ars en la Ribera del Duero entre otras.

Matsu está dentro del Grupo de Bodegas Vintae, que dispone de un brillante grupo de bodegas repartidas por las más punteras D.O. españolas y alguna también fuera de España. Entre sus referencias se encuentran Monastir en Navarra, 6 al revés o 9 en la Ribera del Quiles o la gama de Ars en la Ribera del Duero entre otras.

Como entrada escogimos un plato que no acabo de salir bien semanas antes y queríamos volver a probar. Se trata del queso provolone sobre kumatos. Más que correcto el comportamiento de este joven vivo y sugerente, muy buen compañero en esta ocasión.



De plato principal hicimos unas chuletas de cordero marinadas en salsa de yogurt y orneadas en su propia salsa, acompañadas de una patata asada como guarnición. Una auténtica delicia para el paladar las notas vegetales y especiadas del vino en perfecta combinación con el marinado de las chuletas.



Los potentes aromas del vino acompañaron perfectamente durante toda la cena, pero con la carne obtuvo su nota más alta de la noche sin duda alguna.

Sobre mi

Jose Ignacio. Nacido en Toledo pero con residencia en Granada. Co-creador y administrador durante año y medio del blog "Foro Granatensis de Vino y Gastronomía" donde organizábamos multitud de actividades grupales alrededor del vino y la comida, concepto casi indisoluble a mi modo de ver. Tras su disolución me embarco de nuevo en un proyecto sobre el vino y sus maridajes, de inicio más personal en principio aunque con un poco de tiempo quizás lleguemos a nuevas metas...entre todos lo iremos viendo.

Contacto

facebook

Gmail

twitter

Google +

VinoGourmetbook

Entradas de blog recientes

Maridaje con Nadir Rosado 2009
Cata Maridaje de Stags Leap Chardonnay y Morgante Nero D'Avola Crianza

Maridaje con Nadir Rosado 2009
Cata Maridaje de Stags Leap Chardonnay y Morgante Nero D'Avola Crianza

Ruta Gastro-Enológica 2011. Sicilia. Día 27 de Septiembre de 2011 Vuelta y Resumen de la Ruta

Ruta Gastro-Enológica 2011. Sicilia. Jornada 7 - Día 26 de Septiembre de 2011 Bodegas de Linguaglossa

Experiencia de Maridaje en Restaurante Dom Vinos, Málaga
Ruta Gastro-Enológica 2011. Sicilia. Jornada 6 - Día 25 de Septiembre de 2011 Linguaglossa, Taormina, Savoca y Messina

Cata Maridaje de Auntsfield Long Cow Sauvignon Blanc 2009 y Frankovka Modry sklep 2009
Ruta Gastro-Enológica 2011. Sicilia. Jornada 5 - Día 24 de Septiembre de 2011 Cefalù y Messina

Cata Vinos Bodega Pago del Vicario
Ruta Gastro-Enológica 2011. Sicilia. Jornada 4 - Día 23 de Septiembre de 2011 Agrigento y Caltanissetta

trAs

Comentarios recientes

Saludos
hace 32 semanas 1 día

Colaboraciones

Garnata es una web personal, lo que no implica que sea un concepto cerrado a todo aquel que desee aportar opiniones y puntos de vista sobre todos los temas que tengan que ver con la web. Lo que sí es cierto es que...

<http://www.garnatavinoymaridaje.es/?q=blog/maridaje-matsu-picaro-potencia-y-disfrute>

Blog Garnata, vino y maridaje. 5 de mayo 2011.

MR. & MRS. GOURMET

INICIO BIENVENIDA ¿QUIENES SOMOS? CONTACTO

Archivos por Etiqueta: MATSU

3
OCT

El vino español más exótico

Amigos Gourmets,

Dentro de la etiqueta "productos gourmet" podréis encontrar de manera periódica una selección de diversos posts sobre vinos que, desde el equipo de **Mr. & Mrs. Gourmet**, hemos degustado y tenemos el placer de recomendaros, pese a no ser ni enólogos ni sommeliers. Serán vinos de carácter **nacional e internacional** cuyo nexo en común sea la originalidad del vino en todos los sentidos. Es por ello que trataremos de informaros acerca de vinos poco convencionales.

Empezaremos con el vino **Matsu** El Viejo 2008, un vino ecológico de D.O. **Toro** que ha cosechado un gran éxito recientemente, tanto por la calidad del vino (combina la potencia de un vino de Toro con una envolvente suavidad) como por su **packaging** (fotografías de **Bela Adler** y **Salvador Ferrneda** y diseño de **Horuba**).



MATSU

Matsu significa en japonés "esperar", lo que define de manera muy

acertada la esencia de este ecológico vino, criado durante 16 meses en barricas de roble francés, elaborado en producciones muy **limitadas**, e ideal para degustar con carnes rojas, patés y foies y quesos curados.

En **vista** aparece con un color rojo picota, en **madriz** posee aromas profundos con notas de frutas maduras y en **boca** es sabroso, con recuerdos a fruta madura y chocolate, junto con sensaciones balsámicas que rebajan la potencia típica de un vino de Toro.

Este **delicioso** vino ha obtenido diversos premios y reconocimientos, tanto por la crítica, como por prestigiosas competiciones de vino. Asimismo, el pasado año 2010 ganó el premio **Best Pack 2010** en referencia a su innovador envase.

El precio por botella puede variar considerablemente, debido a que la limitada producción puede elevar el precio de este vino, aunque el precio aproximado rondaría los 19-25€.

Adicionalmente, y como final de este primer post vinícola, también nos gustaría compartir con vosotros la **trilogía** que Matsu vende por set o por separado (**El Picaro**, **El Recio** y **El Viejo**), predecesores del Matsu El Viejo 2008. Cada uno tiene un precio distinto en función de su crianza en barrica aunque también se podría tratar de un **original** regalo si decidís regalar la el pack que constituye la trilogía.



Disfrutad de **Matsu** y, sobretodo, disfrutad del **vino** y de la **vida**! Esperamos poder seguir contando con vuestra lectura en nuestro próximo post!

¡Saludos Gourmets!

¿Te gusta el artículo?
¡Compartélo!

Twitter Facebook +1 0

COMENTARIOS

Dejar un comentario

CATEGORÍAS

Productos gourmet

PREMIOS 20BLOGS



MR. & MRS. GOURMET EN FACEBOOK



CATEGORÍAS

Elegir categoría

ENTRADAS RECIENTES

- vChocolaterapia w
- The Meeting Point: El "after Office" más chic
- Somos lo que comemos
- P.D: Sus Majestades los Reyes Magos de Oriente
- Dulce Mond
- Pipilota, Victualia, Rogaldina, Succolina Lamtrum
- Cena Gourmet: Raconte-moi
- A Belén pastores
- Y mañana es Navidad...
- Ho,ho,ho!
- Dutch love GEZELLIG!
- Esta noche es Nochebuena...
- ...La prima a cosa bella...
- DEGUSTA-BARCELONA-DEGUSTA
- Clásico
- Gourmet food shopping
- Non dimenticare (no os olvidéis)...
- LOVE
- Tano, ipassami l'olio!
- Ya huele a Navidad

ARCHIVO DEL BLOG

- enero 2012
- (5)
- diciembre 2011
- (19)
- noviembre 2011
- (14)
- octubre 2011
- (6)
- septiembre 2011
- (2)

<http://mrmrsgourmet.com/tag/matsu/>

Blog Mr & Mrs Gourmet. 3 de octubre de 2011.



Matsu El Viejo 2009 19 dic

Publicado por [vadevid](#) En las categorías [General](#), [Vino](#), [Vino Tinto](#)



Matsu significa un soplo de aire oriental al mundo vitícola español. Es algo más que una simple bodega: es un proyecto viticultor moderno que conjuga la filosofía oriental con un cuidado especial en la agricultura tradicional. Matsu, en japonés, significa "esperar", y ello nos da idea de la manera en que se elaboran sus vinos, con paciencia, serenidad y virtud. [Matsu](#) nos llega de la mano del empresario José Miguel Arambarri y el enólogo Raúl Acha y su producto se encuadra en la [Denominación de Origen Toro](#).

Aquí, la tradición vinícola se presume esencial, pues la elaboración es completamente natural: se evitan herbicidas e insecticidas, así como cualquier producto químico o sintético. Y para ello, [Matsu](#) controla totalmente sus viñedos y el tratamiento de la uva.

El producto final de tan cuidado proceso nos entrega unos vinos ecológicos, que se presentan en una triada excelente que representan tres generaciones de viticultores: "[El Picaro](#)", "[El Recio](#)" y "[El Viejo](#)".

Este último supone el máximo exponente de la gama [Matsu](#). Según indica la bodega, "[El Viejo](#)" es plenitud y sabiduría, el resultado del conocimiento de la tierra en su plenitud, y es fruto de la espera serena a que la naturaleza haga su trabajo y nos entregue este maravilloso vino tinto. Está producido con un 100% de uva [Tinta Toro](#), que da nombre a la denominación de origen, y se guarda en barrica nueva de roble francés durante 16 meses, tras el cual permanece un año más en botella, antes de su puesta en el mercado.

Una vez descorchado, [El Viejo 2009](#) rezuma crianza por todos sus costados. A la vista luce un color granate intenso, de capa alta y con notas violáceas, que rezuman respeto y profundidad. A la nariz nos presentamos con una gran intensidad aromática, con notas a frutos negros maduros, ciruela y mora, bien integrados con las notas especiadas y tostadas de crianza, y con los ahumados de la barrica y aromas balsámicos. En la boca, éstos últimos aún persisten, junto con un sabor maduro y amplio, de dulces taninos. El pos gusto es muy largo y nos dejará una muy agradable sensación.

A la mesa, el maridaje se presume perfecto para carnes rojas, asados, patés y quesos curados. [Matsu El Viejo 2009](#) es un vino tinto ecológico maduro, de producción y crianza tradicional, y con una filosofía de paciencia y tranquilidad detrás, que evoca a la máxima que deberían seguir todas las bodegas: el vino no sólo es un producto de mesa, el vino es un arte.

El precio de [Matsu El Viejo 2009](#) es de 21,20€.

Tags: [el viejo](#), [el viejo 2009](#), [matsu](#), [matsu el viejo 2009](#), [tinto](#), [vino](#) Comentarios (0)

Like This Article? Share it!

Deja un comentario

Name (required)

RSS Feeds

Feeds de las entradas

Feeds de los comentarios

Advertisement

125 x 125 Ad Banner	125 x 125 Ad Banner
125 x 125 Ad Banner	125 x 125 Ad Banner
125 x 125 Ad Banner	125 x 125 Ad Banner

- Categorías
- Bodegas
 - General
 - Noticias
 - Vino
 - Vino Blanco
 - Vino Tinto
 - Vino espumoso
 - Cava
 - Champagne

- Páginas
- Contactar

- Etiquetas populares
- acoustic 2009 vino de champagne cava codorniu cava codorniu rene maria cristino cava punte de codorniu brut cava rene maria cristino cellar acoustic champagne pommerly champagne pommerly brut rosé champagne pommerly codorniu codorniu rene maria cristino compare cava codorniu rene maria cristino compare cava rene maria cristino compare vino legaria crianza 2008 do ribeiro del duero tener bobet tener bobet 2009 gramona punte de codorniu punte de codorniu brut agorio agorio crianza rigana crianza 2008 montsant pago de los capellanes pago de los capellanes crianza pago de los capellanes crianza 2008 pommerly pommerly brut rosé rene maria cristino blanc do rene rene barbier ribera del duero sunterroca sunterroca brut nature cuvee gran reserve sunterroca cuvee gran reserve sunterroca cuvee sunterroca tiempos de foras sunterroca tiempos de foras 2011 tiempos de foras tiempos de foras 2011 toro vino acoustic 2009 vino legaria crianza 2008 vino tinto

Últimos comentarios

LluTrq: Lo he probado en una cata avanzada y me sorprendió...

<http://www.vadevid.es/matsu-el-viejo-2009/>

Blog Vadevid. 19 de diciembre 2011.

el Muro



categorías...

Elegir categoría

miradas recientes...

- › Un Vno Singular
- › Vno Decorativo
- › Pecados embotellados
- › Pura seducción
- › Un vino de cuento
- › Una colección muy "fashion"
- › Poner cara al vino
- › Pictogramas
- › De dónde somos y a dónde vamos
- › Series de etiquetas o Vno-Marca
- › El Muro del Vno

... y sus reflejos

- › Carlos de la calle en Pura seducción
- › Carlos de la calle en Un vino de cuento
- › Carlos de la calle en Un vino de cuento
- › Emilio Lucas Martín en Series de etiquetas o Vno-Marca

Poner cara al vino

Compartir



Matsu, término que da nombre tanto a la bodega como a la marca de vinos, Toro DO, lanzó una edición limitada que representa tanto la filosofía como la personalidad de la marca.

En japonés Matsu significa "esperar", un claro guiño a la cultura oriental y el respeto por la naturaleza. Son vinos ecológicos, que evitan productos químicos y sintéticos que puedan alterar un resultado final equilibrado, resultado de la "espera" en todos los ciclos de su elaboración.

Esta filosofía impregna el vino de una personalidad muy concreta, y queda perfectamente reflejada en la Trilogía de Matsu. Tres etiquetas que representan tres generaciones de agricultores, y que a su vez deben su nombre a las características más concretas del vino que contienen: "El Pícaro", "El Recio" y "El Viejo", una serie de fotografías con una enorme fuerza y expresividad. Un recurso creativo diferenciador y moderno para transmitir unos valores muy tradicionales y naturales.

Moruba, el estudio creativo que diseñó este packaging, eligió a Béla Adler y Salvador Fresneda para la realización de las fotografías, que no quisieron modelos, sino agricultores reales para dar vida a las tres personalidades de los vinos Matsu. Un homenaje a personas que dedican su vida al cultivo de las viñas.

El círculo se cierra, de un modo muy coherente, con la continuidad visual de esta edición exclusiva "Matsu 2006", representada por un anciano, que espera pacientemente, sentado en una silla, en un entorno claramente rural.



La contraetiqueta recoge toda la historia del vino y la filosofía que envuelve su cultivo, así como la leyenda legal. Gráficamente se nos presenta muy elegante y acorde con los valores de la marca, aunque no podemos dejar de mencionar la dificultad que esta combinación de color presenta para su lectura.

Matsu es un buen ejemplo de diferenciación visual y de transmisión de una personalidad innata en la marca.

« Mirada anterior

Próxima mirada »

No comments yet. You should be kind and add one!

Refleja tu opinión

Name (required)

Mail (will not be published) (required)

Website

Comment

buscar...

estimulante...

bodega denominaciones de origen diferenciación EEUU **etiqueta** experiencia internacional **marca** moda Muro origen personalidad pictogramas placer seducción series **vino** Vno-Marca

interesante...

- › Carlos de la Calle
- › Mnum

somos...

- › Bodegas Campos Reales
- › Linkery

WOMAN HOY .com

Inicio Apple y Cia. Woman Hoy Lobato F1

Womán Hoy | Alimentación | Belleza | Jokes | Moda | Salud | Shopping | Teledinámicas | Frecuencia de Informaciones | Contacto

DESTACAMOS

vive ahora la experiencia en perfumería online!

Perfumes24horas.com compra hoy... disfrútalo mañana

HASTA UN 70% DESCUENTO

PERFUMES 100% ORIGINALES

ENTREGA 24H

GASTOS ENVÍO GRATIS

PLANET-CARDS ¿La tarjeta perfecta a un solo clic?

15% de descuento

Envío 24/48 horas

Sobres gratis

código AFES15 ¡Aprovecha!

venca

¡Tranqui! ¡Quedate! ¡que yo me voy a volver así compra sin estrés y con un -80%

REBAJAS -80% ¡Rápido que se agotan!

Matsu, trilogía de vino: el picaro, el recio y el viejo

Volver | ★★★★★ | Visto lo aquí 18 veces | Comentar

11/10/2011

Autor: Comprobarlo... Web del autor

Venga, ¿a zuma de vino? No, me jor tra. El Picaro, El Recio y El Viejo cada uno con su foto correspondiente en la etiqueta representando las características del vino que llevan en el interior: la fuerza y valentía de la juventud, serenidad de la madurez y sabiduría y plenitud de la vejez.

Reconozco que soy un fanático de los vinos de diseño y que muchas veces me dejo llevar por una etiqueta atractiva que por el vino en cuestión pero es que en este caso la calidad del enológico se corresponde con su interior. La Bodega Matsu se ha propuesto revolucionar el vino de Toro y lo ha conseguido, la joya de la colección El Viejo ha conseguido: Intimidación de prestigio.

Las botellas han sido realizadas por Esta Adler y Salvador Pineda artista de firmas de moda como Louis, Burberry, Levi's o Gap y revistas como Vogue, Elle o Mari Claire. Una edición limitada que se presenta en una atractiva caja y se vende por unos 59 euros. Matsu significa en japonés "espuma", yo no separaba demasiado para hacerme con los tres.

Web Oficial | Matsu

http://googleads.g.doubleclick.net/aclick?sa=ls...cards.es/bautizo?code=AFES15&cp=pes-015&nm=4

<http://www.womanhoy.es/noticias/es/nenobit/noticia/7801/matsu-trilogia-de-vino-el-picaro-el-recio-y-el-viejo>

Página Womanhoy.com. 11 de octubre de 2011.

vintae

DO. TORO, más de 40 propuestas
 Revista gastronómica de actualidad

R VINOS Y RESTAURANTES

CAJAS 4,00 €
 PORTUGAL 1,05 €
 MEXICO 72,00 \$

Nº 109-SEPTIEMBRE-4 € www.revistavinoyrestaurantes.com




SUSHI & BUEY
Madrid



WWW.TUCARTEDEVINOS.COM



RESTAURANTE 7 PORTES
Barcelona

VINOS un paseo por el mundo **internacionales** **El Café** UNA PEQUEÑA REVOLUCIÓN

RESTAURANTES DE MUSEO, cuando comer se convierte en arte

Revista Vinos y Restaurantes. Número 109.

Vintae: Creatividad, Innovación y Dinamismo

Vintae es una empresa especializada en la creación de proyectos innovadores en el mundo del vino. Actualmente es propietaria de bodegas en Denominaciones de Origen como Rioja, Ribera del Duero, Toro, Priorat, Catalunya y Navarra. En 2004 fundó, además, la nueva Indicación Geográfica Protegida Valles de Sadacia con la bodega Castillo de Maeterra con la que ha impulsado una auténtica revolución en el sector de los vinos blancos de La Rioja.



Una colección de vinos blancos, Libalis ha obtenido un importante éxito en el mercado por la calidad de unos vinos frescos, afrutados y capaces de sorprender tanto a los que se inician en el mundo del vino como a los paladares más exigentes. Vintae es pionera en Ribera del Queiles, otra nueva zona de elaboración española, situada en las faldas del Moncayo, entre Navarra y Aragón, donde se están elaborando algunos de los vinos tintos más innovadores del actual panorama vinícola.

Orígenes e historia de la Bodega. El proyecto Vintae surge a partir de la tradicional vinculación de la familia Arambarri con el mundo del vino. José Miguel Arambarri Terreiro, empresario riojano, gran aficionado y conocedor del mundo del vino, ha puesto en manos de sus dos hijos, José Miguel y Ricardo Arambarri el proyecto de Vintae que actualmente está compuesto por un

grupo de jóvenes profesionales expertos en áreas como el marketing, la comunicación, comercialización, logística, administración y asesoría. El director técnico de Vintae es el enólogo Raúl Acha, uno de los jóvenes talentos de La Rioja que cuenta con un equipo que trabaja con nuevas tendencias enológicas a nivel internacional.

Aunque el proyecto arrancó mucho antes, en 2003 Vintae comenzó a comercializar sus primeros vinos y una de sus características más destacadas ha sido una enorme velocidad de crecimiento, de manera que actualmente cuenta con un amplio portfolio de vinos con más de 40 referencias, con una red nacional de distribución que cubre todo el territorio español y con presencia comercial en más de 20 países.

Precisamente una de las apuestas más importantes de Vintae en la actualidad es la de buscar un mercado global utilizando las nuevas tecnologías. En este sentido, destacan proyectos como [Gracias en gran parte a la llamada revolución blanca de La Rioja, Vintae cosecha el Premio AJER a la Innovación Empresarial 2010](http://www.vinope-</p>
</div>
<div data-bbox=)

son el único tipo de vinos que han tenido crecimiento en el último año y porque los blancos suponen más del 20% del mercado de los vinos en España.

Con los vinos blancos de Castillo de Maeterra se ha recuperado la variedad Moscatel de Grao Marqués que se dejó de cultivar hace 100 años en La Rioja como consecuencia de la filoxera. Ahora esta variedad está dando lugar a unos vinos

frescos, afrutados y fáciles de beber que se adaptan a los gustos del consumidor actual.

Vinos: Dpy, Libalis, Libalis, Libalis Rosé, Gran Libalis, Melame y Melame Colección.

Maeterra Dominym. La filosofía Cuatro Pagos con Maeterra Dominum. Vintae elabora únicamente vinos de Alta Expresión dentro de la DOC Rioja, todos ellos con una selección de uva muy exigente y crianza en barrica nueva de roble francés. Una gama de vinos con gran personalidad propia pero con una filosofía común, la Filosofía Cuatro Pagos.

La Filosofía Cuatro Pagos rompe por completo el concepto de vino de "terroir" y lo hace evolucionar más allá. Para elaborar los vinos se seleccionan uvas de cuatro líneas, ubicadas en cuatro zonas diferentes de La Rioja, en las que la combinación de suelo, clima y variedad expresan al máximo las propiedades del vino. Todo esto hace de esta



vintae

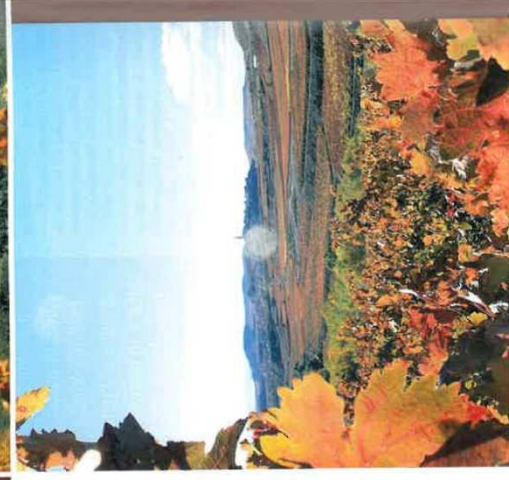
bodega un proyecto exclusivo e innovador, alrededor del cual se ha reunido un gran grupo de enólogos.
Vinos: Gavanza, Quatro Pagos, Quatro Pagos Vintage.

De Bardos. Las raíces de un mito
De Bardos es un ambicioso proyecto que se sumerge en la historia y los vitídeos de mayor calidad y singularidad de Ribera del Duero. Planta

El 50% del vino que se consume en el mundo es blanco; los blancos son el único tipo de caldos que han tenido crecimientos en el último año; los blancos suponen más del 20% del mercado de los vinos en España

un viaje por la cultura de una tierra de grandes vinos en la que, mediante la utilización de métodos artesanales, se ha logrado concebir una colección de referencia entre los nuevos Vinos de Autor españoles. De Bardos selecciona las mejores uvas en poblaciones como Fuentemolinos, Quintanilla de Onésimo, Anagnux y Moradillo de Roa, donde se encuentran, sin duda, los vitídeos más antiguos de la Denominación. En esta bodega toda la uva se recoge a mano y se transporta en cajas de 15 kilos para que llegue a la bodega en perfectas condiciones y allí se seleccionan los mejores racimos.
Vinos: Ars Románica, Ars Mítica, Ars Épica, Ars Suprema.

Monastir. La revolución del terrón
Monastir recupera el auténtico carácter de los grandes vinos navarros que marcaron una época dorada a principios del siglo pasado. La



en el vino, goloso y con cuerpo, mientras la influencia atlántica del Moncayo le aporta frescura y la acidez necesaria para su crianza.
Vinos: Ves al cuadrado, Seis al revés, Nueve y Exclusive Numberrine.

Índica. Tiempo de naturalizar
Matsu es algo más que una bodega o un vino; está ubicado en la Denominación de Origen Toro y es un



W WINERY ARTS **MATSU TIR** DOMINIUM de Bardos MAETIERRA

moderno proyecto de viticultura sostenible que reúne una colección exclusiva de vinos de alta expresión.

sión. Matsu, que en japonés significa "esperar", define a la perfección una iniciativa que conjuga la cultura oriental por el cuidado de lo natural con las más avanzadas técnicas de agricultura biodinámica de las zonas rurales de Europa. Todos sus vinos son ecológicos, ya que sus viñas son cultivadas de forma totalmente natural, evitando herbicidas, insecticidas y fungicidas químicos y sintéticos. Matsu representa la esencia de un vino ecológico, cuya elaboración constituye una "espera" durante el ciclo que le permitirá alcanzar su equilibrio final.
Vinos: El Picaro, El Recto, El Viejo y Matsu 2008.

Proyecto Garnachas de España. El origen de la Garnacha

El Proyecto Garnachas de España muestra las enormes posibilidades de una variedad que durante años ha estado demostrada y que, sin embargo, ofrece resultados muy especiales en los diferentes territorios en los que se cultiva. Dentro de este proyecto, Vintae ha elaborado cinco vinos en zonas próximas al valle del Ebro, La Rioja, Aragón y Priorat, donde la garnacha tiene sus orígenes. En la actualidad hay tres vinos en el mercado, y en 2012 saldrán los dos de La Rioja.

Vinos: La Garnacha Salvaje del Moncayo, La Garnacha Olvidada de Aragón y La Garnacha Fosca del Priorat.

Con la provocadora vocación innovadora de la viticultura del Nuevo Mundo y las posibilidades que ofrece una de las mejores y más originales zonas vitícolas de España, Winery Arts descubre, alrededor del concepto "numberrine", una colección de vinos singulares y exclusivos. Los vitídeos de Winery Arts descienden desde los más de 2.000 metros del Moncayo hasta las laderas del río Queiles. El carácter mediterráneo de esta zona se deja notar



Directivos y Empresas 137

LAS COMPAÑÍAS BUSCAN ATRAER A LOS JÓVENES

CUANDO LOS OJOS SON EL MEJOR PALADAR

BODEGAS Y DISTRIBUIDORES APUESTAN POR ETIQUETADOS Y ENVASES INNOVADORES PARA POSICIONAR MEJOR SUS PRODUCTOS EN EL MERCADO Y FIDELIZAR AL CUENTE EN UN ENTORNO CADA VEZ MÁS COMPETITIVO



Dante o Warhol no se habrían imaginado nunca que su herencia artística fuera a quedar plasmada en los mejores vinos y espumosos. Pero la competitividad y el amplio abanico de bebidas alcohólicas que existe en el mercado han convertido al diseño y al marketing en los principales aliados de las bodegas, en un momento en el que el consumo doméstico de vino ha retrocedido en España. Según los datos del Gobierno, entre julio de 2010 y agosto de 2011, se adquirieron 422,6 millones de litros, un 5,1% menos.

Las 4.200 bodegas que existen en España facturaron 5.000 millones de euros en 2010 y produjeron casi 34 millones de hectolitros, un 3,3% menos que en 2009. Para remontar estas cifras, in-

novar es esencial. "Queríamos sorprender a la gente, que se frota los ojos", afirma Paco Valverde, diseñador gráfico y director de marketing de 7 Pecesados, una bodega demoiñabación de origen catalán (D.O.) Rioja que comenzó a distribuir sus caldos el pasado febrero con la pretensión de crear un universo visual en torno a la filosofía de los vitzos *capitales*. "Ha sido todo un revulsivo en una región tradicionalmente vinculada al vino. Incluso hemos apostado por un tipo de uva algo distinta para diferentes del resto", agrega Valverde.

El estuche de siete botellas presentado por esta bodega ha sido reconocido internacionalmente con cuatro premios al diseño de *packaging* por su originalidad. "Además de la marca, el envoltorio



Dom Pérignon ha inaugurado su propio espacio en el madrileño restaurante Raméssis.

Con 7 Pecesados (Rioja), la empresa No Hay Vitis Sin Piedad ha puesto en el mercado su colección *algaría* de los vitzos *capitales*.

elemento que cumple con la legislación, es el etiquetado total, procedencia, procedencia, como garantía en responsable por el hecho, el pasado y el noviembre entro en vigor la nueva normativa relativa a los rotulos que deben aparecer en las botellas de vino, obligando a incluir unos parámetros básicos. A nadie se le ocurría comprar un medicamento sin la etiqueta en un laboratorio", agrega.

Aunque en el mundo del vino el diseño de las botellas apenas ha cambiado a lo largo de los años, algunas compañías si han apostado por modificar los contornos de los vidrios para otorgarles mayor reconocimiento. Este es el caso de la bodega Gramona, que con su vino Gra Grta, se ha decantado por una botella más estrecha y alargada, y con unos tonos transparentes para dejar entrever los colores propios de los distintos cal-

SIBARITAS EN LA MESA

La recuperación de muchos sectores no ha pasado de largo por el mundo de la gastronomía. Está cambiando el concepto de restaurante. La gastronomía es una moda más, según Chigüela Babel, directora general de Ello Gourmet. Según la responsable de este espacio se debe a que "son lugares mucho más informales, donde lo pasan bien y como procesos de calidad a un precio más reducido". Madrid ha apostado por estos lugares, como el recién inaugurado Espacio Gourmet Experiencia de El Corro Inglés de Castellana. La capital también ha recuperado antiguos mercados en rincones socializados, como los mercados de San Miguel o de San Antón. "¿Qué que hace unos años muchas ciudades remodelaron cascos históricos para fomentar el turismo, ahora los ayuntamientos promueven la gastronomía como reclamo", explica Ana Martín, responsable de comunicación del Mercado de San Antón. Esta unión de ocio y la gastronomía, se dice, según Martín, es que "cambiar los hábitos de compra de los consumidores es más complicado que los hábitos de vida".



El Mercado de San Antón, en el madrileño barrio de Chueca, es uno de los novedades espaciales gourmet recientes inaugurados.

dos. "Si un vino se va a consumir a corto plazo, el vidrio es un mero continente. En cambio, si no se va a consumir inmediatamente, la bodega puede ayudar a su correcto almacenamiento evitando el paso de la luz con cristales oscuros", explica Antonio Palacios.

Circos sellos, como Dom Pérignon-Chandon, han apostado por desplegar *iconic rooms* -espacios dedicados a un producto en exclusiva- como el recién inaugurado en Madrid en el restaurante Raméssis, donde todos los platos que se sirven están maridados con este reputado espumoso.

vintae el vino como experiencia

Vintae nace para crear vinos innovadores que se adaptan a los nuevos gustos de los consumidores. Cada proyecto de Vintae tiene detrás un porqué que se transmite en todos los aspectos que lo rodean. Son vinos concebidos como una experiencia completa que trata de dejar en el consumidor un recuerdo, la sensación de que ha sido parte de la historia que siempre se culmina cuando se descorcha una botella de vino.

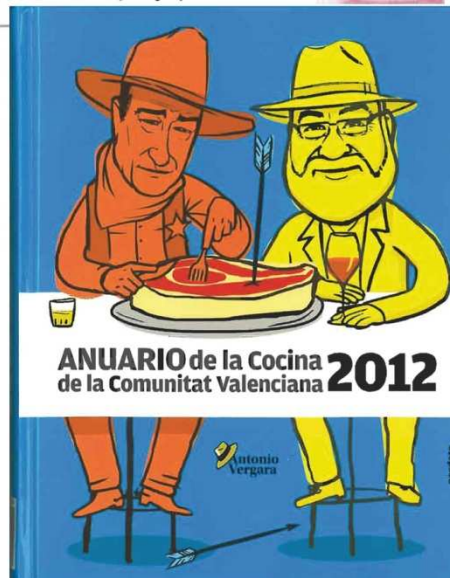
Con esta perspectiva, Vintae elabora vinos en ocho Denominaciones de Origen distintas en España y ha impulsado nuevas propuestas como la Indicación Geográfica Protegida, Valles de Sadacia, que ha supuesto una auténtica revolución en el panorama de los vinos blancos. Dentro de Valles de Sadacia, la bodega Castillo de Maetierra ha creado colecciones tan conocidas como Libalis o la Spanish White Guerrilla, una colección de ocho vinos blancos elaborados con las variedades internacionales más reconocidas que nunca antes se habían cultivado en La Rioja.

Por otro lado, está presente en la D. O. Toro con la bodega Matsu, donde ha apostado por vinos de viticultura biodinámica y el máximo respeto a la naturaleza. En Ribera del Duero, la bodega De Bardos, representa vinos elaborados en algunos de los viñedos más antiguos y más interesantes de esta región vinícola.

En Navarra, Vintae ha creado un proyecto orientado a la viticultura ecológica que está ofreciendo grandes resultados con vinos como Monastir S. V, elegido por el Consejo Regulador entre los grandes vinos de la D. O. Muy cerca está Ribera del Queiles, una zona con unas condiciones muy interesantes para el cultivo de viñedo. Los vinos de Winery Arts, por su carácter y personalidad se adaptan a la perfección al gusto del consumidor actual.

Los dos proyectos de la D. O. Rioja, Bodega Classica y Maetierra Dominum, representan el carácter de una región desde una perspectiva actual y adaptada a un consumidor que busca vinos expresivos, aromáticos y fáciles de beber.

El Proyecto Garnachas de España acaba de salir al mercado y supone el tributo a la variedad Garnacha. Muestra los excelentes resultados que ofrece en los distintos terroir y zonas de elaboración, entre ellas Rioja, Aragón y Priorat.



Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana



Promociones

PRESENTACIÓN ▶ LA OPINIÓN DE LOS HOSTELEROS



Debate. La presentación del Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana es una cita clave para la hostelería. Ayer, en el debate surgió la falta de promoción de la paella. Conclusión: hay que verla como plato de cena, como han hecho los italianos con la pizza o la pasta.

Quince importantes firmas participan en el ágape

La presentación de la obra dirigida por Antonio Vergara incluyó un coctel-delegación, es el que participaron quince firmas colaboradoras. Gracias a su inestimable presencia, el medio millar de asistentes que acudió al acto disfrutó de los caldos de Botegas Chebano, Botegas Gamla, Botegas Torres, Premium Botús, Vinal, Terra mol y Casus Freixenet. También hubo una carta de gràtias: Pepet, Jordi Ricard, licores de Tarma, cervecas de la firma Heeren y Cerveza directa de Botegas. Asimismo hubo una degustación de productos elaborados por el panadero Paco Blag, de Paco Blag Sucra & Blat, Quires del Casti y arneses de Botegas Gourmet Arneses.

PAELLA VALENCIANA



El emblema valenciano

El arroz es una referencia ineluctable de la cocina de la Comunitat Valenciana, cuyos platos de guiso son tan variados, que el repertorio es inagotable. Los hay caldosos cocinados en cazoleros, cazuelos o paellas (arroz amb fesols i naps) y arroces melosos, preparados en cazuelas planas de barro (arroz a l'arri). Entre este listado destaca la paella, un humilde plato de la huerta que a finales del siglo XIX comenzó a elaborarse la restauración, o más exactamente:

Si hay pizza por la noche, ¿por qué no paella?

Los cocineros lamentan que el plato típico valenciano sea apartado de las cenas y apuestan por dar raciones pequeñas

«Un plato de playa mal visto»

Más conocido de esta fauna valenciana es Sebastián Romero, de La Seguridad de Alagües y uno de los «notables» del amarillo. «Esa es la asignatura pendiente: vender la paella a todas horas como han sabido hacer los italianos con su comida. Porque el arroz se gasta a todo el mundo, ¿por qué no podemos ajustar las raciones y servir menos cantidad por la noche?», se pregunta. En sus restaurantes cuenta, muchos extranjeros y españoles de fuera de la C. Valenciana comen paella. Pero no son muchos los restaurantes que la ofrecen. «Y es una lástima, porque es un plato al que se le saca mucha rentabilidad», dice.

Para entender esta falta de promoción, tal vez al *monofitismo* se le podría añadir una especie de *dogma gastronómico*, también muy valenciano. Adiposus Toni Noya, la cuarta generación de Casa Carme. A su juicio, «la paella ha dado en platos de playa visto de forma despectiva. De hecho, en los restaurantes de fondon y se venden hasta la paella tronesa y sirven el arroz empilado, por el resultado demasiado bueno merced la paella con los mantidos de limo y la decoración. No hay que empujar la paella», reivindica el chef.

El ritual, visto por un alemán. Pero tampoco es que haya que el ritual «de la paella de toda la vida necesariamente. Desde ritual no dice nadie de Albuñosa, Xitro o Morla de Aragón. No. La subraya Bernd Knibbe, «notable» del restaurante Riff y además de nacimiento. «Hacer la paella en el campo mientras te tomas una cerveza



Mostramos media Valencia disca con la otra media sobre el la paella valenciana puede contener al cachalote, plátano, caracoles o Romero más allá del pollo, el conejo, la lagostina o el garrafí. Por eso, el plato valenciano por excelencia está dando la espalda a una cuestión mucho más trascendental para sus futuros: si la empresa, a comer y —sobre todo— a ofrecer por la noche. «Paella para cenar? Si. Esos platos que preparan en el centro valenciano. No el arroz de los arrozos de los arrozos de Madrid. El arroz troneño es simple. Jente a los troneños italianos que sirven pizza y pasta a cualquier hora, ellos valencianos decimos que la paella por la noche no pega y así le hacemos un flaco favor a nuestro plato más importante. Debemos cambiar el chip. Si no, la paella será comida a ser un plato para alemanes pasados de peso y de insulín. Hay que reivindicar este plato eterno, dignísimo y complejo.

La propuesta pasadito la mecha del debate entre los cocineros presentes en el coctel posterior a la presentación del nuevo Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana. Primero una visión botánica. La del papillatario Carlo d'Anna, de la Tronera de Carthage. «Lo digo que los restaurantes no sirven paella por

Diario El Levante. 15 de noviembre 2011. Crónica presentación de la Guía de la Comida de la Comunitat Valenciana. Menciona la colaboración de Vintae.

Cómo poner un anuncio de pago

Personalmente en nuestras oficinas en Valencia
 ▶ Tragners, 7 ▶ Plaza del Ayuntamiento, 9. Ejeo
<http://levante.clasificados.es>

por teléfono
96 399 22 42
 por fax
96 399 22 76

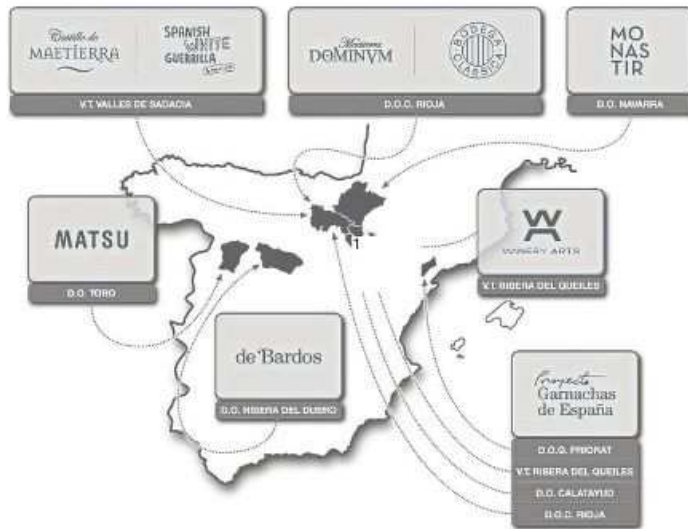
▶ En nuestras delegaciones
 comerciales
 ▶ En cualquier agencia de
 publicidad

ANUNCIOS GRATIS PARA PARTICULARES
807 50 55 05

Para más información: Tel: 128 47 104. Bot. 128 47 104. Bot. 128 47 104
 47 104 128 47 104 128 47 104 128 47 104 128 47 104
 128 47 104 128 47 104 128 47 104 128 47 104



AHORRA PUEDE PUBLICAR SUS ANUNCIOS BREVES DESDE SU ORDENADOR: <http://levante.clasificados.es> CON UN SIMPLE "CLIK" DE RATÓN SU ANUNCIO SE PUBLICARÁ EN EL DIARIO!



Vintae El vino como experiencia

Vintae nace para crear vinos innovadores que se adaptan a los nuevos gustos de los consumidores. Cada proyecto de Vintae tiene detrás un porqué que se transmite en todos los aspectos que lo rodean. Son vinos concebidos como una experiencia completa que trata de dejar en el consumidor un recuerdo, la sensación de que ha sido parte de la historia que siempre se culmina cuando se descorcha una botella de vino.

Con esta perspectiva Vintae elabora vinos en ocho Denominaciones de Origen distintas en España y ha impulsado nuevas propuestas como la Indicación Geográfica Protegida, Valles de Sadacia, que ha supuesto una auténtica revolución en el panorama de los vinos blancos. Dentro de Valles de Sadacia, la bodega Castillo de Maetiera ha creado colecciones tan connotadas como Libalis o la Spanish White Guerrilla, una colección de ocho vinos blancos elaborados con las variedades internacionales más reconocidas que nunca antes se habían cultivado en La Rioja.

Por otro lado, está presente en la D. O. Toro con la bodega Matsu con la que ha apostado por vinos de viticultura biodinámica y el máximo respeto a la naturaleza. En Ribera del Duero, la bodega De Bardos, representa vinos elaborados en algunos de los viñedos más antiguos y más interesantes de esta región vinícola.

En Navarra Vintae ha creado un proyecto orientado a la viticultura ecológica que está ofreciendo grandes resultados con vinos como Monastir S. V. elegidos por el Consejo Regulador entre los grandes vinos de la D. O. Muy cerca, está Ribera del Quiles, una zona con unas condiciones muy interesantes para el cultivo de viñedo. Los vinos de Winery Arts por su carácter y personalidad se adaptan a la perfección al gusto del consumidor actual.

Los dos proyectos de la D. O. Rioja, Bodega Classica y Maetiera Dominum, representan el carácter de una región des-

de una perspectiva actual y adaptada a un consumidor que busca vinos expresivos, aromáticos y fáciles de beber. Cinco vinos de Garnacha elaborados en Aragón, La Rioja y Priorat. El proyecto Garnachas de España supone un tributo a esta variedad denostada durante años, pero capaz de dar excelentes resultados en distintos «terroirs».

El Proyecto Garnachas de España sale al mercado para mostrar las enormes posibilidades de una variedad que durante años ha estado denostada y que, sin embargo, ofrece resultados muy especiales en los diferentes «terroirs» en los que se cultiva. Dentro de este proyecto, Vintae ha elaborado cinco vinos en zonas próximas al valle del Ebro, La Rioja, Aragón y Priorat, donde la garnacha tiene sus orígenes y que, tanto por clima, como por la naturaleza de sus suelos, ofrece unas condiciones óptimas para el cultivo de esta variedad.

Esta colección tan especial se ha estrenado con los dos vinos elaborados en Aragón, La Garnacha Salvaje del Moncayo y la Garnacha Olvidada de Aragón. A punto está también de poder disfrutarse la Garnacha Fosca del Priorat que sale al mercado para ofrecer lo mejor de esta zona, cuyo resurgir ha ido ligado al de la propia Garnacha. La colección se completa con dos vinos elaborados en Rioja, dos proyectos muy personales de Raúl Acha, Director Técnico de Vintae.

Por un lado, La Garnacha de Raúl Acha, elaborada en los viñedos de su familia y cuyo proceso de elaboración ha sido desarrollado a mano por parte de los propios miembros de la familia Acha. Por otro, La Garnacha de hielo, un vino de hielo muy especial, elaborado a partir de viñedos muy viejos y de muy baja producción.

El resultado es una colección que plasma a la perfección el concepto de terroir, ya que cada vino expresa, a través de esta variedad, todos los matices y singularidad es propias de su zona de elaboración.

Diario El Levante. 23 de octubre de 2011. Publireportaje.

ALIMENTACIÓN

Vinos únicos que transmiten pasión a través de los sentidos

El equipo enológico busca las variedades más interesantes para cada zona, y para ello no duda en innovar con tal de sorprender al consumidor

Oviedo, L. V.

Catar un buen vino supone un viaje a los sentidos y un paseo por el fascinante mundo de esta bebida. Entre las empresas más destacadas del sector existen ejemplos que destacan por su innovación y dinamismo y que actualmente elaboran vinos en ocho denominaciones de origen distintas en España. Esta iniciativa nace de la pasión por el vino de José Miguel Arambarri Terrero, empresario riojano, gran conocedor y enamorado del mundo del vino. Su visión dio lugar a Castillo de Maetiera y Maetiera Dominum, las dos bodegas que fueron el germen de la empresa. Con la incorporación de sus dos hijos, Ricardo y José Miguel, la firma tomó su forma definitiva, como un proyecto que está suponiendo una auténtica revolución en distintos aspectos del sector vitivinícola, como demuestran el enfoque vanguardista y de mercado de muchos de sus productos y la creación de Valles de Sadacia, el mayor avance en vinos blancos en toda la historia de la comunidad autónoma de La Rioja.

Su proyecto «Garnachas de España» es un tributo a una variedad que durante años había sido relegada a un segundo plano y a la que los gustos del consumidor actual se están encargando de devolver a un lugar muy destacado. Esta colección es fruto de un proyecto muy personal de Raúl Acha, que comenzó con la búsqueda por diferentes zonas de España de los viñedos que mejor reflejasen la esencia de esta variedad. El resultado es una colección de vinos monovarietales, procedentes de viñedos centenarios, que plasma a la perfección el concepto de «terroir», ya que cada vino expresa todos los matices y las singularidades propias de su zona de elaboración.

Los vinos del proyecto «Garnachas de España» se elaboran en zonas próximas al valle del Ebro, donde se dan unas condiciones óptimas para las necesidades de esta variedad. En esta colección, la gar-



Lote de vinos.

PABLO SOLAPES



A la izquierda, arriba, proyecto «Garnachas de España»; Debajo, Raúl Acha, enólogo del grupo. Sobre estas líneas, la trilogía de Matsu.

nacha demuestra toda su versatilidad y las peculiaridades que ofrece en cada una de las zonas en las que se cultiva.

En 2009 llegó Matsu, en la denominación de origen Toro, la trilogía de vinos El Pícaro, El Recio y El Viejo representa tres generaciones de viticultores, cada uno con una relación con la tierra propia de su edad y de su etapa vital. La personalidad de cada uno encarna las características del vino al que da nombre. Fiel a su imagen, El Pícaro es fuerte y valiente; descarado e incontrolable. El Recio aún la potencia de la juventud y la experiencia de la vejez para expresar serenidad, perseverancia y fortaleza. El Viejo es la plenitud y la sabiduría. Conoce tan bien la tierra que puede comprender el lenguaje de los elementos.

Cada vino expresa todos los matices y singularidades propios de su zona de elaboración

Los profesionales trabajan para transmitir el alma del proyecto al consumidor

El equipo enológico opta por aprovechar las singularidades de cada región para llevar hasta sus últimas consecuencias las variedades autóctonas más destacadas o incluso las foráneas que han demostrado mejor adaptación. Buscan las variedades más interesantes para cada zona y para ello no dudan en innovar, como en el caso de Castillo de Maetiera, con su amplio catálogo de variedades blancas, o Winery Arts, con la introducción de un gran número de variedades tintas foráneas.

De principio a fin, todo el equipo trabaja para que cada detalle que rodea a sus vinos sea capaz de transmitir el alma del proyecto vitivinícola en cuestión. Su zona, su filosofía, sus valores... todo ello para conseguir una experiencia completa que consiga satisfacer plenamente las expectativas del consumidor.



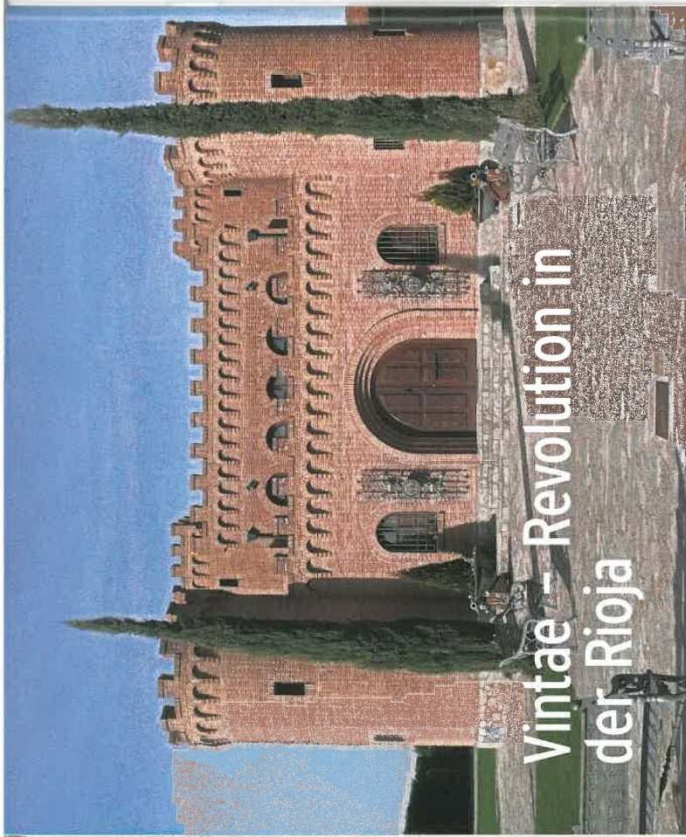
vintae

www.vintae.com
info@vintae.com
941 271 217
www.facebook.com/vintae
www.twitter.com/vintae

Representaciones Bécáres, S.L., Polígono Industrial de Asipo, c/A, Parc. 86 J - 33428 Coyés, Llanera, Asturias. Telf.: 985 263290 - 985 263289. E-mail: becáres@fade.es

La Nueva España. 16 de diciembre de 2011. Publireportaje.

Internacional



Winzer-Porträt



Ricardo Aramburi und seine Fässer

kettingmaßnahmen. In Deutschland wird ein reines Partnerkonzept mit regionalen Exklusivitäten praktiziert.

Vintae erzeugt heute Topweine in den Regionen D.O.c.a. Rioja, D.O. Ribera del Duero, D.O. Navarra, V.T. Ribera del Quiles und D.O. Toro. Der Betrieb wurde 2010 zur innovativsten Bodega der Rioja gekürt, im gleichen Jahr bekam der Weinmacher Raul Acha den Qualitätspreis zugesprochen.

Das Projekt „Garnachas de España“ (Spaniens Garnachas) stellt eine Hommage an eine Rebsorte dar, die aufgrund ihrer hohen Ansprüche im Weinberg und der ebenso anspruchsvollen Weinbereitung lange Zeit in Vergessenheit geraten ist. Die aktuellen Geschmackspräferenzen unter Weintrinkern rücken die Rebsorte jedoch wieder in den Mittelpunkt des Interesses. Weine, die aus Garnacha gekeltert werden, sind sehr fruchtbetont und zeigen angenehme stoffliche Tannine. Damit sind sie die ideale Wahl für den Konsumenten von heute.

Diese Kollektion ist das Ergebnis eines sehr persönlichen Projekts, das mit der Suche in verschiedenen spanischen Regionen nach jenen Weinbergen begann, die am besten die Eigenschaften dieser Rebsorte widerspiegeln. Das Resultat sind zunächst zwei rebsorteneine Garnachas aus sehr alten Weinbergen, die das Konzept von „Terroir“ perfekt erfassen: jeder Wein bildet die Nuancen und Eigenheiten der Region ab, in der er gewachsen ist.

Die Weine wurden (nicht nur) in Gebieten nahe des Ebrotales erzeugt, wo die Ursprünge der Garnacha liegen und wo sowohl das Klima als auch die Bodenoptimal Voraussetzungen für die Bedürfnisse dieser Rebsorte liefern. In dieser Kollektion kann die Garnacha ihre ganze Vielseitigkeit und die Besonderheiten ihres jeweiligen Herkunftsgebietes ausspielen.

Castillo Maeterras Projekt „Spanish White Guerrilla“ ist eine Kollektion von acht reinsortigen Weißweinen aus den Rebsorten Albariño, Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon blanc, Verdejo, Chardonnay und Viognier, die zum ersten Mal innerhalb D.O.c.a. Rioja produziert wurden. Diese Familie von Weinen stellt nichts weniger als eine Revolution unter den Weißweinen Spaniens dar und steht für höchste Qualität und Innovation.

Die geographische Basis liegt zwar innerhalb der D.O.c.a. Rioja, doch in der V.T. Valle de Sedaca – zwei Täler, die perfekt zum Anbau von Weißwein geeignet sind und 2003



Fotos: Christoph Dreyer



Chardonnay, Spanish White Guerrilla



Dry Libalís

Beim Begriff „Spanische Weinguerilla“ muss niemand einen Schreck bekommen: Hier kämpft man für innovativen Genuss!

Bei Vintae handelt es sich um ein junges Projekt der Familie Aramburi, das dem beziehungsweise auch vom jüngsten Sohn Ricardo geleitet wird. Seine Vision vom „zweifelhafte Weinmacher“ hat er beispielsweise gemeinsam mit dem Önologen Raul Acha in der V.T. Ribera de Quiles mit dem Projekt „WINERY ARTS“ umgesetzt – Ricardo studierte zuvor in USA und hatte somit intensiven Kontakt zu amerikanischen Weinmachern. Ein Markenzeichen der Aramburi ist die Konzeption: reiner sogenannte „Autorweine“ (unos de autor), die stets auf das jeweilige Terroir bezogen sind, zugleich aber einen fundierten, historischen oder philosophischen Hintergrund aufweisen. So zum Beispiel mit der Bodega

La Garnacha Salvaje del Moncayo

„MAISU“, wo die Bauern mit Hilfe auf ihren Weinberg Bezug nehmen und dort sogar die Idee des ökologischen Anbaus in die Tat umsetzen. 0,7% der Einnahmen von MAISU fließen zudem in Umweltschutzprojekte. Ebenfalls spannend ist das Projekt „OP“ das hochwertige Biojeweine aus vier verschiedenen Lagen zusammenführt – ein kreatives, dynamisches und qualitativ hochwertiges Projekt, versehen mit modernem Design und attraktiven Marketing.


von der UNESCO zur Biosphäre-Reserve für Weißweine erklärt wurden. Kriterien waren das dort vorhandene Mikroklima, die Bodenbeschaffenheit und die Höhenlagen von 600 bis 700m. Diese Lagen gehören zum Eigentum der Familie Aramburi, weitere Flächen werden ständig hinzugewonnen.

Die biologische Basis geht zurück auf die Reblutreinigung der vor 15 Jahren fast ausgestorbenen Rebsorte „Moscatel del Granado“, einer historischen Rebsorte, die einen feinen, aromatischen, aber nicht übertriebenen, duftigen Weißwein ergibt. Die Familie Aramburi erkannte die gute Gelegenheit und legte im Jahr 2000 große Neupflanzungen mit dieser Rebsorte unter dem Namen „Dry Libalís“ an.

Die Bezeichnung „SPANISH WHITE GUERRILLA“ soll eine Provokation an die starren Regeln der D.O.C. Rioja sein, da die genannten Rebsorten echte „Eindringlinge“ in diese konservative Region darstellen.

Rebsortequelle:
Exklusiver Vertrieb in Deutschland:
3er Weine 8 Tbags, Im Steinpreis 6/2, 76437 Rastatt
Tel. 07222 935705, www.dreyer-weine.de
www.vintae.com
www.vinopedia.tv

RSS Feed | Comments



INDEPENDENT WINE JOURNALISM
ESTABLISHED MAY 2002

Use Wine Search on menu...

HOME | ABOUT | SUBSCRIBE | CONTACT | DIGEST | FAQ | WINE SEARCH | MYLIST

LATEST POSTS


- // Maroñand & Burch Nuits-St-Georges 2009
- // Faveley Mercuray 'Clos du Roy' 1er Cru 2009
- // Faveley Nuits-St-Georges 2009
- // Rookford Basket Press Shiraz 2009
- // Bobar Syrah 2011
- // Maroñand & Burch Vosne Romanee 2009
- // Capital Wines The Black Rod Sparkling Shiraz 2009
- // Capital Wines Kyeema Vineyard Merlot 2010
- // Capital Wines The Backbencher Merlot 2010
- // Seppelt Original Sparkling Shiraz 2007
- // Wolf Blass Gold Label Riesling 2011
- // Wolf Blass Yellow Label Chardonnay 2010
- // Ata Rangl Crimson Pinot Noir 2010
- // Port Phillip Estate Quarter Amels 2010
- // CVNE Imperial Reserva 2004

RECENT COMMENTS

- // Faveley Mercuray 'La Framboisière' 2009 (5)
- // Faveley Mercuray 'Clos du Roy' 1er Cru 2009 (4)

MATSU 'EL RECIO' 2009
WEDNESDAY, DEC 14 2011 - POSTED IN SPAIN, TEMPRANILLO & AL. BY GARY WALSH

From 105 year old vines planted in the DO of Toro, Spain. Importer: Cosecha Imports



Tasted : Dec11
 Alcohol : 14.5%
 Price : \$31
 Closure : Cork
 Drink : 2012 - 2020
[Visit winery website](#)

★ Add to My List

Tags: <Biodynamic, Import>

COMMENTS

One Response to "Matsu 'El Recio' 2009"

Great prices,
free shipping.

AUSTRALIA WIDE

Leading Wine Merchants Since 1963



LOGIN


Username:

Password:

Remember Me

[Register](#)
[Lost your Password?](#)

RSS Feed | Comments



INDEPENDENT WINE JOURNALISM
ESTABLISHED MAY 2002

Use Wine Search on menu...

HOME | ABOUT | SUBSCRIBE | CONTACT | DIGEST | FAQ | WINE SEARCH | MYLIST

LATEST POSTS

- // Maroñand & Burch Nuits-St-Georges 2009
- // Faveley Mercuray 'Clos du Roy' 1er Cru 2009
- // Faveley Nuits-St-Georges 2009
- // Rookford Basket Press Shiraz 2009
- // Bobar Syrah 2011
- // Maroñand & Burch Vosne Romanee 2009
- // Capital Wines The Black Rod Sparkling Shiraz 2009
- // Capital Wines Kyeema Vineyard Merlot 2010
- // Capital Wines The Backbencher Merlot 2010
- // Seppelt Original Sparkling Shiraz 2007
- // Wolf Blass Gold Label Riesling 2011
- // Wolf Blass Yellow Label Chardonnay 2010
- // Ata Rangl Crimson Pinot Noir 2010
- // Port Phillip Estate Quarter Amels 2010
- // CVNE Imperial Reserva 2004


RECENT COMMENTS

- // Faveley Mercuray 'La Framboisière' 2009 (5)
- // Faveley Mercuray 'Clos du Roy' 1er Cru 2009 (4)

MATSU 'EL PICARO' 2010
FRIDAY, DEC 16 2011 - POSTED IN SPAIN, TEMPRANILLO & AL. BY GARY WALSH

A joven style that sees just six weeks in French oak, made from Tempranillo off 50 year old vines.

"says toro toro taxi see ya tomorrow my son" Importer: Cosecha Imports




Tasted : Dec11
 Alcohol : 14.5%
 Price : \$21
 Closure : Cork
 Drink : 2011 - 2017
[Visit winery website](#)

★ Add to My List

Tags: <Biodynamic, Import>


COMMENTS



Want to try the rated wines like the critics?
 Available now at exceptional value & delivered to your door

[more...]

"buying wine has never been easier"

Online Secure Payment


LOGIN

Username:

Password:

Remember Me

[Register](#)
[Lost your Password?](#)

The Wine Front. Página especializada en vinos de Australia.



Se habla en las campiñas europeas del "buen sentido campesino"... Se le atribuye un sinfín de virtudes, desde predecir el clima con certeza al solamente mirar una cebolla, hasta curar unas cuantas enfermedades con hierbas que únicamente él conoce. Cuando buscó el origen de la palabra Rioja, me apareció otra "jugada" de aquel buen sentido: los Rioja son los vinos de la región del Río Oja!!! Y siendo una de las mayores y más famosas regiones vitícolas españolas, produce muchos vinos de diferentes categorías, estilo y añejamiento.

A lo largo de los años, la oferta de vinos españoles se ha ido incrementando hasta cubrir muchas de las regiones vitícolas (Rioja, Ribera del Duero, Penedès, Toro, Priorato...). El staff de catadores de Gourmet Living se dio a la tarea de ayudarles a descubrir y apreciar estos nuevos vinos de Crianza y Reserva de la Rioja, resijos de las más nuevas técnicas combinadas con un saber hacer antiguo.

Presentados en botella alta (bordejosa) o más holgada.

El orden de esta cata a rasgas era el siguiente:

1) Valtiformosa, Primum Vitae,

Reserva 2005

Origen

Denominación: DOC Rioja

alcohólico: 13%

Cepa: 100% tempranillo

Tº servicio: max 18º

Consiglo en: En supermercados y en Drink It - Zona Rosa Tel: 2298 7646

En resumen: Frutas negras y nariz más intensa en este vino. Toques de vainilla, pimienta. Un vino más intenso en boca pero no pesado. Choulos, quesos curados, paella, tortilla de patatas, carnes asadas.



2) Maeterra Dominum - 4 Pagos, 2005.

Origen

Denominación: DOC Rioja

alcohólico: 14%

Cepa: Tempranillo/Garnacha/Graciano

Tº servicio: max 18º

Consiglo en: Oriental 2521 7700, Copia Wine Bar & Restaurante Sushi Ito

En resumen: Color más profundo y oscuro, potentes aromas a frutas rojas y pasas. Chocolate, intenso vino equilibrado con taninos suaves y picantilla acidez. Embutidos, saionillo, quesos fuertes, apple pie.



3) Faustino V Reserva 2004

Origen

Denominación: DOC Rioja

alcohólico: 13,5%

Cepa: Tempranillo/Mazuelo

Tº servicio: max 18º

Consiglo en: Civas de los supermercados Super Selectos

En resumen: Máxima intensidad en este Rioja. Frutas aconfradas, pasas. Taninos densos espaldados por percutante acidez. Un gran vino para grandes platos, cava, cordero, curry rojo



4) Soto de Torres - Ibericos, Crianza 2008

Origen

Denominación: DOC Rioja

alcohólico: 14%

Cepa: 100% tempranillo

Tº servicio: max 18º

Consiglo en: Chees - Paseo Licón - Tel: 2263 9712

En resumen: Un vino afrutado, con notas ahumadas y de pimienta. Equilibrado en boca, de cuerpo ligero. País, Steak pimienta, pato en salsa blanca.



5) Rincón de Navas Crianza 2007

Origen

Denominación: DOC Rioja

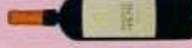
alcohólico: 13,5%

Cepa: 100% tempranillo

Tº servicio: max 18º

Consiglo en: Dipsa - 2264 5500

En resumen: Aromas marcados de fresas, con café y tostado al abrirlo. Muy ligero, pero con armonía. Cuerpo livello, perfecto con queso, frizado de borrego, res y cerdo en salda.



(bordejosa), el aspecto exterior de cada una transmite seriedad, habla de vinos de calidad. Las etiquetas fueron diseñadas sobriamente y se aprovechan del fondo negro para conferir a las botellas una cierta elegancia.

El orden, secreto, en el cual catamos las botellas nos fue dictado por la fecha de cosecha de cada uno. Empezando por el más joven, Ibericos, 2008, y terminando por Faustino V 2004.

Reunidos en el restaurante Dulikat al final de un largo día de trabajo, entregue a los 8 juets su material de evaluación. Después de una breve explicación técnica mientras los vinos terminaban de respirar, se sirvió el primero. Color, primer contacto olfativo, aromas percibidos, cuerpo del vino, mandaje fueron los temas que tuvimos que evaluar.

Al final, esta nueva generación de vinos oriundos de la Rioja

demostró unas características inspirándose libremente de los tradicionales vinos riojanos, pero evolucionando hasta adaptarse a los paladares de los nuevos y jóvenes consumidores de vinos.

Color: un clausuro de rojo, desde entendidado hasta más profundo tirándole al morado intenso. Vinos brillantes, cuyo color cálido es una verdadera invitación a conocerlos mejor. Maeterra Dominum Cuatro Pagos y Faustino V presentan los tonos más oscuros algo como violeta púrpura. Los otros, más claros, hacen un color rojo profundo que le tira más al violeta.

Luego me interesó conocer la opinión del jurado en cuanto al primer contacto olfativo, justo cuando uno acerca la copa a su nariz, sin realmente prestar atención a los aromas. A veces, el olor es agradable, convincente. A veces se nota una cierta agresividad... En este caso, tuvimos un panel de vinos bastante homogéneo, articulado alrededor del Primum Vitae,



que recaudo fuertes opiniones opuestas. Tanto Ibericos como Rincon de Navas se destacan como agradables, mientras que Maestria Dominum y Faustino V, mas complicados, tienen un primer contacto interesante.

En cuanto a aromas, los vinos presentan dos series de aromas. Al servirlos, después de un instante en la copa, se llaman los aromas primarios. Los que expresan la cepa, el terroir... En este registro, los vinos mono varietales hechos con una sola cepa, en este caso el Tempranillo, presentan una nariz a frutas rojas tales como fresa, frambuesa. Es el caso de Ibericos, Rincon



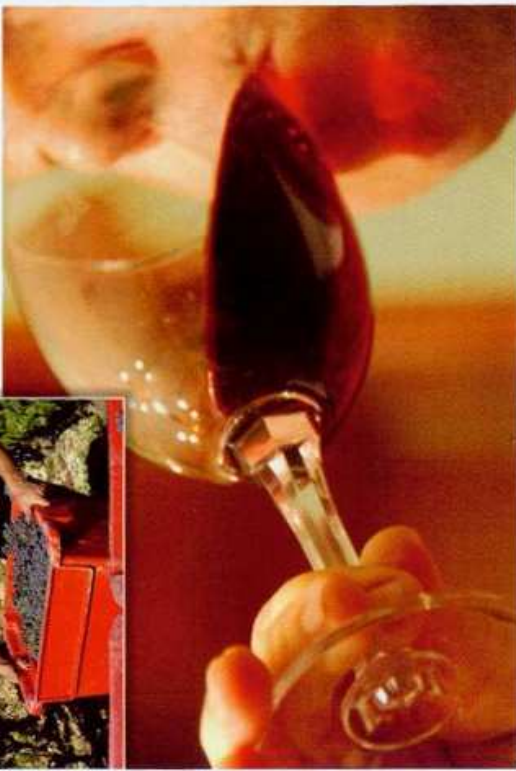
de Navas, Primum Vitae. Los que integran otros cepas como el Maestria Dominum (Tempranillo y Mazuelo) o el Faustino V (Tempranillo, Garnacha y Graciano) ofrecen un bouquet un poco más amplio, integrando notas a ciruela, pással, café, cañan y pimienta.

Más adelante, volvimos a analizar los vinos para conocer su evolución. Caramelo, cambios, sucedieron en boca, como los vinos respiraron. Aparecen las notas a madera y otras como caramelo, vainilla, ahumado.

En la boca. En el paladar, los 100% varietales, reconocen la mayor apreciación en primera instancia. Afrutados, de cuerpo bastante ligero, los catadores los dividieron en dos. Viendo que no sabíamos, servido nada de comer todavía, esos vinos son agradables, hasta en aperitivo. Efectivamente, Ibericos, Rincon de Navas y Primum Vitae son vinos de saboreo bastante suaves, rica nariz que deja el bebedor en estado de siguiente sorbo. El final, medio a largo, deja notas especiadas o a caramelo muy selectivas.

Los aficionados de los vinos más "serios" serán más sensibles a los argumentos de los dos ensamblajes, es decir a Maestria Dominum y pagos y el austro V. Ya vinos que se color en más oscuro, lo que significa que debieron de ser vinos primarios. ¡Y lo son! Pero cada uno de una manera diferente.

Maestria Dominum mantiene un cuerpo medio en la boca, aun con esos tonos perceptibles. Sus notas afrutadas y especiadas perceptibles en el largo final, dejan la sensación de un vino bien hecho, rico. En cuanto a Faustino V, los catadores fueron unánimes en decir que es un vino imponente. Es un tipo



al estilo de la vieja escuela. Carroso, intenso, definitivamente no hecho para el aperitivo. No me mal interpreten. Nada de pesimismo en este comentario. Aun mejor, al darle más tiempo para respirar, se vuelve "acogedor", profundo y de muy buena compañía.

Claramente, el tomar vino implica obligatoriamente una "contra parte sólida", en decir boquilas o algún maridaje. Estas cosas se llevan a cabo, en un primer tiempo, sin ello. Después servimos una selección de quesos y embutidos, y definitivamente, los vinos resaltan más. ¿Pero que recomendar los catadores con estos Rojicanos?

La cocina española es, por supuesto, la primera en venir a la mente. Paella con mariscos y pollo, Manchego joven o curado, carnes al grill, risottos de hongos, pastas en salsas blancas o de tomate, ricos y picantitos embutidos, tortilla de patatas, pescados blancos, hasta una emallada con queso azul, serían los perfectos acompañantes de Ibericos, Rincon de Navas, Primum Vitae y Maestria Dominum. Cuatro Pagos, Reserve, conejo, cordero, caza, quesos fuertes, jhalai, curry rojo cremoso, las costillas en salsas y guisos de alto sabor para Faustino V....

Espero que esta cata de los vinos rojicanos, despertara su interés para conocerlos. La nueva generación es más fácil de abordar, afutada, "light"... como dicen nuestros amigos norteamericanos. Y se deja invitar a cualquier mesa, de las más formales a la reunión sorpresa entre amigos. La generación anterior ha hecho esfuerzos para pulir y ofrecer al aficionado una perfecta combinación de fríos, taminos, acidez... con este cuerpo sólido que la caracterizara siempre.



Nuevo Restaurante Italiano

Te invitamos a disfrutar de algunos de nuestros platos:




- Pennette Zucchini e Gorgonzola
- Tagliatelle Alfredo e Pancetta
- Ravioli ai Funghi Misti
- Fuilli al Pomodoro
- Petco alla Mugriata e Capponi
- Petto di Pollo Gran Ducato
- Scaloppine ai Shitaldi
- Gamberi Mare e Monti

Restaurante Italiano

2246-0179 ó 7786-5354

BISTROITALIANO1@GMAIL.COM

Facebook icon

Visítanos en Centro Comercial Plaza Madero, Santa Elena, en Plaza de Puente de San Martín

Pulling Corks & Forks

Drinking, eating & other tidbits from my time on earth.

- @SandyBurger @BurgerReviews @BurgerReviews @BurgerReviews @BurgerReviews [pullingcorksandforks.com](#)
- New Burger review for The Angry Subter in Phoenix: [http://www.pullcorksandforks.com](#)
- @SandyBurger @BurgerReviews @BurgerReviews @BurgerReviews [pullingcorksandforks.com](#)

Wednesday, January 4, 2012

2008 Hacienda Lopez de Haro Tempranillo



Hacienda Lopez de Haro is one of several projects by the innovative Spanish wine company Vinata. Focusing on 6 different Designations of Origin (D.O.) throughout Spain, Jose Miguel Arambam, Ferrero, Ferrero, Ricardo and Jose Miguel and their team offer unique wines showcasing their passion and progressive thinking in wine making.

Aged for only 3-4 months in new oak barrels, the 2008 Hacienda Lopez shows Rioja's traditional Tempranillo grape and its elegance and complexity. Grapes come from 30-70 year old vines and are hand picked in mid October. During the 3-4 months of aging the barrel are kept in underground caves. Good fruit, and medium tannins make this wine drinkable in the short term. Red fruits and liquor make for pleasant taste while the wine lingers on your palate for a lasting finish. This wine should retail for under \$15. <http://www.vinata.com/en>

Posted by Sandy at 11:19 AM
Labels: Hacienda Lopez de Haro, Rioja, Spain, Tempranillo, Vinata, Wine

Burger Reviews in Scottsdale & Phoenix

- <http://www.dixiemer.com/burgers-in-scottsdale>

About Me

 Sandy
Scottsdale, AZ
I'm 17 year veteran of the Phoenix wine & spirits scene having worked in various aspects. I have seen and drank a lot & I'm ready to share. Now I'm venturing into the world of film producing. Come see what I have seen & learned.
[View my complete profile](#)

Pulling Corks & Forks

- Collo Ascarel Rigolotto from Tuscany's newest D.O.C. Montecucco.
- What grape is that.....?
- Fleming's Prime Steakhouse & Wine Bar Belts Small Plates New Healthy Dishes for Lighter Dining and Sharing
- The Wines of Pierce Ranch Vineyards
- Hops Meets Cheese at HB Hanratty's Pub Beer + Cheese Pairing Celebrates American Cheese Month

Blog Archive

- ▼ 2012 (5)
- ▼ January (5)
- La Bella Vita Frappato
- New Local Bakers Make "Whoopie" a Way of Life

<http://pullingcorksandforks.blogspot.com/2012/01/2008-hacienda-lopez-de-haro-tempranillo.html>

NEWS FEED COMMENTS

CHEAP WINE HOME ADD YOUR CHEAP WINE REVIEW CHEAP WINE PHOTO GALLERY CHEAP WINE STAFF 'pinot' or 'sonoma' or 'red' or 'spic GD

Cheap Wine < \$10 Cheap Wine < \$20 Cheap Wine - Red Cheap Wine - White Cheap Wine Blog

2010 Spanish White Guerrilla Verdejo

August 2, 2011 by Dave



Me gusta A 3 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.

The **Spanish White Guerrilla Verdejo** is **100% Verdejo** grown in a *single vineyard* located in the **Valles de Sadacia** growing area, which is a *white wine only DO (Denominacion de Origen)* located inside the **Rioja** district, in **Spain**. The **Verdejo** grape has been grown mainly in the **Rueda** region for **1,000** years and is a very hearty, drought and disease resistant grape. The **Verdejo** grape is usually *picked at night* when the temperature is cooler, because the daytime heat can **oxidize** the wine during daytime picking. The wine was aged in large **stainless steel** vats for **two** months and the alcohol content is **12%**.

The color is pale butter yellow with green apple highlights. The nose is pear and apricot, peach and creamery butter. The Verdejo has a full, rounded mouth-feel, pear and lime lead the way, the mid-palate has a slightly medicinal edge that also adds peach and papaya. The acidity is well balanced and helps the finish last for a very respectable time.

Don't be scared off by one of Sponge Bob Squarepants friends on the label or a grape varietal that you may not be familiar with, the Spanish White Guerrilla Verdejo is a well made, delicious, refreshing, change of pace, summer wine. The Spanish White Guerrilla Verdejo should sell for around \$10, if you like your white wine with a bit of body and strong, fresh flavors, this is a wine you should consider.

Me gusta A 3 personas les gusta esto. Sé el primero de tus amigos.

Be Sociable, Share!

Cursos Gratis del Inem
+290 Cursos Gratis (Subvencionados)
Apúntate a hacer Cursos Sin Pagar!
[CursosGratis.eMajister.com](#)

Niso wine tours in Spain
VIP wine tours of the most renowned wine regions in northern Spain
[www.nisowinetours.com/](#)

Sick of Spanish Property?
Sell to our Russian Buyers. Dedicated Agent until Sold
[www.HouseSalesSpain.com](#)

Santa Ynez Hotel Buellton
Newly Remodeled Rooms Heated Pool Free Breakfast \$59 Midweek Free WiFi
[www.PeaSoupAndersens.com](#)

AdChoices ▶

Like 366 people like this. Be the first of your friends.

6 Ways 2 B Social:

Follow Cheap Wine Finder on Twitter

Friend up Cheap Wine Finder on Facebook


Follow Cheap Wine Finder on Tumblr

Contact Cheap Wine Finder

Check us out at a TASTING event ...

<http://www.cheapwinefinder.com/2011/08/2010-spanish-white-guerrilla-verdejo/>


Web Cheapwinefinder.com. 2 de agosto de 2011.

the dieline 

■ blog view ■■ grid view

« Dixie Toga Amazing Holographic Collection of Empty Packs | Main | Studio Spotlight: Mattson Creative »

Spanish White Guerilla



Moruba, graphic design firm in La Rioja, Spain sent in this recent wine project they completed with illustrations are by the [Brosmind Studio](#):

"Spanish White Guerilla is a collection of "revolutionary" wines created by Vintae. For the first time ever, the nine grape varieties which enjoy the greatest international prestige have been cultivated in La rioja. Nine entertaining warriors, inspired by the origin of the grape which each represents, bring this unusual collection to life."

[Click to read more on The Dieline Wine...](#)

You might also like:

Newsletter

THE WRAP
our weekly bundle

email address

Search

Search


Features

- articles
- before & after
- brand spotlight
- inside the studio
- student spotlight
- studio spotlight
- the dieline awards 2010
- the dieline awards 2011
- top package designs
- vintage packaging
- concept packaging


Industry

- beauty & health
- beverages
- spirits & liquor
- beer & malt beverage
- books & media
- fashion
- food & gourmet
- home & garden
- pets & animals


Product Vent



shaping brands - enhance




swern
strategic branding & pa




YUPO
SYNTHETIC PAPER
do it on yupo


Print. Package. Label. C



LA
CLIP b



design is our cup of tea!
flood creative



TKS

<http://www.thedieline.com/blog/2011/2/25/spanish-white-guerilla.html>

Web The dieline. 25 de febrero de 2011.

Spanish White Guerrilla

Type: Alcohol, Europe

Created: 02/02/2011



Designed by Studio and Illustration by Esteban Clavijo, Spain.

“Spanish White Guerrilla is a collection of ‘revolutionary’ wines created by Vinibe. For the first time ever, the wine white grape varieties which enjoy the greatest international prestige have been cultivated in La Rioja. Wine enterprising warriors, inspired by the origin of the grape which each represents, bring this unusual collection to life.

da footypackage



Recent Comments
Yelba Aguin commented on 11/10/11
I have a question: How can I contact you?
magenio shopping cart commented on 11/10/11
I have a question: How can I contact you?
I have a question: How can I contact you?

<http://www.packagingoftheworld.com/2011/02/spanish-white-guerrilla.html>

Web Packagingoftheworld. Febrero 2011.

Hello Stranger | [Login](#) | [Create Account](#)

sauce
magazine

Find a Restaurant
SEARCH THE ST. LOUIS AREA NOW »

HOME | IN THIS ISSUE | REVIEWS | RECIPES | EXTRA SAUCE | EDIBLE WEEKEND | **BLOG** | THE SCOOP | EVENTS | MULTIMEDIA | GIFT CERTIFICATES | ABOUT US

SAUCE MAGAZINE | Jan 16, 2012 | INTELLIGENT CONTENT FOR THE FOOD FASCINATED |
SERVING SAINT LOUIS SINCE 1999

CONTRIBUTORS
Amrita Rawat
Beth Styles
Brittany Nay
Bryan A. Hollerbach
Byron Keman
Claire Meyer
Dee Ryan
Dennis Lowery
Emily Luten
Katie O'Connor
Kellie Hynes
Kylah Brown
Ligaya Figueras
Matt Berkley
Meera Nagarajan
Michael Renner
S.C. Truckey
Shannon Parker
Stacy Schultz

RSS FEEDS
Keep up with one or all of your favorite Sauce Magazine columns

WHAT IS RSS?

SEARCH SAUCE

2011 READERS' CHOICE POLL
CLICK HERE TO SEE WHO WON!

SAUCE MAGAZINE IS NOW DIGITAL
Read your favorite magazine on your iPad and iPhone!
CLICK HERE TO SUBSCRIBE

Posts Tagged 'Spanish White Guerrilla'


Drink This Weekend Edition: Spanish white wines make a splash in St. Louis

Friday, May 27th, 2011

Me gusta | A Ana Belén Hernández y a otras 22 personas les gusta esto.

Tweet

Grow white grape varietals in the land of La Rioja? The Spaniards at wine company Vintae may sound nearly as crazy as Don Quijote fighting a battalion of windmills, but what winemaker Raúl Acha has done with Vintae's line of white wines, Spanish White Guerrilla, is nothing less than impressive. And lucky for us, these tasty – and extremely limited – wines arrived this week in The Lou.



Spanish White Guerrilla includes a collection of eight mono-varietal wines – Albariño, Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Verdejo, Chardonnay (a steel fermented and a barrel-aged) and Viognier – all of which have been cultivated in Spain's La Rioja, a region that has heretofore been strictly *vino tinto* territory. While we give a thumb's up to all of these wines, both for taste and the very reasonable price point, the champion to our taste buds is the Chardonnay that's aged for 10 months in French oak. You can pick up a bottle at The Vino Gallery, located at 4701 McPherson Ave., in the Central West End, and also at J. Viviano & Sons on The Hill. Look for other Spanish White Guerrilla varietals at Saint Louis Cellars in Maplewood and at Modesto on Shaw Avenue.

Incidentally, lovers of cool wine labels will also enjoy collecting Spanish White Guerrilla bottles. Each wine sports an illustration of a playful character whose attire and props are inspired by the origin of the grape variety bottled inside: A sassy French mademoiselle for the youngest steel-fermented Chardonnay; a buxom madame for the barrel-aged version; a German blond for the Riesling. You get the idea. Check out all eight illustrations on the company's website.

ShareThis

Tags: Albariño, Chardonnay, Drink This Weekend Edition, Gewürztraminer, J. Viviano &

CATEGORIES
About town (184)
Ask the Chef (2)
Awesome eats (52)
Baked (19)
Bang for your buck (12)
By the Book (5)
Celeb spotting (3)
Celebrity chefs (20)
Cheap Date (7)
Cheers (54)
Cook Wise (2)
Cooking (84)
Drink This Weekend Edition (71)
Drinking (145)
Drinking on the job (3)
Edible Weekend (1)
Extra Sauce (63)
Fact or Fiction (6)
First look (39)
Foodspotting (3)
General (78)
Good books (7)
Just Five (26)
Meatless Mondays (4)
Sauce Celebrity Chef Series (4)
Sauce extra (23)
Saucy stuff to do (55)
See you there (30)
Sneak Peek (10)
Soup of the day (6)
Stocking Up (62)
Teetotaler (14)
The Scoop (524)
Three Reasons (21)

<http://www.saucemagazine.com/blog/?tag=spanish-white-guerrilla>

Sauce Magazine. 27 mayo 2011.



I've been Vintaed!

Feb 16th, 2011 by winebratsf.



Gabriella Opaz of Catavino, who was with me in Porto

This month, [Catavino's](#) Ryan & Gabriella encourage us to blog about Spanish wines. Fresh off the big ole jet airline from a trip to Iberia, where I spent some wonderful time with Gabriella, I am able to supply oodles of info on this topic! Specifically, Catavino is asking us to look at Spanish wines we've never tried before, or something unusual for the area. Since I recently blogged about [Miguel Merino](#), my new favorite place in Rioja, I thought I'd use this opportunity to write about my new friends at [Vintae](#).

vintae

is mixing it up in Spain, and starting a wine revolution of sorts. They are a young company which focuses on 6 specific regions in Spain, but in a different way. Vintae represents innovation and change in a wine region that has been very rigid in its ways, much like France, for years. The avant-garde marketing and approach have shaken up the industry in Spain, and spawned the Spanish Guerrilla wine movement!

is mixing it up in Spain, and starting a wine revolution of sorts. They are a young company which focuses on 6 specific regions in Spain, but in a different way. Vintae

represents innovation and change in a wine region that has been very rigid in its ways, much like France, for years. The avant-garde marketing and approach have shaken up the industry in Spain, and spawned the Spanish Guerrilla wine movement!

Subscribe



Search

Type in and hit enter to search



[Niso wine tours in Spain](#)
VIP wine tours of the most renowned wine regions in northern Spain
[www.nisowinetours.com/](#)

[Spain Jobs](#)
Thousands of quality jobs over €80K in Spain. Find yours today!

In Spain, wine suffers from a bit of a bad reputation. There is some of a connotation that is an old man's drink, or an object of mix with 7-up or other such items. Although, when we were out in [Lozoflo](#) doing a tapas bar crawl, plenty of young folks were drinking wine – but it appears that might be a bit of the exception. Since I have no real experience with the Spanish wine industry, you will need to take this with a grain of salt.

The company started with 5 wines, made in La Rioja, from grapes that are non-traditional to the region. Given that the wine laws in Europe are much stricter and somewhat archaic by western standards, they had a bit of a time introducing these wines to the market. They were, in fact, the first winery that was allowed to produce these varieties in La Rioja, and are guerrillas in the wine business here – stirring up the old ways of thinking, and trying to make wine fun. This is why their new brand is called "Spanish Guerrilla". Kinda catchy don't you think?

On this day, we visited the two different Vintae production facilities, starting with the white wine facility, Castillo de Maetiera, where the illustrious Spanish White Guerrilla wines are made. Castillo de Maetiera is the only winery in La Rioja which specializes in making white wines. The Castillo has been an upstart, focuses on unusual (for Rioja) wines such as Muscat and Malvasia, and introducing Spain to foreign varieties such as Chardonnay and Gewurztraminer. Currently, Castillo de Maetiera works with eight different white varieties, including Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer or Viognier. Because these are so unusual in the area, the branding became the "Spanish White Guerrilla". Each of the fun labels makes a play on a character from the region – so the Gewertz has beer wench, the Sav Blanc looks a little bit like Fidel Castro, etc.



Carmelo, our smiling host!

The white wines are made here at Castillo de Maetiera, where

Because there really is a sense of terroir and micro climates in Rioja, the production facilities are separate and distinct to maintain this. The white wines produced here are so delicate and fickle, that anything more than 30 minutes from field to crushpad would destroy some of the characteristics that make them unique, which is what the winemakers want to avoid. This is somewhat difficult to grasp as a New World wino since we so often see grapes trucked long distances to production facilities. That said, it makes total sense – treat the wine like your first born child, and she will treat you like the king of the world.



Spain. Find yours today!

[www.LusciousLushes.com](#)

[Cursos Gratis del Inem](#)

+290 Cursos Gratis (Subvencionados)

Apúntate a hacer Cursos Sin Pagar!

[www.inem.es/programa/](#)

[Motor Insurance in Spain](#)

Car Insurance Spain, Home Insurance

English worded policies

[www.insureto.com/](#)



AdChoices



Categories

Select Category

Tags

A to Z Australia bacon

Bordeaux Blends

The white wines are made here at Castillo de Maetiera, where approximately 500,000 bottles are produced. YOW! Just a little bit of wine there folks. Our hosts, Ana of Vintae and Carmelo Santos, the winemaker, showed us around and gave us a peek at the 2010 barrel samples as well as the current 2009 releases. The Castillo is located in southern Rioja, where it is a high desert – think Reno folks, and it can get up to 35c in the summer. That's about 110! Phew. Hot. Because of this, they harvest in August at night. This is crucial for the whites because the whites can begin fermentation spontaneously in that heat.



I must admit, I did a poor job at taking notes of what I was tasting, but you really want to know more about the story right? Suffice it to say, they were surprising and delicious, and even though it was FREEZING cold outside, they were highly enjoyable. The Guerrilla wines, coming in at about 5 Euro, are an absolute STEAL for budget minded quaffers.

Happy reading, and you should be able to find these wines near you soon!

What I'm sipping on...



[Hello, my name is Inigo Montoya...](#)



[WBC here I come!](#)



[So...you want to taste the wine?](#)



[Shut the Front Door: A Vinsane, Pay-it-Forward, Drinks 4X the Price Wine Recommendation/Good Grapes: A Wine Manifesto](#)



[The Newer Fortino Journey: A Year of Transformation/Catawin](#)

Tags

[A to Z](#) [Australia](#) [bacon](#) [Bordeaux](#) [Blends](#) [Bottle Shock](#) [Cabernet](#) [Sauvignon](#) [Cabernet](#) [Sauvignon](#) [Carneros](#) [Chardonnay](#) [Chile](#) [Crushpad](#) [Grenache](#) [Hospices du Rhône](#) [Jug Shop](#) [Napa](#) [Napa Valley](#) [New Zealand](#) [open house](#) [Oregon](#) [Paso](#) [Robles](#) [pinot noir](#) [Pinot Noir](#) [Summit](#) [rhône](#) [Rioja](#) [Rodney Strong](#) [Rosé](#) [Russian River](#) [Russian River](#) [Valley](#) [San Francisco](#) [Santa Cruz](#) [Santa rosa](#) [Sauvignon Blanc](#) [Sonoma](#) [Sonoma](#) [Coast](#) [sparkling wine](#) [syrah](#) [Tempranillo](#) [Twitter](#) [Taste](#) [Live](#) [vintuba](#) [virginia](#) [Wine](#) [Walla Walla](#) [WBC](#) [Willamette Valley](#) [Wine Bloggers Conference](#) [zinfandel](#)

Búscanos en Facebook

Luscious Lushes

<http://lusciouslushes.com/2011/02/ie-been-vintaed/>

Luscious Lushes. Febrero 2011.

SERIOUS ABOUT WINE

MIKE CARTER'S BLOG FOR WINE PACKAGING, DESIGN & MARKETING INSIGHTS

[BLOG](#) [ABOUT](#) [ARTICLES](#) [CONTACT](#)

Ask Mike Carter!

Got a question about print & packaging? I'll do my best to answer you. Contact Mike. If you'd like to contribute to Serious About Wine, even better!

[View my profile](#) [LinkedIn](#)

Recent Articles

- Uncovering China's Wine Market
- Raise a Glass to the Free Market in Wine
- Alta Vista Rose
- Spuma Wine
- IBEX
- Buddy Mixed Wine
- Winery Red Mixed Wine
- Red Wine Cheers!
- White Starz Wines
- Arctic Wine Brands
- To the Labels For Mountain Wines
- Rede Shyne
- Red Wine Cheers!
- Peace in the Sun
- Smoke + Harvest

Browse Categories

- Personalized Wine Labels
- Uncategorized
- Wine & Social Media
- Wine Advertising
- Wine Blogging
- Wine Branding
- Wine Databases
- Wine Innovations
- Wine Jobs
- Wine Label Design
- Wine Labels
- Wine Marketing
- Wine News
- Wine Packaging Design
- Wine Strategy
- Wine Trends
- Wine Words
- Wine Writing

Blogroll

- 100 Top Wine Blogs
- AdWine
- Altop
- American Daily Blog
- Beckhaus and Beery
- Beckhaus's Blog
- Beckhaus's Wine Blog

Feb 20 Spanish White Guerrilla

Filed Under: [Wine Label Design](#), [Wine Labels](#)



Spanish White Guerrilla is a collection of "revolutionary" wines created by Vin&ac. For the first time ever, the nine white grape varieties which enjoy the greatest international prestige have been cultivated in La Rioja. Nine entertaining warriors, inspired by the origin of the grape which each represents, bring this unusual collection to life.



<http://www.seriousaboutwine.co.za/?p=5020>

Serious about wine. 20 febrero 2011.

Guía Peñín 2012

Castillo de Maetiera

VINOS DE LA TIERRA

VALLE DEL CINCA
BODEGAS VALONGA

Monte Valonga, s/n
22500 Belver de Cinca (Huesca)
☎: +34 974 435 127 - Fax: +34 974 339 101
bodegas@valonga.com
www.valonga.com

VALONGA CHARDONNAY 2010 B
chardonnay.

86 Color pajizo brillante. Aroma fresco, expresivo, flores secas, balsámico. Boca sabroso, frutoso, buena acidez.

VALONGA 2010 RD
eyah, cabernet sauvignon, tempranillo.

86 Color frambuesa, borde violáceo. Aroma fruta madura, fruta roja, floral, expresivo. Boca carnoso, potente, frutoso, fresco.

VALONGA SASO ALTO 2007 T
gamacha, syrah.

87 Color cereza, borde granate. Aroma fruta roja, fruta madura, café aromático, chocolate. Boca buena acidez, sabroso, carnoso, tostado.

VALLES DE SADACIA
CASTILLO DE MAETIERRA

Ctra. de Murillo, s/n
26500 Calahorra (La Rioja)
☎: +34 941 271 217 - Fax: +34 941 272 911
info@castillodemaietiera.com
www.castillodemaietiera.com

SPANISH WHITE GUERRILLA SAUVIGNON BLANC
2010 B
6,5% sauvignon blanc.

89 Color pajizo brillante. Aroma cítricos, hierbas silvestres, flores secas, expresivo. Boca carnoso, complejo, potente, frutoso, largo.

SPANISH WHITE GUERRILLA CHARDONNAY
2010 B
100% chardonnay. ****6,5€

89 Color amarillo brillante. Aroma flores secas, expresión frutal, hierbas de locador. Boca potente, sabroso, fresco, frutoso, redondo, untuoso.

SPANISH WHITE GUERRILLA GEWÜRZTRAMINER
2010 B
100% gewürztraminer. ****9,6€

88 Color pajizo brillante. Aroma floral, notas tropicales, hierbas de monte, expresivo. Boca potente, sabroso, buena acidez.

DRY LIBALIS 2010 B
moscatel grano menudo, viara, chardonnay. ****6,5€

88 Color amarillo brillante. Aroma flores blancas, expresión frutal, expresivo, fresco. Boca potente, sabroso, frutoso, carnoso.

LIBALIS 2010 B
moscatel grano menudo, viara, malvasía. ****6,5€

87 Color amarillo brillante. Aroma floral, fruta escarchada, expresivo. Boca buena acidez, fresco, frutoso, fácil de beber.

SPANISH WHITE GUERRILLA ALBARINO 2010 B
100% albarillo. ****8,6€


86 Color pajizo brillante. Aroma flores secas, expresión frutal, balsámico. Boca buena acidez, fresco, ligero, frutoso.

SPANISH WHITE GUERRILLA VERDEJO 2010 B
100% verdejo. 6,15€

84 Color pajizo brillante. Aroma fruta madura, floral, hierbas de locador. Boca especiado, ligero, fresco.

SPANISH WHITE GUERRILLA RIESLING 2010 B
100% riesling. 10,3€

86 Color amarillo brillante. Aroma fruta madura, hierbas secas, equilibrado. Boca buena acidez, correcto, sabroso.



Guía Peñín de los Vinos de España 1203

VINOS DE LA TIERRA

SPANISH WHITE GUERRILLA VIOGNIER 2009 B
100% viognier. 16,8€

86 Color amarillo brillante. Aroma potente, fruta madura, especias dulces, roble cremoso. Boca graso, sabroso, fresco, buena acidez.

SPANISH WHITE GUERRILLA CHARDONNAY
2009 B BARRICA
100% chardonnay. 13,3€

82 Color dorado brillante. Aroma fruta madura, caramelo tostado, muy tostado (torrefactado). Boca potente, graso, buena acidez, largo.

MELANTE 2008 B
100% moscatel grano menudo. ****10,6€

93 Color dorado. Aroma potente, notas amieladas, fruta escarchada, floral. Boca sabroso, dulce, fresco, frutoso, buena acidez, largo.

VINEDOS DE ESPAÑA
BODEGA EL MONEGRILLO

Finca El Monegrillo, Pol. Ind. 13- parcela 20
16235 Iniesta (Cuenca)
☎: +34 962 510 451 - Fax: +34 962 511 361
carlos.valsangiacomo@cherubino.es
www.cherubino.es

NOVIEMBRE DE FINCA EL MONEGRILLO 2008 T
60% syrah, 40% cabernet sauvignon. 20€

93 Color cereza muy intenso. Aroma especias dulces, cacao fino, chocolate, terrizo, tierra húmeda, fruta madura. Boca potente, carnoso, complejo, concentrado, largo.

VINYES MORTITX

Ctra. Pollensa Lluç, Km. 10,9
07215 Escorca (Illes Balears)
☎: +34 971 182 309 - Fax: +34 971 531 914
info@vinyesmortix.com
www.vinyesmortix.com

DOLÇ DE GEL MORTITX 2010 B
50% riesling, 50% moscatel. 15€

88 Color dorado. Aroma potente, floral, notas amieladas, fruta escarchada, hierbas de locador. Boca sabroso, dulce, fresco, frutoso, buena acidez, largo.

Maetierra Dominum

DO Ca. RIOJA

MAETIERRA DOMINUM

Vara de Rey, 7, 1.º dcha.
26003 Logroño (La Rioja)
☎: +34 941 271 217 - Fax: +34 941 272 911
info@maeterradominum.com
www.maeterradominum.com

GAVANZA 2007 T
tempranillo, graciano, gamacha. ***8,75€

87 Color cereza, borde granate. Aroma fruta roja, fruta madura, hierbas de monte, especias dulces, tostado. Boca buena acidez, potente, sabroso, carnoso.

MARQUÉS DE ARVIZA

Bodegas San Cristóbal, 34-A
26360 Fuenmayor (La Rioja)
☎: +34 941 451 245 - Fax: +34 941 451 246
info@marquesdearviza.es
www.bodegasmarquesdearviza.com

EL TRACTOR VENDIMIA SELECCIONADA 2007 T
75% tempranillo, 25% graciano. 22€

90 Color cereza, borde granate. Aroma fruta roja, fruta madura, mineral, especias dulces, roble cremoso. Boca buena acidez, potente, sabroso, tostado.

MARQUÉS DE ARVIZA 2006 TC
90% tempranillo, 5% graciano, 5% gamacha. ***9,7€

85 Color cereza brillante, borde granate. Aroma especias dulces, balsámico, fruta madura, tostado. Boca equilibrado, potente, sabroso.

MARQUÉS DE ARVIZA 2005 TR
90% tempranillo, 10% gamacha. 11€

83 Color cereza intensa, borde anaranjado. Aroma fruta madura, hierbas de monte, especias dulces, cacao fino. Boca buena acidez, complejo, sabroso, especiado.

MARQUES CAMPO NUBLE

Avda. del Ebro, s/n
26540 Alfaro (La Rioja)
☎: +34 941 183 502 - Fax: +34 941 183 157
caimponible@camponuble.com
www.bodegasgarvey.com

CAMPO BURGO 2008 TC
100% tempranillo. ****4,7€

89 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, fruta roja, cacao fino, especias dulces, roble cremoso. Boca fruta madura, buena acidez, especiado.

CONDE DE ROMANONES 2007 TR
tempranillo. 17,9€

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, fruta roja, especiado, tostado. Boca equilibrado, buena acidez, carnoso.

MARQUÉS DE CAMPO NUBLE 2007 TC
90% tempranillo, 10% gamacha. 6,3€

84 Color rubí, borde teja. Aroma fruta madura, cuero molido, tabaco, tostado. Boca fruta madura, sabroso, carnoso.

MARQUÉS DE CAMPO NUBLE 2006 TR
100% tempranillo. 10,63€

87 Color rubí, borde teja. Aroma espirituoso, ebanistería, especias dulces, tostado, cuero muy curado. Boca buena acidez, redondo, espirituoso.

CAMPO BURGO 2006 TR
100% tempranillo. 10,04€

84 Color rubí, borde teja. Aroma ebanistería, espirituoso, cuero molido, intensidad media. Boca buena acidez, unificado, sabroso.

MARQUÉS DE CÁCERES

Ctra. Logroño, s/n
26360 Ceniciento (La Rioja)
☎: +34 941 454 000 -
Fax: +34 941 454 400
marquesdecaceres@fer.es
www.marquesdecaceres.com



MARQUÉS DE CÁCERES 2010 B
100% uva. *****4,06€

86 Color pajizo brillante. Aroma flores blancas, cilantro, fruta fresca. Boca fresca, frutoso, ligero, sabroso.



Guía Peñín de los Vinos de España 845

Bodega Classica

DO Ca. RIOJA

BARÓN DE LEY 2001 TGR
100% tempranillo. 14€

87 Color rubí, borde teja. Aroma especiado, tostado, cacao fino. Boca fácil de beber, ligero, crianza clásica.

BODEGA ABEL MENDOZA MONGE

Ctra. Peñacerrada, 7
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
☎: +34 941 308 010 - Fax: +34 941 308 010
jarrarte.abelmendoza@gmail.com

ABEL MENDOZA VIURA 2010 BFB
100% viura. 11€

87 Color palizo brillante. Aroma fruta madura, flores mar-chitas, complejo, robe cremoso. Boca graso, potente, car-noso, complejo, largo.

JARRARTE 2010 T
100% tempranillo. *****5€

89 Color cereza, borde violáceo. Aroma fruta roja, floral, expresivo. Boca sabroso, frutoso, buena acidez, taninos ma-duros.

ABEL MENDOZA TEMPRANILLO GRANO A GRANO 2008 T
100% tempranillo. 40€

93 Color cereza, borde granate. Aroma fruta roja, expre-sión frutal, mineral, especias dulces, robe cremoso, elegante. Boca elegante, equilibrado, potente, sabroso, taninos madu-ros.

ABEL MENDOZA SELECCIÓN PERSONAL 2006 T
100% tempranillo. 3,9€

91 Color cereza, borde granate. Aroma fruta roja, fram-buesa, cacao fino, especias dulces, robe cremoso. Boca buena acidez, frutoso, sabroso, redondo.

JARRARTE 2007 T
tempranillo. 14€

87 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, es-peciado, tostado. Boca potente, sabroso, tostado, taninos ma-duros.

BODEGA ANTIGUA USANZA

Camino Garugele, s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
☎: +34 941 334 156 - Fax: +34 941 334 254
antiguausanza@antiguausanza.com
www.antiguausanza.com

BALTHUS 2006 T
100% tempranillo. 12€

89 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, es-peciado, robe cremoso, tostado. Boca potente, sabroso, tos-tado, taninos maduros.

BAU 2008 TC
90% tempranillo, 5% graciano, 5% garnacha. *****7€

86 Color cereza intenso, borde granate. Aroma fruta conifera-da, especiado. Boca frutoso, especiado, fácil de beber.

BAU 2005 TR
90% tempranillo, 5% graciano, 5% garnacha. 12€

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, es-peciado. Boca sabroso, taninos maduros, correcto.

BODEGA CLASSICA

Camino del Campo Santo, s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
☎: +34 941 271 217 - Fax: +34 941 272 911
info@bodegaclassica.com
www.bodegaclassica.com

HACIENDA LÓPEZ DE HARO 2007 TC
tempranillo, garnacha, graciano. *****7,1€

86 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, fina reducción, cacao fino, tostado. Boca potente, carnoso, com-plejo, tostado.

QP "VINTAGE" 2006 T
tempranillo, graciano.

90 Color cereza, borde granate. Aroma especiado, robe cremoso, tostado, complejo, fruta coniflada. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

QP 2006 T

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, tos-tado, cacao fino, chocolate. Boca potente, sabroso, tostado, fruta madura.

De Bardos

DO RIBERA DEL DUERO

CONVENTO DE OREJA

Avda. Palencia, 1
47010 (Valladolid)
☎ +34 685 980 596 - Fax: +34 913 710 098
convento@conventooreja.com
www.conventooreja.com

CONVENTO OREJA 2009 T ROBLE
100% tinta del país. *****

85 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiada, cacao fino. Boca potente, sabroso, carnoso.

CONVENTO OREJA 2008 TC
100% tinta del país. 19€

87 Color cereza, borde granate. Aroma fruta subretrodura, especiada, intenso, café aromático. Boca buena acidez, graso, carnoso, taninos maduros.

CONVENTO OREJA 2007 TC
100% tinta del país. 19€

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta roja, fruta madura, hierbas de montaña, especiado, tostado. Boca buena acidez, potente, sabroso, carnoso.

CONVENTO OREJA MEMORIA 2006 TR
100% tinta del país. 24€

90 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiada, roble cremoso, tostado. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

DE BARDOS

Gral. Vara del Rey, 7, 1.ª dcha.
26006 Logroño (La Rioja)
☎ +34 941 271 217 - Fax: +34 941 272 911
info@debardos.com
www.debardos.com

ARS ROMANTICA 2008 T
100% tinta del país. 10,7€

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, fruta escarchada, especias dulces, roble cremoso. Boca ligero, frutoso, sabroso, equilibrado.

ARS EPICA 2006 T
100% tinta del país.

89 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, floral, balsámico, mineral, especiado, roble cremoso. Boca potente, sabroso, carnoso, complejo, tostado.

COMENGE 2007 T
12,95€

86 Color cereza intenso, borde granate. Aroma fruta escarchada, especias dulces. Boca frutosa, sabroso, taninos maduros.

PON MIGUEL COMENGE 2006 T
12,5€

89 Color cereza, borde granate. Aroma potente, expresivo, fruta madura, mineral, roble cremoso, especias dulces. Boca potente, sabroso, concentrado, liso.

COMENGE 2005 T
12,95€

86 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiada, roble cremoso, cacao fino, chocolate. Boca potente, sabroso, taninos maduros, fruta madura.

PON MIGUEL COMENGE 2005 T
12,5€

93 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especias dulces, roble cremoso, cacao fino, chocolate. Boca potente, sabroso, taninos maduros, fruta madura.

COMPANIA DE VINOS DE TELMO RODRIGUEZ

El Morito, s/n
01300 Lamoignon (Atava)
☎ +34 945 628 315 - Fax: +34 945 628 314
contact@telmorodriguez.com
www.telmorodriguez.com

DE MATELLANA 2007 T
100% tinta del país. 24,4€

90 Color cereza oscuro. Aroma terroso, fruta madura, especiada, especiado, almendra tostada. Boca fruta madura, especiada, carnoso, potente, especiada.

MATELLANA 2006 T
100% tinta del país. 22€

94 Color cereza intenso. Aroma especias dulces, madera de ciprés, fruta madura, especioso. Boca especiada, mineral, resaca al revelado, tostado.

DO RIBERA DEL DUERO

ARS MÍTICA 2006 T
tempranillo, cabernet sauvignon.

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiada, roble cremoso, tostado, complejo. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

ARS SUPREMA 2005 T
tempranillo.

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, fina reducción, especiado, roble cremoso. Boca buena acidez, carnoso, sabroso, tostado.

DEHESA DE LOS CANONIGOS, S.A.

Ctra. Renedo - Pesquera, Km. 39
47315 Pesquera de Duero (Valladolid)
☎ +34 983 484 001 - Fax: +34 983 484 040
bodega@dehesacanonigos.com
www.bodega.dehesadeloscanonigos.com

DEHESA DE LOS CANONIGOS 2007 TC
100% tinta del país. 17,1€

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, roble cremoso, especiado. Boca buena acidez, sabroso, taninos finos, fruta madura.

BODEGA DEHESA DE LOS CANONIGOS

Reserva 2005

VINO DE RESERVA
RIEBERA DEL DUERO
Denominación de Origen
75 cl. 14% vol.

DEHESA VALDELAGUNA

Ctra. Valoria, Km. 16
Pesquera de Duero (Valladolid)
☎ +34 619 469 308 - Fax: +34 921 142 325
montelaguna@montelaguna.es
www.montelaguna.es

MONTELAGUNA 2009 TC
100% tempranillo.

87 Color cereza brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, roble cremoso, expresivo. Boca sabroso, especiado.

DEHESA DE LOS CANONIGOS MAGNUM SELECCION ESPECIAL 2006 T
100% tinta del país.

88 Color rubí, borde beige. Aroma intensidad media, cálido, fruta al holer, especiado, tostado. Boca especiada, amargosa, largo.

Matsu

DO TORO

LIBERALIA CUATRO 2007 TC
100% tinta de Toro. ****7,5€

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiada, cacao fino. Boca sabroso, potente, taninos maduros.



ANCESTROS 2006 TR
100% tinta de Toro. 23€

92 Color cereza intenso. Aroma complejo, expresivo, especiado, mineral, fruta madura. Boca estructurado, carnoso, taninos maduros.

LIBERALIA CINCO 2006 TR
100% tinta de Toro. 23€

92 Color cereza brillante, borde granate. Aroma equilibrado, expresivo, varietal, fruta madura. Boca sabroso, estructurado, carnoso, fruta madura.

LIBER 2004 TGR
100% tinta de Toro. 29€

92 Color cereza intenso, borde granate. Aroma fruta madura, especiada, complejo. Boca estructurado, especiado, fruta madura.

MARQUÉS DE OLIVARA

Eras de Santa Catalina, s/n
49800 Toro (Zamora)
☎ +34 980 693 425 - Fax: +34 980 693 409
marquesdeolivara@marquesdeolivara.com
www.marquesdeolivara.com

VIÑAS DE OLIVARA 2010 T
tinta de Toro.

87 Color cereza brillante. Aroma fruta madura, especias dulces, expresivo. Boca sabroso, frutoso, taninos maduros.

MARQUÉS DE OLIVARA VENDIMIA SELECCIONADA 2008 T
100% tinta de Toro.

88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiada, robe cremoso, tostado, complejo. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

MARQUÉS DE OLIVARA 2008 TC
tinta de Toro.

87 Color cereza, borde granate. Aroma precioso, cálido, fruta madura, tostado, café aromático. Boca potente, especiada, tostado.

MATSU

Gral. Vara del Rey, 7, 1.º dcha.
26003 Logroño (La Rioja)
☎ +34 941 271 217 - Fax: +34 941 272 911
info@bodegamatsu.com
www.bodegamatsu.com

MATSU EL PÍCARO 2010 T
100% tinta de Toro. ****8,5€

89 Color cereza, borde violáceo. Aroma fruta roja, frambuesa, floral, mineral. Boca redondo, untuoso, buena acidez, frutoso, carnoso.



DO TORO

MATSU EL RECIO 2009 T
100% tinta de Toro. ****15,4€

90 Color cereza, borde granate. Aroma fruta roja, fruta madura, especiada, robe cremoso, potente, expresivo, mineral. Boca potente, sabroso, carnoso, complejo.

MATSU EL VIEJO 2008 T
tinta de Toro.

92 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, terroso, cacao fino, especias dulces, tostado. Boca untuoso, potente, carnoso, sabroso.

PAGOS DEL REY

Avd. de los Comneros, 90
49810 Morales de Toro (Zamora)
☎ +34 980 698 023 - Fax: +34 980 698 020
pdr@pagosdelrey.com
www.pagosdelrey.com

FINCA LA MEDA 2010 B
malvasía.

83 Color najizo brillante. Aroma potente, fruta escarificada, intensidad media. Boca fino amargor, varietal, sabroso.

BAJOZ MALVASIA 2010 B
malvasía. 2,69€

82 Color pajizo terroso. Aroma flores blancas, fruta escarificada. Boca sabroso, potente, amargoso.

BAJOZ 2010 RD
tinta de Toro. ****2,69€

86 Color frambuesa, borde violáceo. Aroma fruta madura, frambuesa. Boca sabroso, frutoso, fresco, carnoso.

FINCA LA MEDA 2010 RD
tinta de Toro.

82 Color frambuesa, borde violáceo. Aroma intensidad media, hierbas secas. Boca amargoso, con aristas de acidez.

DUNO 2010 T
tinta de Toro.


88 Color cereza, borde granate. Aroma potente, fruta madura, caramelo de violetas. Boca sabroso, potente, fino amargor.

CAÑO TEMPRANILLO 2010 T
tinta de Toro. ****1,99€

87 Color cereza, borde violáceo. Aroma fruta fresca, hierbas verdes. Intensidad media. Boca correcto, fácil de beber, frutoso, balsámico.

BAJOZ 2010 T JOVEN
tinta de Toro. ****4,5€

86 Color cereza, borde violáceo. Aroma balsámico, explosión frutal, especiada. Boca sabroso, frutoso, carnoso.



FINCA LA MEDA 2010 T
tinta de Toro.

86 Color cereza intenso, borde violáceo. Aroma fruta fresca, hierbas verdes. Boca frutoso, fácil de beber.

CAÑO TEMPRANILLO GARNACHA 2010 T
tempranillo, garnacha. ****4,1,99€

86 Color cereza, borde violáceo. Aroma fruta fresca, hierbas verdes, especiada. Boca sabroso, frutoso, carnoso.

FINCA LA MEDA 2007 TC
tinta de Toro.

90 Color cereza, borde granate. Aroma especiada, robe cremoso, tostado, con cardete. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

CAÑO 2007 TC
tinta de Toro. ****2,99€

87 Color cereza intenso, borde granate. Aroma café aromático, especiado, fruta madura. Boca estructurado, sabroso, tostado.

GRAN BAJOZ DE AUTOR 2006 TC
tinta de Toro. ****6,69€

91 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiada, robe cremoso, tostado. Boca potente, sabroso, taninos maduros.

Proyecto Garnachas de España

VINOS DE LA TIERRA

MURERO 2005 T
100% garnacha. ****5,5€
88 Color cereza intenso. Aroma potente, fruta madura, robe cremoso, especias dulces. Boca potente, concentrado, dulce y umbre.

RIBERA DEL QUEILES
QUELBENZU

Paraje La Lombana
50513 Vieras (Zaragoza)
☎: +34 948 202 200 - Fax: +34 948 202 202
j.oteiza@bodegadesarria.com
www.queibenzu.com

QUELBENZU AZUL 2006 T
tempranillo. ****4,8€
88 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, balsámico, especiado, tostado. Boca potente, sabroso, carnoso, redondo.

QUELBENZU LOMBANA 2006 T
graciano. 17,5€
86 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, balsámico, especiado, tostado. Boca buena acidez, untuoso, sabroso, taninos maduros.

QUELBENZU LANTUS 2005 T
cviatico multivarietal. 21€
88 Color rojo, borde lejía. Aroma fruta madura, cuero muy currido, especias dulces, chocolate, cacao fino. Boca estructurada, sabroso, carnoso, largo.

PROYECTO GARNACHAS DE ESPAÑA

Grat. Vara del Rey, 7, 1.ª dcha.
26003 Logroño (La Rioja)
☎: +34 941 271 217 - Fax: +34 941 272 911
info@garnachasdeespana.com
www.garnachasdeespana.com

LA GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO 2009 T
100% garnacha. ****6,75€
88 Color cereza, borde violáceo. Aroma fruta madura, floral, mineral, fruta sobremadura. Boca buena acidez, untuoso, potente, sabroso, frutoso.

WINERY ARTS

Grat. Vara del Rey, 7, 1.ª dcha.
26003 Logroño (La Rioja)
☎: +34 941 271 217 - Fax: +34 941 272 911
info@wineryarts.com
www.wineryarts.com

NUEVE (EDICIÓN ESPECIAL 9/9/9 2009 T)
tempranillo, merlot. 26,5€
88 Color cereza, borde violáceo. Aroma fruta roja, fruta madura, mineral, balsámico, especias dulces. Boca buena acidez, sabroso, carnoso.

QUELBENZU RED 2010 T
merlot. ****4,4€
89 Color cereza, borde violáceo. Aroma fruta roja, frutas dulces, expresivo, mineral. Boca equilibrado, untuoso, buena acidez, frutoso, sabroso.

QUELBENZU EVO 2007 T
sastres del rioja negro. 13€
87 Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especias dulces, cacao fino, chocolate, tostado. Boca buena acidez, sabroso, balsámico, carnoso.



DO CALATAYUD

LUBAN WINES

Cataluña, 24
08034 St. Jaume Sasoliveres (Barcelona)
☎: +34 857 551 695
info@laparmella.com
www.laparmella.com

EL GORDITO 2007 T
garnacha, syrah. ****10€
86 Color cereza, borde granate. Aroma intensidad media, cuero muy currido, fruta madura. Boca frutoso, especiado, fácil de beber.

EL GORDITO 2005 T
garnacha, syrah. ****10€
86 Color cereza brillante, borde anaranjado. Aroma fruta esparchada, especiado. Boca equilibrado, fino amargor, fácil de beber, especiado.

NIÑO JESÚS

Las Tablas, s/n
50313 Anñón (Zaragoza)
☎: +34 976 899 150 - Fax: +34 976 896 150
gerencia@satnetojesus.com
www.satnetojesus.com

ESTECILLO 2010 B
100% macabeo. ****2,75€
87 Color palizo. Aroma fruta madura, jazmín, hierbas silvestres. Boca frutoso, fruta madura, fácil de beber.

ESTECILLO 2010 BFB
100% macabeo. ****4,5€
86 Color palizo. Aroma hierbas secas, intensidad media, fruta esparchada, especiado. Boca frutoso, sabroso, fruta madura.

ESTECILLO 2009 RD
100% garnacha. ****2,25€
85 Color cereza claro. Aroma fruta esparchada, intensidad media, hierbas secas. Boca frutoso, fácil de beber.

ESTECILLO 2010 T
75% garnacha, 25% tempranillo. ****2,75€
87 Color oscura, borde violáceo. Aroma expresión frutal, equilibrado. Boca frutoso, fácil de beber, buena acidez.

ESTECILLO LEGADO VIÑAS VIEJAS 2009 T
100% garnacha. ****4,2€
87 Color cereza brillante. Aroma expresión frutal, especias dulces, cacao fino, equilibrado. Boca frutoso, buena acidez.

ESTECILLO 2009 T
85% garnacha, 15% tempranillo. ****2,5€
87 Color cereza, borde granate. Aroma fruta confitada, especias dulces, potente. Boca frutoso, fácil de beber, equilibrado.

ESTECILLO GARNACHA & SYRAH 2009 T
50% garnacha, 50% syrah. ****4,2€
86 Color cereza intenso, borde granate. Aroma fruta roja, fruta madura, espumoso. Boca potente, especiado, largo.

PAGOS ALTOS DE ACERED

Avenida Río Jalón, 62
50300 Calatayud (Zaragoza)
☎: +34 976 887 496

LAJAS 2008 T
100% garnacha. 9€
93 Color cereza, borde granate. Aroma especias dulces, chocolate, especiado, fruta esparchada, terroso. Boca amargo, potente, taninos maduros.

LAJAS 2007 T
100% garnacha. 9€
92 Color cereza, borde granate. Aroma complejo, mineral, salado, especias dulces, cacao fino. Boca concentrado, carnoso, complejo, largo.

PROYECTO GARNACHAS DE ESPAÑA

Grat. Vara del Rey, 7 1.ª Dcha.
26003 Logroño (La Rioja)
☎: +34 941 271 217 - Fax: +34 941 272 911
info@garnachasdeespana.com
www.garnachasdeespana.com

LA GARNACHA OLVIDADA DE ARAGÓN 2009 T
100% garnacha. ****14€
90 Color cereza, borde granate. Aroma fruta roja, fruta madura, terroso, expresivo, especias dulces, tostado. Boca potente, sabroso, complejo, carnoso.

