NÚMERO CINCO.
DE MAYO A NOVIEMBRE DE 2013

# vidVino




**BLECUA, TRUFAS**
y Óscar Velasco

**DRUIDE Y STEAK TARTAR**
Por Alberto Luchini

**ÚBEDA Y BAEZA**
Con Itos Vázquez

**FERIA DE JEREZ**
La fábrica de optimismos

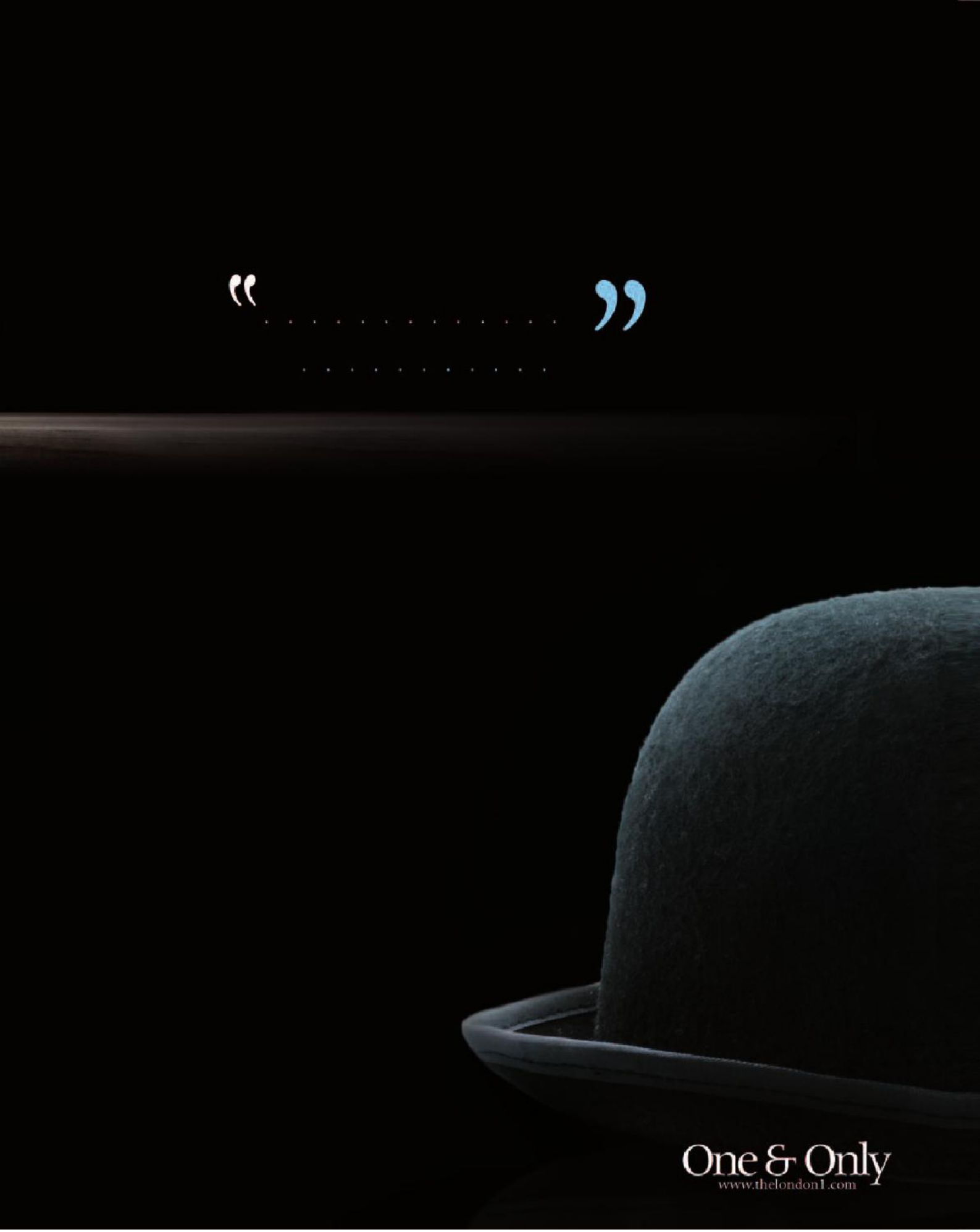
## LAS 40 VENDIMIAS DE BODEGAS BERONIA

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 47°




twitter.com/thelondon1

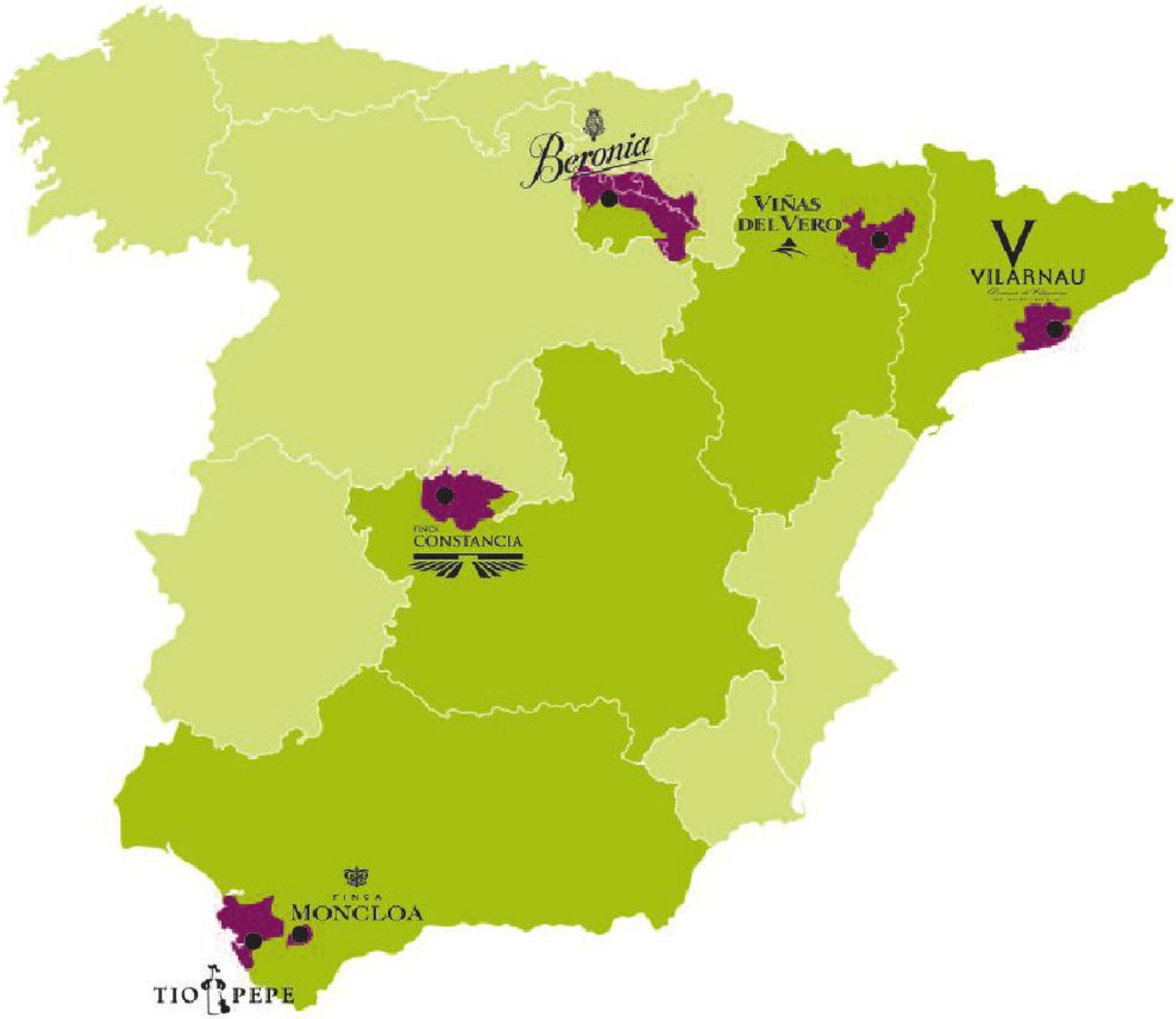
facebook.com/thelondon1


“ . . . . . ”
One & Only
www.thelondon1.com

González Byass

Desde 1835

Familia de Vino



# EL CAMINO ELEGIDO

*Hace 40 años que Bodegas Beronia se incorporó a nuestra Familia de Vino, marcando con su llegada el principio de un cambio. Además de un acontecimiento en sí mismo, la incorporación de Bodegas Beronia a González Byass supuso el primer paso de una nueva andadura. De forma sutil, pero firme, nuestra mentalidad se transformó. González Byass salía de Jerez, la ciudad que la había visto nacer, y empezaba a investigar las posibilidades que se abrían más allá de sus fronteras. Habíamos alcanzado nuestra meta, convirtiendo a nuestros brandies y vinos de Jerez en un referente mundial. Pero queríamos seguir innovando, introducirnos en nuevos terrenos en los que sacar partido de nuestra experiencia centenaria.*

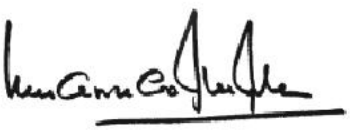
*Bodegas Beronia nos abrió el camino para estar presentes en varias de las principales regiones vitivinícolas de España. Nos convenció de que valía la pena diversificar la experiencia de la familia y plasmar en una botella la diversidad enológica de nuestra geografía. Ésta es una de las razones por las que el aniversario de estas 40 vendimias resulta tan especial para González Byass.*

*Sin embargo, nuestro éxito no se puede explicar sin tener en cuenta a todas las personas que lo han hecho posible. Esta celebración habría sido impensable sin el interés y el apoyo personal y profesional de nuestro equipo, así como de nuestros clientes y consumidores.*

*Mención aparte merecen nuestros grandes chefs, que han encumbrado la cocina española hasta las más altas cimas de calidad y popularidad en todo el mundo. Son los mejores embajadores de nuestros vinos y un pilar fundamental en la difusión de su cultura. En este número podremos encontrar a Quique Dacosta, que consiguió el pasado noviembre su merecida tercera Estrella Michelín; a Óscar Velasco, que con sus dos Estrellas Michelín toma el relevo de Santi Santamaría, y a los hermanos Paniego, que se han convertido en un referente en Ezcaray con una Estrella Michelín. También recorremos algunos restaurantes especiales, como Bodegas Campos, que atesora en sus bodegas cordobesas una notable experiencia, y el Ten con Ten, lugar de moda de Madrid.*

*Además, Vida Vid Vino 5 está de aniversario y propone unas rutas fantásticas que van desde las tierras riojanas cercanas a Ollauri, hasta los campos de olivos de Úbeda y Baeza, con una parada para tomar una copita en la Feria del Caballo de Jerez. Y aún hay tiempo para dedicarle al Ostara, el nuevo cóctel de Druide, a los Blam! Blam! de Solera 1847 o a los platos propuestos para Finca Moncloa 11 Barricas.*

*¡Brindemos por el 40 aniversario de Bodegas Beronia y por los deseos que se convierten en realidad!*



Mauricio González-Gordon, Presidente de González Byass.

VIÑAS DEL VERO



WINEinMODERATION.eu

El vino solo se disfruta con moderación.

*Aroma a primavera*



# SUMARIO

NÚMERO CINCO. DE MAYO A NOVIEMBRE DE DOS MIL TRECE














*08. ESPECIAL Beronia 40 vendimias.*
*Conversación entre Mauricio González-Gordon y Matías Calleja.*
*Historia de la Bodega. • Viaje a La Rioja Alta.*
*Beronia en la cocina, con Susana y Francis Paniego. • Bodegas Beronia: equipo técnico.*
*Beronia en el mundo. • El vino hoy, conversaciones con profesionales destacados.*
*Beronia I+D • Historia de las etiquetas de los vinos de Bodegas Beronia.*

*38. Viaje de vino. Úbeda y Baeza con Itos Vázquez.*
*46. Destilados. Alberto Luchini y Druide.*
*52. Finca Moncloa 11 Barricas. Presentación.*
*54. Feria de Jerez. Historia y testimonios.*
*62. Comer y Beber. Bodegas Campos y Ten con Ten.*
*70. Enofusión 2013. la cata estrella de González Byass.*
*72. Análisis de mercado. Vinos de La Rioja y de la distribución tradicional a la venta directa.*
*78. Agenda. Ferias del vino en España y el mundo.*
*80. Estilo de Vida. Escaparate de tendencias.*
*82. Lanzamientos. Beronia Viñas Viejas.*
*86. Dias de Vino y Trufas. Con Óscar Velasco y José Joaquín Cortés.*
*90. Noticias del vino. Actualidad del sector.*
*96. Comunicando. Actos y comunicación de González Byass.*


FOTOGRAFÍA PORTADA DE CÉSAR LORENZO. WWW.CESARLORENZO.NET

**EN LA PORTADA, A LA IZQUIERDA: MAURICIO GONZÁLEZ-GORDON, PRESIDENTE DE GONZÁLEZ BYASS. A SU LADO: MATÍAS CALLEJA, ENÓLOGO DE BODEGAS BERONIA.**



# CUATRO DÉCADAS ELABORANDO VINOS

# AUTORES

***"El lujo fue encontrarnos en el camino"***

***Así comienza la conversación entre dos viejos amigos. Sentados en la bodega, descorchan un Beronia 1973 Cosecha Fundacional para celebrar 40 años de trabajo y éxito. Mauricio González-Gordon, presidente de González Byass (a la izquierda) y Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, recorren con la historia de un trabajo en equipo, sus inquietudes, las metas alcanzadas y la pasión puesta en el empeño.***



Textos de Javier Estrada y reportaje fotográfico de cesarlorenzo.net

Corría el año 1982 cuando Matías Calleja entra a trabajar en Bodegas Beronia. Un joven e inquieto riojano, reflexivo y apasionado por el mundo del vino, al que le gusta pisar los *terroir* para coger las uvas con sus manos antes de que llegue la vendimia y al que su elocuencia le hace estar pendiente de igual manera de lo que está sucediendo en el mundo entero, con muchos viajes tachados en su agenda, y de lo que la naturaleza le cuenta.

Desde Jerez, González Byass era consciente de la evolución del mercado y de que los consumidores demandaban una variedad más amplia de productos. Su historia custodia amplios conocimientos en la elaboración de vinos y mucha investigación vitivinícola. Así lo asesora haber desarrollado, en los años 50, el primer proyecto de investigación enológica privado de España (CIDIMA).

> *"Beronia es el corazón del desarrollo de los vinos de González Byass"*
>
> *Mauricio González-Gordon*

Mauricio González-Gordon, miembro de la quinta generación de la familia fundadora de las bodegas jerezanas, llegaría a la empresa en el año 1989. Su formación de economista le coloca como responsable de planificación presupuestaria, aunque su entusiasmo por el mundo del vino le hace participar en las primeras grandes decisiones sobre el rumbo de Bodegas Beronia, entonces ya dirigidas por González Byass.

"Bodegas Beronia sólo comercializaba Grandes Reservas y Reservas y discutíamos sobre la importancia de elaborar un crianza, que finalmente salió en 1991 -añada 88- al que llamamos Berón. Fue un acierto ya que logramos llegar a un mercado mucho más amplio", comenta Mauricio González-Gordon.

Los años 90 se vislumbran como una etapa crucial. Fue un desarrollo simbiótico en el que cada parte aportó lo mejor que sabía hacer. Desde Ollauri, haciendo buenos vinos y desde González Byass, comercializándolos.

"La confianza ha sido muy importante en el éxito de Bodegas Beronia. Es una característica del trabajo de González Byass: dar mucha independencia a sus bodegas para desarrollar vinos que expresen lo mejor de cada zona, - comenta Matías Calleja -. De la misma forma, esta confianza se traduce en inversión, como la renovación del parque de barricas, utilizar las mejores uvas de Rioja o la inversión en tecnología para tener la empresa siempre viva".

> *"Los vinos de Beronia transmiten lo mismo que el enólogo y su equipo: honestidad, solidez e inquietud"*
>
> *Mauricio González-Gordon*

Bodegas Beronia fue la primera adquisición bodeguera de González Byass desde su fundación en 1835. Comenzaba una nueva etapa, salía del marco de Jerez para elaborar otros vinos. La buena experiencia sirvió para llegar a las otras cuatro denominaciones de origen donde entraron después.

Tras demostrar su estabilidad y consistencia en el mercado nacional, llegaba el turno del asalto al resto del mundo.

Importantes decisiones como la incorporación del roble francés o la combinación de duelas de roble americano y tapas de francés en las barricas de crianza, así como la apuesta por vinos monovarietales y el constante rejuvenecimiento de los vinos sin perder nunca el carácter de la bodega y de La Rioja, recibe el reconocimiento del mercado y de la crítica especializada en todo el mundo.

Además, como explica el presidente de González Byass: "Bodegas Beronia ha mandado siempre un mensaje de seriedad y estabilidad al mercado. Y es verdad que cuando ha habido altibajos en el sector nos ha podido costar un cierto impacto en el corto plazo, pero a la larga el mercado ha reconocido y valorado el mensaje".

Por delante, un futuro repleto de interesantes retos.

"A medida que el mercado se va sofisticando, los clientes quieren hablar con el enólogo y tener acceso directo a una información técnica cualificada", continúa el presidente.

El Beronia Gran Reserva de 1973 comparte conversación con estos dos autores de la realidad de la bodega. Un tinto artesanal criado en roble durante cuatro años y afinado después en botella al menos durante otros diez. La historia ha sido apasionante y parece no haber hecho nada más que empezar, pero los pilares ya están puestos.

"Cuando pienso en lo que es Beronia, pienso en Matías como enólogo… y me transmite valores muy similares. Matías es honesto, como sus vinos, que no esconden nada. Otra de sus virtudes es la solidez, fruto de su experiencia y tesón, que le permiten hablar de vino con autoridad. También destacaría su inquietud, el no quedarte en lo que tienes. Matías investiga y viaja por todo el mundo".

Para el enólogo y director técnico: "El reto del futuro es seguir divirtiéndonos con nuestro trabajo y consolidar los mercados internacionales".



# HISTORIA

A orillas del Rio Oja llegaron en el siglo III a. C. el pueblo celta de los Berones. Sus asentamientos se extendían desde la sierra de Cantabria, por el norte, hasta la sierra de la Demanda, por el sur.
Este pueblo guerrero se dedicó a la agricultura, ganadería, alfarería y metalurgia.

En 1973 un grupo de amigos vascos, miembros de una sociedad gastronómica, fundaron Bodegas Beronia para elaborar vinos para su propio consumo. La pasión por la buena mesa y los vinos de calidad fue el origen de prestigiosos tintos de larga crianza que la bodega elabora.

Fue en 1982 cuando Bodegas Beronia se une a González Byass. Desde ese momento la bodega ha elaborado una amplia gama de vinos que se comercializan en todo el mundo.

"Baso mis vinos en el equilibrio", explica Matías Calleja. "El vino tiene que nacer en el campo -continúa -, tenemos 20 hectáreas propias y manejamos, fruto de una cuidada selección de todos estos años, otras 870 hectáreas de proveedores alrededor de la bodega de diferentes zonas y *terroir*. Esta selección se ha hecho pisando los viñedos y con viticultores que quieran trabajar como nosotros les marcamos".

En la última cosecha han entrado en bodega las uvas seleccionadas al más puro estilo *chateau*, es decir, minimizando el tiempo desde la viña a la bodega.
Las variedades de uva que se emplean son las autorizadas por el D.O. Ca. Rioja; Tempranillo (90%), Graciano (3%) Mazuelo (3%) y Viura (4%).

Bodegas Beronia define su inconfundible espíritu desarrollando vinos tradicionales de alta calidad como los Crianzas, Reservas y Grandes Reservas y elaborando otros muy innovadores como la Colección Beronia Varietales, Selección 198 Barricas y Beronia III a.C.
La innovación es parte importante de la bodega y prueba de ello es el desarrollo de la viticultura ecológica, un verdadero homenaje a la tierra.




GRAN RESERVA
BERONIA 1973
COSECHA FUNDACIONAL

Nos cuenta su etiqueta: "Cosecha fundacional, primer vino elaborado por nuestra bodega. Rioja de carácter, con el encanto de los clásicos y la audacia de los vinos más actuales, el genuino "estilo Beronia". Un tinto artesanal, selectivo, envejecido en roble durante cuatro años y afinado lentamente en botella otros diez hasta conseguir su plenitud.
Bello y sugestivo color rojo teja con ribetes ambarinos y fondo rubí, muy vivo; aromas profundos de zarzamora y ciruela pasa fundidos en la madera y adornados de sutiles matices especiados. Fluido, complejo y quilibrado, con gran expresividad tánica y largo postgusto. Un vino hecho, fuerte y tierno que impresiona con su vitalidad".



Un documento de 1342 cita a la población de Ollauri como Ullauri, en posible referencia al nombre del repoblador vasco Ulla, que ocupó, a mediados del siglo X, la tierra fronteriza con los dominios árabes. También se cree que el nombre de Ollauri podría significar Villa de cabañas o ferrerías, ya que *ola* es ferrería en euskera y *uri*, viene de *hiri*, ciudad.

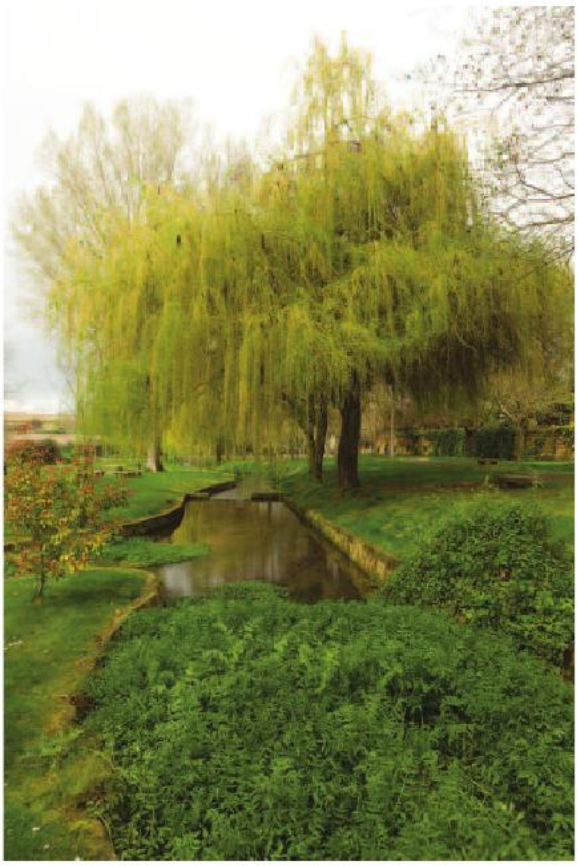
Es impresionante la vista desde el pueblo de **Cellórigo**. A sus pies y desde donde llaman el púlpito de La Rioja, quedan las suaves llanuras pobladas de viñedos del valle del Ebro, las cumbres del Sistema Ibérico burgalés y riojano y la Sierra de la Demanda. Puntiagudas peñas, antaño nombradas como brujas y rebautizadas por el cristianismo, protegen la villa y la iglesia del siglo XV de San Millán. **Villaseca** y **Fonzaleche** son pequeñas aldeas, antiguos cruces de caminos romanos, que conservan parte de sus murallas y palacios del siglo XV y donde se alza la primera construcción románica de La Rioja: la iglesia de San Martín, originaria del siglo XI. Muy cerca, en la confluencia de los afluentes Aguanal y Ea, está **Sajazarra**, tranquilo y bello pueblo fortificado donde pasear por sus empredradas calles de trazado medieval, visitar el antiguo monasterio cisterciense, hoy Iglesia de Santa María de la Asunción (s. XII - XVIII), o rodear el castillo privado (s.XV) por los agradables y bien cuidados jardines que limitan la villa, parada obligada para el viajero.



# OLLAURI
## RIOJA ALTA

*Estamos en territorio del Ebro, los ríos Oja y Tirón bañan y vertebran el extremo occidental de La Rioja, un lugar excepcional por lo asombroso de su naturaleza, la riqueza de su legado histórico, reflejado en decenas de ermitas románicas, monasterios y castillos, así como por su gastronomía, orgullosa de sus productos, y una tradición vitivinícola que envuelve el latido del día a día. Muy cerca está la villa de Ollauri, un exquisito rincón que recoge la esencia de la Rioja Alta y donde reside Bodegas Beronia.*





Llegamos en poco minutos a **Casalarreina** cruzando un puente sobre el río Oja. El comercio del vino propició un gran desarrollo de la villa en el siglo XVIII. Por eso podemos encontrar casas blasonadas como el Palacio de Pobes, el Palacio de los Condestables de Castilla, en estado ruinoso, y el convento de clausura, de 1514, de Nuestra Señora de la Piedad.

Siguiendo la carretera hacia el sur se descubren pequeños pueblos, todos muy bien cuidados, con plazas y bares donde comer bien y beber buen vino, **Tirgo**, **Cuzcurrita** o **Leiva** nos llevan hasta **Santo Domingo de la Calzada** para descubrir, asombrados, un gallo y una gallina vivos, huéspedes eternos de la catedral para rememorar la leyenda del "gallo que cantó después de asado". Merece la pena disfrutar de la ciudad, su catedral y el ambiente de peregrinos de todas las nacionalidades que hacen noche.

Más al sur está **Ezcaray** y la estación de esquí de Valdezcaray. Aquí recomendamos comer y dormir en el Hotel Restaurante Echaurren, donde la familia Paniego cocina tan bien y son capaces de hacerte sentir tan a gusto. Sus calles peatonales, la Plaza de la Verdura y las tiendas de productos de la tierra o la vista del río Oja completan una visita deliciosa.

Más al norte está **Haro**, capital vitivinícola de la Rioja Alta, donde residen bodegas centenarias y donde se debe visitar el Museo del Vino, antigua estación enológica, y su casco histórico, así como tapear en los muchos bares de sus plazas.

Para terminar, camino de Bodegas Beronia, descubrimos **Ollauri**, pequeña villa apenas a 4 kilómetros de Haro, con un bello casco urbano con casas blasonadas (imagen arriba izquierda), los palacios de los Marqueses de Terán y el de Pobes o la iglesia del gótico final con elementos barrocos.

## EL JOVEN DIONISIO, TAMBIÉN BACO, COMO SÍMBOLO DE LA ETERNIDAD, ANTES DE SER EL DIOS DEL VINO

Efectivamente, fue Dionisio en la cultura griega y Baco en la romana. Y lo encontramos en la Rioja Alta, concretamente en el Arco del Triunfo del Monasterio de clausura de Nuestra Señora de la Piedad, en **Casalarreina.**

La edificación en cuadrado data de 1514. Los clásicos entendían esta forma como la perfección y, a través de ella, el acercamiento a las divinidades. Fue construido por las familias de los Condestables de Castilla y cada detalle llama la atención, como las vidrieras de 1522, un torno de 500 años todavía en funcionamiento que luce una aldaba en forma de dragón, su claustro o los dos coros.

El ocho, como bucle eterno e infinito, después del día de resurrección, está presente en cada detalle: ocho escalones, planta octogonal, crucería con estrellas de ocho puntas... y por eso la juventud de Dionisio/Baco como símbolo del triunfo de la vida sobre la muerte. También dios órfico de los jugos, del vino, utilizado para favorecer viajes iniciáticos, salir de la cárcel del cuerpo y alcanzar la espiritualidad.

Así Baco encontró una vid, que plantó en el hueso de un pajarillo para trasladarla. Cuando creció, la trasplantó en otro hueso, esta vez de león y luego en el fémur de un asno. Relato que a la vez, también nos habla de los estadios de la bebida: beber poco te da templanza, algo más, fuerza, y si bebes demasiado, te conviertes en un necio.




Beronia
RIOJA



# ARMONÍAS

Susana Sedano, una cocinera tradicional nacida en Haro hace 50 años, propone unas alcachofas con jamón mientras descorcha un **Beronia Viura fermentado en barrica**. El resultado es una fiesta de sabores y armonías.

De la Colección Beronia Varietales aparece esta joya de color amarillo oro brillante, con reflejos verdosos. Un vino elaborado cien por cien con uva Viura que, tras una maceración pelicular estática de uva sin despalillar durante 18 horas, se fermenta en barricas de roble francés a temperatura de 18º a 20º durante 20 días, y 4 meses más en contacto con sus lías.

Es un vino con elegante nariz en la que destacan notas de pera y plátano con matices de flor de manzanilla y un sutil toque a madera. En boca es fresco y lleno de sensaciones de fruta, envolvente y largo.

El resto del trabajo en cocina son espárragos de Tudela, pimientos rellenos de carne, chorizo al vino blanco, menestra al estilo "Susana", solomillo con puré de patata y pimientos del Piquillo y, para terminar, hojaldre de crema pastelera, helado y chocolate caliente.

Un **Beronia Reserva** acompaña al solomillo de cerdo. Un vino premiado, muy bien puntuado y reconocido en todo el mundo. Con las tres variedades típicas de La Rioja como marca la D.O.Ca. Uvas Tempranillo (90%), Mazuelo (5%) y Graciasno (5%) de viñedos de más edad. Se trata de un vino que envejece en barricas mixtas de roble francés y americano, donde permanece un mínimo de 20 meses, consiguiendo una evolución pausada y armónica. Posteriormente, completa su crianza durante 18 meses en botella antes de salir al mercado.

Este reserva es amplio en boca con agradable estructura, destacando la frescura de la fruta en equilibrio con los taninos dulces. Un vino complejo y envolvente.

Queremos seguir probando vinos de Bodegas Beronia, pero esta vez les exigiremos que hagan el complejo recorrido con nosotros de pasar de la cocina más tradicional a la más vanguardista, estando seguros de que se amoldarán sin problemas a la cocina de Francis Paniego y el paladar de Chefe.

Pimientos asados en casa con anchoas de Santoña y aceite de oliva virgen extra (en la imagen de la izquierda), servidos en el


Beronia
Rioja
RESERVA



En la imagen de arriba, de derecha a izquierda: Marina García, marketing manager de Bodegas Beronia, Matías Calleja, enólogo y director técnico de Bodegas Beronia y "Chefe", José Félix Paniego, sumiller del restaurante Echaurren, el Portal (1 estrella Michelín) y del Gastrobar e.tapas, conversan tras la cena y cata.

Gastrobar de Echaurren, y para celebrar el encuentro entre amantes del vino y la buena mesa, se descorcha un **Beronia Selección 198 barricas**. Chefe, el sumiller, se expresa tras reposar el segundo trago: "Es aterciopelado, me gusta mucho. Lo hacéis muy bien".
El vino es un Reserva 2006 con Tempranillo (90%), Graciano (3%) y Mazuelo (7%). En su elaboración se seleccionan uvas procedentes de los viñedos con una edad de más de 60 años. Este vino envejece en una selección de las mejores barricas nuevas y mixtas, durante 24 meses. Posteriormente completa su crianza durante dos años en botella para conseguir su perfecto equilibrio.

El menú 2013 de Francis Paniego (Premio Nacional de Gastronomía, como lo fue su madre algunos años atrás) es una fiesta de creatividad y buen gusto. Propone "recorrer el valle", donde dice haberse inspirado en la naturaleza y los productos para transmitir su mundo de sensaciones. Entre los platos más sublimes, el Pan de humo -mantequilla de leche de cabra-, La hierba fresca, La lana -como homenaje a la tradición textil de Ezcaray-, El bajo monte de hojas secas -salteado de setas con sopa de castañas trufa- o sus Gambas al ajillo, su merluza asada o el ravioli meloso de morro. Sublime... Mientras *Chefe* descorcha vinos de Bodegas Beronia: **Beronia Gran Reserva** criado con tres tipos de roble francés. "Solamente la nariz es impresionante", comenta. Un **Beronia III a.C.** elaborado con uva de viñedos de más de 55 años. Corpulento, complejo y untuoso en el paso de boca, muy rico en matices: chocolate, menta, tabaco y especias. Chefe concluye: "muy goloso".

# EQUIPO TÉCNICO

## NATURALEZA Y EQUILIBRIO

"Lo primero de lo que tenemos que ser conscientes y reconocer es que la Denominación de Origen Rioja es la que nos da los parámetros y las normas, así como los protocolos que marca el Consejo Regulador. A partir de aquí entra el carácter de cada bodega, el trabajo del equipo técnico, del enólogo y el estudio del consumidor final. Es aquí donde surgen los matices que finalmente tendrá el vino. Y eso es lo que hay que buscar: equilibrios", declara el enólogo y director técnico de Bodegas Beronia, Matías Calleja.

ESTILO BERONIA
"El estilo Beronia tiene, por supuesto, el carácter que queremos, unido a la innovación, a la constante formación, viviendo lo que está pasando en el mundo y sabiendo adaptarnos al conjunto de todos estos parámetros".

EL VINO QUE QUEREMOS
"Primero, que sea un Rioja. Después entran los pequeños detalles que diferencian a un vino y una bodega. Nosotros hemos apostado por vinos envejecidos con madera y por ese punto de frescura de la fruta".

NATURALEZA
"Nuestros viticultores hacen un trabajo sostenible: los menos productos posibles para traer una uva de calidad. Un trabajo respetuoso con el medio ambiente. Desde 2004 estamos certificados medioambientalmente. Fuimos uno de los pioneros en este aspecto en Rioja. La naturalidad es dejar que los vinos se expresen por sí solos. Es trabajar con procesos físicos y nunca químicos.
Utilizamos la última tecnología para crear una atmósfera perfecta para que el vino evolucione y se exprese. Todos nuestros proyectos de investigación piensan en el beneficio del consumidor".

LOS VINOS NACEN EN BERONIA
"Para hacer buenos vinos hay que tener buena uva, buena materia prima. Si los vas a criar, como hacemos en Rioja, hay que tener un buen parque de barricas y Beronia tiene uno fantástico porque González Byass entiende que así debe ser e invierte en renovarlo cada 4 años, cualitativamente y cuantitativamente.
Nosotros compramos uva, no compramos vino. Todos nuestros vinos nacen con nosotros.



De izquierda a derecha:
Matías Calleja, gerente y director técnico.
Mª Jesús Sáez Orive, enóloga.
Marina García González, marketing manager.

EQUIPO VIAJERO

"Uno de nuestros trabajos es viajar por todo el mundo, además de dar formación y apoyo a los equipos de distribución; es saber qué tipos de vino maridan bien con las diferentes gastronomías de cada rincón del planeta, saber qué tipos de vinos gustan en cada mercado… y luego lo tienes que trasladar a Ollauri.

En Bodegas Beronia, la meta es hacer un vino universal con características riojanas".

PRESENTE Y FUTURO

"Del Crianza al Gran Reserva existe una línea común en todos nuestros vinos, pero hay una tipología definida en cada vino.

La característica que predomina en todos los vinos de Bodegas Beronia es ese puntito de modernidad.

Estamos incorporando más fruta, con maceraciones peliculares antes de la fermentación, lo que nos da la posibilidad de extraer al fruto todo su sabor".

SABEMOS EVOLUCIONAR

"Una de las claves de nuestro trabajo es que somos capaces de mejorar día a día, de continuar evolucionando sin perder la sensibilidad. Sabemos que el protagonista es el Estilo Beronia, somos Rioja, una determinada variedad y una zona vitivinícola, después el equipo técnico da el carácter a los vinos.

Para todo este trabajo también nos acercamos a la universidad, para trabajar conjuntamente en líneas de investigación I+D+I".

40 ANIVERSARIO

"Hemos cumplido 40 años. Para celebrarlo hemos creado un vino especial elaborado a partir de una selección de viñedos que estaban plantados cuando se inauguró la bodega. Se llamará Beronia Viñas Viejas y es un homenaje a las cuarenta vendimias que Bodegas Beronia ha realizado".






**A la izquierda, Francisco Javier Antolín Díaz, responsable de producción.**
**A su lado, Jorge Sánchez Daroca, responsable de calidad y medioambiente.**

# PLANETA BERONIA

Los vinos de Bodegas Beronia se exportan a más de 60 países en todo el mundo y su reconocimiento se incrementa año tras año. Durante 2012, las ventas de la marca han crecido por encima de la categoría, con un 11% de incremento en comparación con las exportaciones totales de Rioja en el extranjero, que han crecido un 6%.

Los vinos de Beronia han desarollado sus ventas en mercados como China, Rusia y Canadá. En los dos primeros países han experimentado un crecimiento de más del 40% y más del 20% en el tercero. Dentro de mercados más maduros, como el Reino Unido, Alemania, EEUU y Suecia, Beronia viene incrementando sus exportaciones desde el 2011. En el Reino Unido y Suecia, por encima de un 7% y en EEUU y Alemania alrededor de un 5%, lo que significa que Beronia incrementa su cuota de mercado en línea con el resto de la categoría.

También destaca el desarrollo de Beronia en los mercados de Méjico -donde las ventas se han incrementado por encima de 11% -en Japón- con un crecimiento de 9% en comparación con el 2011 -y en Polonia -donde la popularidad de la marca ha incrementado las ventas un 70%.

# MÉXICO FILIPINAS LONDRES

...

Nacho Manzano, cocinero y dueño, del restaurante Ibérica, en Londres, explica:
"Me encanta este maridaje del cordero con el Beronia Reserva (imagen de abajo). Los sabores me recuerdan a los platos típicos de las zonas de Asturias y La Rioja.
Utilizamos muchas verduras, cebolla y pimiento para darle al plato su sustancia. El cordero inglés me gusta mucho porque lo envejecen más, de ahí que me guste mucho más la combinación con el Reserva de Beronia, porque es más auténtico."

BERONIA RESERVA

"El Beronia Reserva es la combinación perfecta de lo tradicional y la modernidad de Rioja. Tiene una fruta muy bien equilibrada con los sabores de la madera. Me encanta este detalle del vino. El Beronia Reserva es muy versátil y marida excelentemente con una gran variedad de carnes".

La chef Arantxa De Saracho, del restaurante Guría, en México D.F. , brinda con un Beronia Crianza, un vino muy demandado en su restaurante de la colonia de Santa Fe.



En el restaurante Las Flores en Fort Bonifacio, de Manila (Filipinas) su plato estrella "Angus & Foie Minis", un delicioso solomillo de angus acompañado de foie y manzana caramelizada, se recomienda comerlo con un vino Beronia Reserva.





# EL VINO HOY

*Vida Vid Vino ha charlado con diferentes profesionales, copa en mano, para descubrir lo que el vino supone en sus vidas. Diagnóstico final: el vino vive muy presente su día a día.*

Un reportaje de Javier Estrada,
con fotografías de ©mOnsclub

*"En cuestión de vinos soy capitán general con mando en plaza"*

## Quique Dacosta

### Chef

**Nacido en 1972 en Jarandilla de la Vera, Cáceres. Dirige el restaurante Quique Dacosta en Denia y, recientemente, ha conseguido su tercera Estrella Michelín.**

Es la vanguardia actual de la cocina en España. Su trabajo, la propuesta, sus reconocimientos y la satisfacción de sus clientes, lo demuestran. Quique Dacosta es un cocinero muy capaz de emocionar, un artista en constante evolución, creativo, valiente y al que le gusta exponerse. Un artista no lo sería si no fuera capaz de defender su obra frente a la crítica o su público.

Además, le gusta hablar del Mediterráneo, de Denia, su tierra de adopción, y su máxima no es que le entiendan, sino que le disfruten.

En su restaurante, tocado ya por tres merecidas Estrellas Michelín, descubrimos un oasis de sensaciones, un lugar donde es mejor llegar con la mente abierte y dejarse llegar.

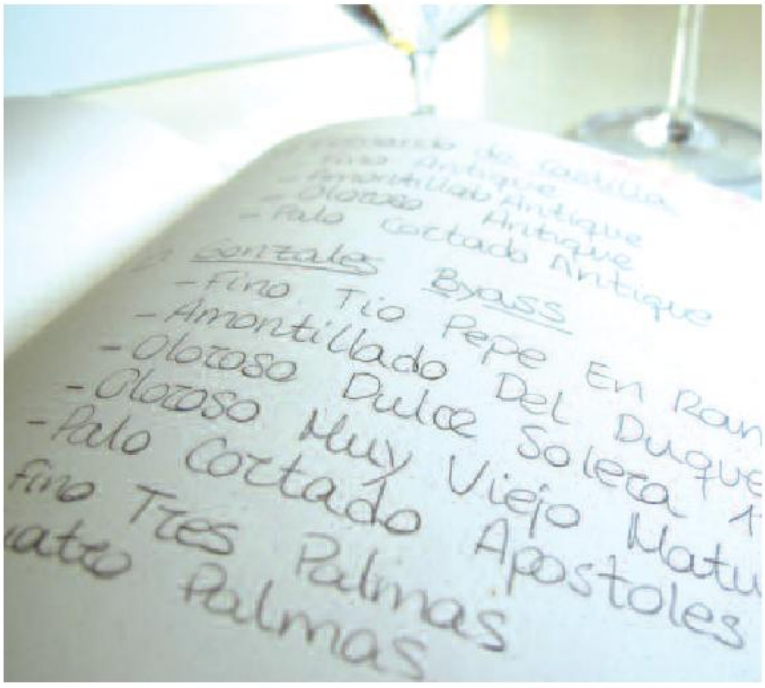
Un menú largo, largísimo de hasta 55 pases (bocados) y un maridaje a cargo de José Antonio Navarrete sublime, interesante y divertido.

Presentado en seis actos, cambia al comensal de espacio tres veces, para comenzar degustando snacks en una sala acristalada, sobre sillones blancos, rodeados de limoneros: las Tapas. Después, cambio de escenario para





Armonizando en el restaurante Quique Dacosta, Denia. Beronia III A.C. con Arroz Carnarolli de pichón remolacha y avellanas.




La carta de vinos, diseñada por José Antonio Navarrete, está escrita a mano. En sus dos tomos, hay más de 1.700 referencias.

entrar en la sala principal, y seguir disfrutando con los Platos, el cuarto acto se titula Carne, el quinto Postres y vuelta a la Caja Mágica de cristal para concluir con el acto seis y el Árbol de chocolates de despedida.

De la bodega, el sumiller ha acompañado, en un baile acompasado y lleno de ritmos fascinantes, cada provocación de la cocina. Una perfecta línea conductora entre la magia y el comensal. En definitiva, un espectáculo digno de ser vivido, una experiencia inolvidable, un regalo.

Desde Ollauri, llegan unas botellas de Beronia III a.C., un excepcional Rioja con quince meses de crianza.

A Dacosta le gusta mucho el mundo del vino, dice que en tintos, blancos, cavas, champagnes y vinos de Jerez: "soy capitán general con mando en plaza". Y no le gustan los destilados. Además, es un buen gestor de personas, sabe potenciarlas.

Junto a José Antonio Navarrete catan, y deciden que, de todos los platos que han diseñado este año, es el Arroz Carnarolli de pichón remolacha y almendras el que mejor armoniza con este Beronia III a.C.

En casa de este tres Estrellas se juntan dos pasiones, dos obras creadas desde la imaginación para el deleite: un gran vino de Rioja, con un gran plato mediterráneo.

Quique Dacosta nos habla de su sumiller y dice de él: "podría haber diseñado una carta que le diera el protagonismo, pero ha sabido poner en la copa la prolongación del plato, dejando a la calidad de los vinos y el entusiasmo del comensal todo el foco. Navarrete ha sabido humanizar los vinos y muchas veces pienso que por la forma que tiene de narrar el vino los bodegueros tendrían que hacerle un monumento, por el cariño con que lo hace y transmite. Entendiende perfectamente la psicología de cada cliente", concluye el cocinero de Denia.



*"A mi personaje en la serie Gran Reserva le iría bien un tinto de alta graducación"*

# Emilio Gutiérrez Caba

## Actor

**Nacido en Valladolid en 1942.**
**Goya al Mejor Actor de Reparto por La Comunidad (2000) y El cielo abierto (2001).**

Emilio Gutiérrez Caba es bisnieto, nieto, hijo, hermano y tío de grandes actores de la escena española. Vida Vid Vino se encuentra con el actor que lleva 50 años haciendo teatro, cine y televisión para hablar de vino.

Lo primero que comenta es que sí es bebedor de vino, "aunque habitualmente sólo por la noche".

En el año 2002 publicó un libro titulado *Vinos de cine* (edit. Martínez Roca). "Yo le propuse a ciertas bodegas que maridasen con actrices, actores o películas alguno de sus vinos que evocaran al personaje y el por qué de ese maridaje, siempre acompañado de una ficha técnica. Es muy interesante el caso de uno de los vinos que maridaron con la película "La diligencia" de John Ford, u otro que hizo un acróstico de Charo López".

Le pedimos que elija un vino que maridara con el caracter de Don Vicente, su personaje en la serie de televisión *Gran Reserva,* y dice: "Le iría perfecto un vino espeso, con una graduación muy alta, un tinto bien fuerte con uva autóctona y, sobre todo, con un fondo de barrica bastante serio".

Personalmente, Gutiérrez Caba elige vinos espumosos como cavas o champagnes, también los vinos del sur, los blancos y los muy jóvenes.

Añade que le preocupa la controversia actual sobre el taponaje: "yo soy defensor del tapón de corcho, que es un material reciclable, natural y noble que aporta al vino. Pero, aparte de las ventajas para el vino del corcho, no me gusta nada el contacto físico con esos otros tipos de tapones de silicona".

Sobre Bodegas Beronia dice: "conozco muy bien los vinos que se hacen en Beronia, una bodega excelente".

Acaba de estrenar la obra *Poder Absoluto*, una obra de teatro sobre la traición y el engaño (Teatro Bellas Artes, Madrid).



## Leyre Valiente

### Diseñadora de moda

*"Me gustaría hacer una colección basada en las manchas del vino"*

**Madrileña de 27 años. En el año 2011 fue incluida en la lista de la revista Vogue Italy Talents. En 2012 fue seleccionada por el EGO de la Mercedes-Benz Fashion Week Madrid para presentar su colección completa. En la actualidad trabaja para su tercer desfile en EGO.**

Se inspira en el cine de ciencia ficción para diseñar sopredentes modelos que destacan en las pasarelas y comienzan a ser conocidos en todo el mundo. Sobre el vino, recuerda: "Desde muy pequeña he vendimiado con mi familia. Mi abuelo tiene viñedos en Cenicientos. Además, me gusta mucho que alguien me explique un vino y me haga disfrutarlo". Sobre su trabajo comenta: "Me gustaría hacer una colección basada en las manchas del vino, me gusta mucho su color".

Foto © Iván Villarejo.



## Sergio Aguilar

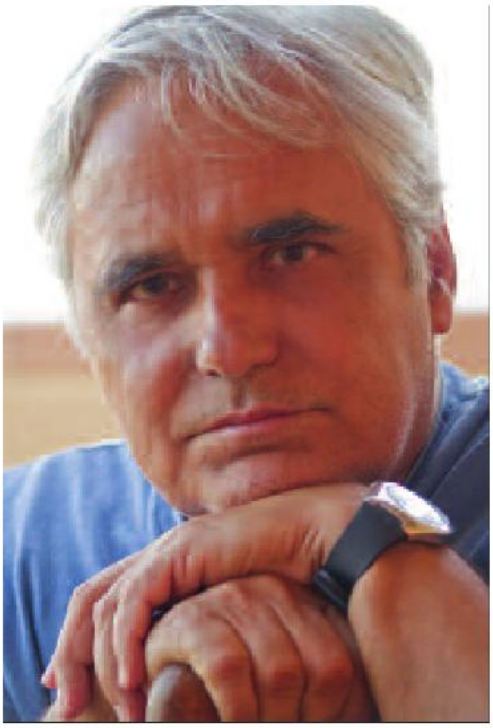
### Matador de toros

*"Si hablamos de toros y vino, San Fermín y Jerez son los momentos"*

**Madrileño de 33 años, es un torero joven con estilo clásico que el año pasado hizo una de las mejores faenas en Las Ventas, lo que le aseguró su presencia este año en la Feria de Abril.**

"Relaciono un buen vino con una comida o cena relajada y rica", explica el torero cuando le preguntamos sobre su relación con el vino.
"En una ocasión compartía mesa con unos amigos en el restaurante El Hueco de Valladolid y el dueño sacó una botella de un gran vino. Un amigo llamó a su médico y pidió permiso para tomarse una copa y éste le dijo: "un buen vino tinto no puede hacer daño a nadie".
"Si hablamos de Toros y vinos, las ferias de San Fermín y la de Jerez serían los mejores momentos", concluye el diestro madrileño.

Foto © Belma Hdz-Francés.



## Juan Cruz

### Escritor y periodista

*"El vino es la búsqueda de la compañía, habitar con felicidad el silencio o la conversación""*

**Nacido en Tenerife en 1948, es periodista y escritor. Escribe desde su fundación en el diario El País. Su último libro se titula *Viaje a las Islas Canarias*. (edit. El País Aguilar)**

"Mi padre tenía arrendada una finca, en los altos de Santa Úrsula, Tenerife; nos llevaba a sulfatar y vendimiar, a pisar la uva. Era una fiesta muy grande, como si se inaugurara la vida. Mi madre decía que un vaso de vino alargaba la vida", explica Juan Cruz cuando se le pregunta sobre sus recuerdos con el vino.
"Me gusta beber vino cuando estoy contento y la sensación que busco es la compañía. El vino es la búsqueda de la compañía, habitar con felicidad el silencio, o la conversación. Un arroz y un vino en Ibiza con Buenafuente y Urmeneta, me sirvió para escribir *Ojalá octubre"*, concluye el periodista y escritor.



## Lori Meyers

### Grupo de música

*"Un vino de La Rioja marida muy bien con los Beach Boys"*

**Grupo de música *indie* de Loja, Granada, liderados por Antonio López (Noni). Su música ha recibido muchos premios desde sus inicios en 1998 y actualmente viven un importante momento de popularidad. Su último disco, *Impronta*, ha gustado mucho.**

"A medida que pasa el tiempo nos empieza a interesar más el vino. Nos gusta porque el vino es para perder los complejos y llamar a las cosas por su nombre, sin tapujos", comentan los Lori Meyers mientras descorchan un Rioja. "El vino puede acompañarte perfectamente en la composición, pero donde nunca falta es en nuestros directos", continúan. Si mezclan vino y música, les sale: "un Rioja marida bien con la canción *God Only Knows*, de los Beach Boys, y un fino Tío Pepe, para *Generalife*, de Enrique Morente".

# I+D

TECNOLOGÍA EN BUSCA DE LA NATURALIDAD Y EN BENEFICIO DEL COMSUMIDOR



## BARRICA MIXTA

A finales de los años 80, Bodegas Beronia fue pionera en hacer pruebas con barricas fabricadas con duelas de roble americano y tapas de roble francés. La madera americana aporta los aromas a pastelería y la francesa, especias y vainilla.
Hoy es una de las señas de identidad de la casa, seguida por muchas otras bodegas de La Rioja.

## MICROOXIGENACIÓN

Junto a la empresa Avanzare, líder mundial en soluciones basadas en nanotecnología, Bodegas Beronia trabaja en un proyecto de investigación sobre la gestión del oxígeno, por el cual se estudia cómo la macrooxigenación durante la fermentación alcohólica y la microoxigenación (hablamos de un milímetro / litro / mes), encuentran un equilibrio electroquímico que evita que asomen aromas reductores y potencian la presencia de aromas frutales. Esta técnica nunca se utiliza para acelerar procesos.

## EXTRACCIONES EN FERMENTACIÓN

El equipo técnico de Bodegas Beronia ha desarrollado una técnica por la que cada cata o extracción se registra además, con valores numéricos que, una vez analizados, sirven para saber qué método de extracción (remontados, delestage, bazuqueo o incluso pisagge) será el más conveniente en cada momento para cada vino.

## CONSISTENCIA EN EL PRODUCTO

Para conseguir que toda la cosecha mantenga características idénticas y la misma personalidad, el vino se unifica en cuatro grandes depósitos. Así se consigue que al consumidor le llegue siempre el mismo vino, sin diferencias en la misma añada.

| | |
|---|---|
| 2012 - BERONIA 198 BARRICAS 2004 | 92 PUNTOS The Wine Advocate |
| 2012 - BERONIA TEMPRANILLO ELABO. ESPECIAL 2009 | 92 PUNTOS The Wine Advocate |
| 2012 - BERONIA III A.C. 2008 | 91 PUNTOS The Wine Advocate |
| 2012 - BERONIA GRAN RESERVA 2004 | 90 PUNTOS The Wine Advocate |
| 2012 - BERONIA RESERVA 2006 | 90 PUNTOS The Wine Advocate |
| 2012 - BERONIA GRAN RESERVA 2004 | 92 PUNTOS Puesto 61 Top 100 Wine Spectator |

# PREMIADO*



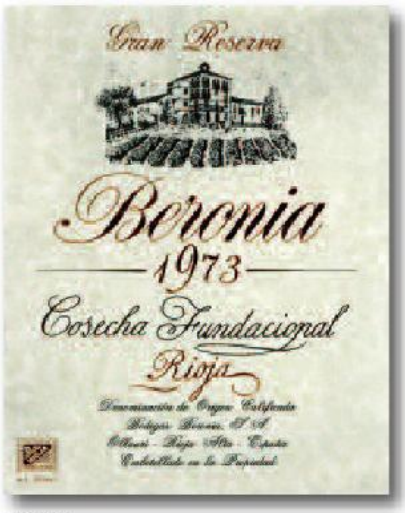

| | |
|---|---|
| 2012 - BERONIA RESERVA 2006 | MEDALLA DE ORO Expovinos Colombia |
| 2012 - BERONIA RESERVA 2006 | MEDALLA DE PLATINO Critic´s Challenge USA |
| 2012 - BERONIA CRIANZA 2008 | MEDALLA DE ORO Best of Class y 91 puntos Los Angeles Wine Competition |
| 2012 - BERONIA GRAN RESERVA 2005 | MEDALLA DE ORO Mundus Vini |
| 2012 - BERONIA CRIANZA 2006 | MEDALLA DE ORO en Berliner Wine Trophy |
| 2011 - BERONIA RESERVA 2006 | MEDALLA DE ORO Chairman´s Trophy y Smart Buy en Ultimate Wine Challenge de N.Y. |
| 2011 - BERONIA RESERVA 2006 | MEDALLA DE ORO Sommelier Wine Awards UK |
| 2011 - BERONIA GRAN RESERVA 2003 | MEDALLA DE ORO International Wine & Spirits Competition |
| 2011 - BERONIA RESERVA 2005 | MEDALLA DE ORO Wine Style Asia Awards |
| 2010 - BERONIA RESERVA 2005 | GOLD BEST IN CLASS International Wine & Spirits Competition |

* En este homenaje se destacan algunos de los premios más importantes conseguidos por los vinos de Bodegas Beronia.

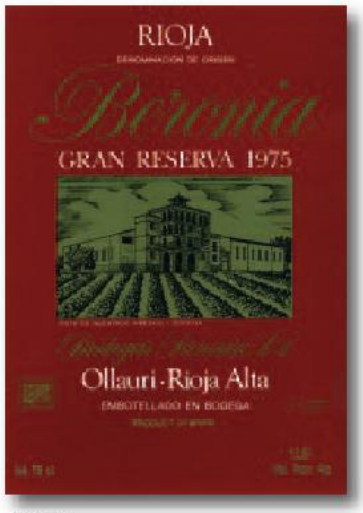
# NOMBRES DE PRESTIGIO



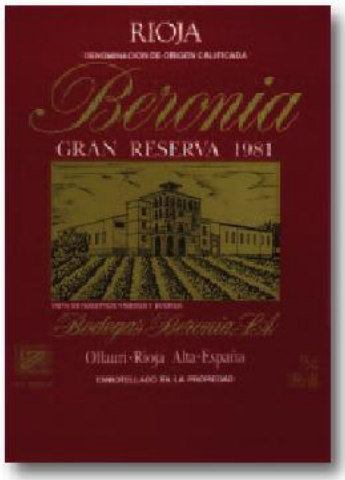

*Una galería de imágenes histórica que recorre pasado y presente de las etiquetas de los vinos de Bodegas Beronia. Nombres todos ilustres, unidos por el mismo apellido para comunicar confianza y consistencia. Los mercados se amplían y se vuelven más sofisticados, el reto es seguir innovando sin perder la personalidad.*




1973




1975




1981




1982




1983




1987



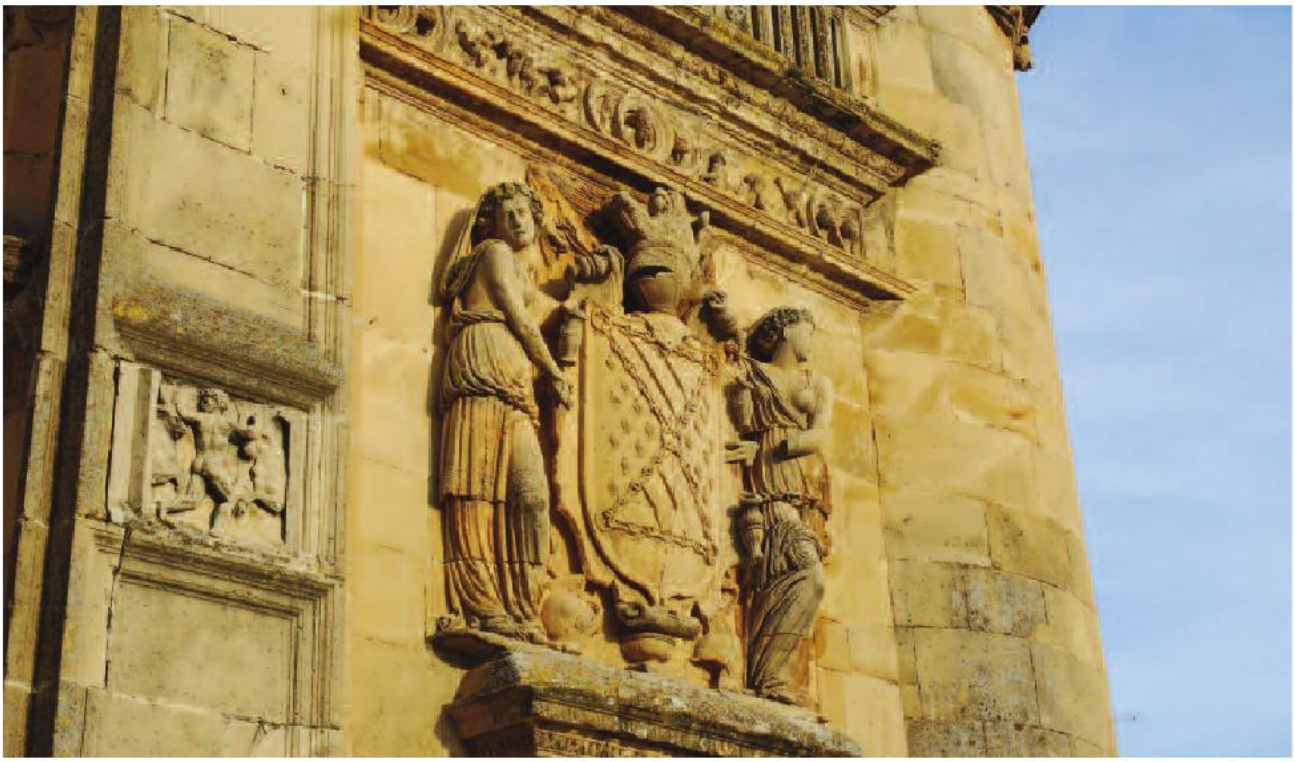

1988




1994




1996





Arriba, detalle de la fachada de la Sacra Capilla del Salvador, en Úbeda. Sobre estas líneas, Mónica de Miguel e Itos Vázquez degustan unas tapas con Tío Pepe y Beronia Reserva en el Bar Flipper de Baeza. El que sirve el fino es Gregorio, dueño del bar.

# ÚBEDA Y BAEZA
## CON ITOS VÁZQUEZ

*Siempre la pasión ha sido buena compañera de agradables sensaciones. En esta ocasión hemos pedido a la cocinera y divulgadora gastronómica Itos Vázquez que nos marque el rumbo para disfrutar de la provincia de Jaén. Supimos de su íntima relación familiar con la ciudad de Úbeda y la embarcamos en este viaje en busca de la gastronomía local. Su entusiasmo por la tierra del aceite y lo monumental y bello de los escenarios de Úbeda y Baeza interpretan esta crónica de encuentros, recuerdos y emociones.*

Jaén nos recibe soleada y hermosa, tranquila y acogedora. Un manto de olivos define sus paisajes y su temperamento. Los jaramagos invaden el suelo con sus pequeñas flores amarillas que hacen flotar las verdes hojas de la oliva.

Las quebradas tierras rojizas serpentean con el asfalto de la carretera que nos deja en Úbeda, ciudad de aceite y almazaras, de alfareros, de rica gastronomía y espectaculares muestras culturales renacentistas. Úbeda, ciudad Patrimonio Cultural de la Humanidad desde 2003, es un prodigio de calles empinadas volcadas hacia el valle del Guadalquivir, frente a la Sierra Mágina.

Viajamos para aprender de sus gentes lo mejor de su gastronomía y lo hacemos con Itos Vázquez, cocinera, investigadora y divulgadora gastronómica, con más de cien libros publicados sobre cocina española y latinoamericana.

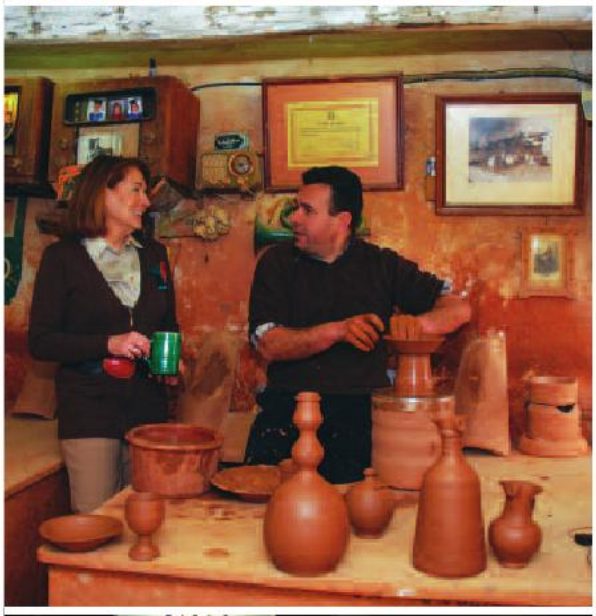
En la actualidad, es la directora del portal **www.cocinavino.com**, de la Escuela de Cocina de La Razón y continúa su labor creativa escribiendo nuevos libros como los que están ahora a punto de ver la luz: *La cocina española de nuestras abuelas* o *La gran cocina de Centroamérica*.

Itos Vázquez nació en Jerez de la Frontera pero vivió y tiene familia en Úbeda, ciudad a la que se siente muy unida. Nos acompaña también Mónica de Miguel, hija de Itos y periodista experta en comunicación. Durante muchos años

han colaborado en diferentes proyectos relacionados con la gastronomía.

Doce leones rampantes homenajean en el escudo de esta ciudad andaluza a los caballeros ubetenses que se batieron en duelo frente a las murallas de Algeciras en 1342.
La valentía y el orgullo la expresan sus gentes hoy, en el trabajo bien hecho en el campo y la almazara y el cuidado de su bella y sorprendente ciudad.
Sólo la comarca de La Loma es productora del 15% del aceite de oliva que se consume en todo el mundo, industria que vertebra la economía local.
Su sobresaliente urbanismo renacentista (s. XVI), Edad de Oro y auge socioeconómico, que construyó iglesias y palacios sobre la herencia mudéjar del reino Nazarí, es su sello de identidad.
Caminando se llega a todas partes en Úbeda. Itos Vázquez recuerda cada rincón de una infancia feliz.
Al llegar a la Plaza Vázquez de Molina, uno de los mejores ejemplos renacentistas que existen en España, Itos mira la entrada del **Parador Nacional** y comenta que el edificio, un palacio del siglo XVI, fue de su familia. Dentro, Itos recorre el patio interior junto a su hija Mónica. Su restaurante propone una de las mejores cocinas tradicionales de la ciudad: rabo de toro al vino tinto de La Loma, cabrito estofado con piñones o pimientos rellenos de perdiz. También, claro está, la ensalada de piparra, la morcilla en caldera, andrajos, salmorejo o espinacas a la jienense con huevo escalfado. Un gran menú perfectamente acompañado por un **Beronia Reserva**.
Traspasamos la muralla de Úbeda (s. X) por La Puerta del Losal, de estilo mudéjar con doble arco de herradura, sustentado por columnas octogonales, para llegar a la **Alfarería Paco Tito**. Itos nos presenta a Tito, tercera generación de artesanos del barro, para descubrirnos después bellas piezas trabajadas como los cántaros de agua, las jarras de vino,







De izquierda a derecha y de arriba a abajo: Itos Vázquez con su hija Mónica en el Parador de Úbeda. Itos y el cocinero del restaurente Zeitúm, hablando sobre aceites de oliva. Itos y Tito en la alfarería de Paco Tito. Detalle del plato de carpaccio de cangrejo de río del restaurante Zeitúm. Decantando un vino Secastilla en el restaurante Cantina La Estación, en Úbeda. Paisaje jienense.







las candinas o las alcuzas, para guardar el aceite. Aquí se sigue trabajando con un enorme horno original de la época árabe. Sus piezas llevan la firma de un gallo, símbolo de un gremio recogido de un cuento de Cervantes en el que contaba cómo el pintor de Úbeda, Orbaneja, pintaba este animal mientras compartía vinos en las tabernas de la ciudad.

Las diferentes piezas populares y las esculturas que guarda el museo de Paco Tito son memoria de un pueblo y una tradición hoy casi olvidada.

Volvemos intramuros para encontrarnos con el cocinero Anselmo Juárez, en el restaurante **Zeitúm**. Posee tres menciones de la Guía Michelín y su cocina no defrauda en absoluto. Basada en el aceite de oliva, su trabajo parte de los productos de la región con importantes destellos de vanguardia. Juárez dice que quiere "radicalizarse en la cocina local". Un fino **Tío Pepe** acompaña a un fabuloso carpaccio de cangrejo de río, con caviar de aceite, huevas de arenque, mayonesa de coral y brotes de col roja (en la imagen). El restaurante es una casa del siglo XVII. Un cava **Vilarnau Brut Nature Reserva** acompaña al lingote de foie con manzana caramelizada, nieve de aceite, mermelada de violeta, vinagreta de frutos secos y mango liofilizado. Y, para concluir, bacalao a la baezana. Perfecto.

La trucha, la perdiz o el queso de cabra son, además, algunos de los mimbres con los que se trabaja en esta buena cocina.

Úbeda sorprende a cada paso, son muchos los palacios y casas señoriales que componen su entramado. La más famosa, la Sacra Capilla de El Salvador, de 1540, o el impresionante Alcázar custodiado por dos esculturas de leones, llamado Santa María la Real.

Entre los monumentos civiles destacan la Antiguas Casas Consistoriales del siglo XVI con clara influencia italiana o el Palacio Vázquez de Molina, conocido como el palacio de las cadenas, ejemplo


Beronia
Rioja
RESERVA
2007



Itos Vázquez se mete en la cocina de la Taberna El Pájaro, en Baeza y prepara una ensalada de tomate con aceite de oliva virgen extra con Francisco Gata, el cocinero.
A la izquierda, cuatro raciones de caracoles con un Beronia Reserva, servido en la Cervecería restaurante Flipper, en Baeza.

de la arquitectura ubetense renacentista. Merece la pena perderse entre la callejuelas de la ciudad y descubrir bellas plazas empedradas para encontrarse con lugares como el **Hotel at. Álvaro de Torres**, donde Macarena y Tito atienden hospitalariamente, con cariño y cercanía a sus huéspedes. Una puerta de madera en el luminoso patio da entrada al restaurante. Macarena se mete en la cocina y Tito descorcha un **Viñas del Vero Riesling**. Calabacín en escabeche, tortilla de camarones, rollitos de berenjena rellenos de bechamel con gambas y ensalada de alcachofas. Buenísimo.
Con las albóndigas con choco, un vino de Toledo, **Finca Constancia**.

En la mesa nunca faltan tres tipos de aceite de oliva, un coupage y dos monovarietales típicos de la zona, Picual y Arbequina. Itos Vázquez habla de la importancia del aceite, de cómo utilizarlos en cocina y, en definitiva, amarlo.
En Úbeda descubrimos tres lugares más: el **restaurante El seco**, donde hacen el potaje carmelitano y el paté de perdiz de arte, la **Cervecería Gourmet**, donde Josefina y Manuel han conseguido un gran ambiente y buenas tapas como la de cocochas de merluza, el bacalao al ajillo o las raciones de ibéricos.
Itos nos habla de los ochíos, panecillos con aceite de oliva pincelados con pimentón, algo muy típico de Úbeda, mientras llegamos a la parte más alta de la ciudad para presentarnos a Montse y Che en el **restaurante Cantina La Estación**, y efectivamente se puede cenar en un elegante vagón. Luces ténues y buen servicio. En la carta, se puede escoger la cocina más tradicional, siempre de temporada. Bordan el guiso de habas secas, los andrajos con carpaccio de jabalí, -unas tortas de harina con sofrito de tomate, cebolla, ajo, pimiento, acompañado de bacalao-, explica Itos. O el cuello de cordero relleno de molleja. También la cocina creativa con el aceite de oliva como referencia. Un vino **Secastilla**, previamente oxigenado con un precioso decantador, acompaña la cena. Yogur de tinta de calamar, falsa oliva, que resulta ser un paté de perdiz, tartar de trucha y, para terminar, chanquetes fritos con huevo y tomate servidos en una copa de cóctel.

Camino de Baeza, Itos Vázquez quiere enseñarnos la Escuela de Gastronomía La Laguna, una apartada hacienda que perteneció a los jesuitas en el siglo XVII y que hoy es lugar de aprendizaje de cocineros, sumilleres, pasteleros y personal de sala. Antonio Fernández, jefe de servicios generales, y Juan González, jefe de cocina, muestran a Itos las magníficas instalaciones de la escuela mientras hablan sobre los procesos de aprendizaje, donde destacan que sus alumnos estudian durante dos años con más del 60 por ciento de práctica real.
El entorno es bellísimo, el Parque Natural Laguna Grande está a menos de un kilómetro de aquí, donde también hay un hotel, un spa y un museo del aceite.
Llegamos a Baeza, hermosa ciudad, también Patrimonio de la Humanidad. En la escalera del Ayuntamiento, edificio plateresco, un círculo marca el centro geográfico de un histórico Reino de Jaén. Itos y Mónica cuentan que el tapeo, como en el resto de España y más en Andalucía, es algo muy común en la cultura y folclore de Jaén; "nos gusta





Habitación y escalera del hotel at. Álvaro Torres en Úbeda. Macarena y Tito hacen de su casa solariega renacentista del siglo XXI un lugar entrañable. Perfectamente situado y con dos espacios fundamentales. Además de las cómodas, tranquilas y amplias habitaciones, el patio, donde tomarse un café o una copa y el restaurante, con muy buenas propuestas locales. 953 75 68 50. También en www.ruralka.com

mucho la barra y se cocina muy rico para comer de pie", continúa Itos Vázquez. Dicho esto, entramos en el **bar Flipper** y Gregorio nos pone una tapa de habitas tiernas con bacalao y tomate mientras abre un **Tío Pepe**. Comienzan a desfilar todos los clásicos, muy bien cocinados: tapa de pisto, chorizos de venado, morcilla de caldera, potaje de garbanzos con panecillo y caracoles. En el último concurso de tapas, Gregorio consiguió que premiaran sus croquetas de chipirón en su tinta. Riquísimas con un **Beronia Reserva**.

La Catedral de Baeza, consagrada en 1147, es de una belleza espectacular y el Palacio de Jabalquinto, la Plaza del Pópulo y su fuente de los leones, son los otros emblemas de la ciudad.

En el Paseo de los portales es donde los restaurantes y bares llenan de buen ambiente la ciudad con una oferta realmente rica y diferente. Hemos hablado ya de Gregorio, pero también hay que mencionar el buen hacer de **La Góndola** o **Taberna El Pájaro**. En este último Itos se mete hasta la cocina para hablarnos de la importancia de los productos de temporada y de la huerta natural.

De primero, unos espárragos trigeros espectaculares; lomo de orza, que como nos explica nuestra guía de medio corazón jienense, se trata de finos filetes adobados y fritos que se conservan en una orza o tinaja cubiertos de aceite de oliva. Además, alcachofas fritas y ensalada de tomates con abundante aceite de oliva virgen extra de la tierra.

En la mesa que no falte un **Finca Moncloa**, ese gran tinto de Cádiz.

Úbeda y Baeza quedan en la parte más agradable de la memoria, junto a las enseñanzas de Itos Vázquez y Mónica de Miguel.

## INFORMACIÓN DE INTERÉS

ÚBEDA: Alfarería Paco Tito, C/ Valencia, 22. Parador, Plaza de Vázquez Molina, s/n. Restaurante Zeitúm, C/ San Juan de la Cruz, 10. Cervecería Gourmet, C/ Don Bosco, 9. Cantina La Estación, C/Cuesta Rodadera, 1. Restaurante Antique, C/Real, 25. Restaurante Cusco, C/Vandelvira, 8. La Imprenta, Plaza del Doctor Quesada, 1. Dormir y comer en Hotel at. Álvaro Torres, Plaza Álvaro Torres, 2.

BAEZA: Cervecería restaurante Flipper, Portales Carbonería, 7. Taberna El Pájaro, Portales Tundidores, 5. Casa Juanito, C/Puche Pardo, 57. Escuela de gastronomía, hotel y spa La Laguna, Puente del Obispo, Baeza.

# LA TRADICIÓN SE REINVENTA

FINCA
CONSTANCIA






CLUB DE VINOS zonavid

*Únete*

WWW.ZONAVID.ES

Carretera de Extramadura km. 88
Otero (Toledo)
www.fincaconstancia.es

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

**LAS NUEVAS PIEZAS de la nueva campaña publicitaria recorren los caminos del arte en sus más variadas expresiones (el cine, la literatura y la música) y se asocian a célebres iconos de la historia inglesa más reciente, personajes que han trascendido fronteras y se han hecho mundiales.**

**HOY VEMOS A NUESTRA BOTELLA al lado del espía secreto más famoso del mundo, James Bond, al lado de un ídolo de la música como John Lennon, de una estrella del séptimo arte como Charles Chaplin y al lado del detective más perspicaz del planeta, Sherlock Holmes. Esto es solo el inicio, pronto se descubrirán más personajes One & Only.**



# LA NUEVA CAMPAÑA DE THE LONDON Nº1

***The London Nº1 rescata a personajes ingleses que comparten el carácter One & Only de esta ginebra premium.***





EL VIAJE DE ALBERTO LUCHINI A POLONIA Y SU ENCUENTRO CON EL VODKA

# VODKA DRUIDE CON STEAK TARTAR

ALBERTO LUCHINI, periodista, director de la revista La Luna de Metrópoli y reconocido gastrónomo, nos descubre un nuevo escenario culinario maridando steak tartar con vodka.

Hace poco tiempo se embarcó en un viaje a Varsovia con la intención de conocer la gastronomía del país. Pronto descubrió que "además de ser protagonistas de gran parte de la historia reciente de Europa, en Polonia se come muy bien", comenta Luchini.
La cita es en el restaurante 99 Sushi Bar de la calle Hermosilla de Madrid, donde preparan uno de los mejores tartar de wagyu del país. Y mientras traen una botella helada de Vodka Druide, el director de Metrópoli cuenta que: "Cuando llego a Varsovia me encuentro con que apenas se bebe vino porque es un producto de importación y, por lo tanto, es muy caro, y el que ron es una bebida que les suena de haberla visto en alguna película de piratas" -dos bebidas de las que Alberto Luchini es experto-. "Comienzo a visitar algunos de los restaurantes más interesantes de Varsovia y la opción es comer con cerveza o con vodka. Empiezo por la cerveza, pero enseguida me intereso por el vodka. Pruebo un vodka con arenque ahumado, ¡el vodka va mucho mejor que la cerveza! Pruebo el steak tartar -invento culinario polaco, por cierto- y enseguida me doy cuenta que el maridaje funciona infinitamente mejor que ningún vino, porque hace el contraste necesario, lo equilibra, realza el plato perfectamente y te prepara la boca para el siguiente bocado. El vodka, al tener un sabor prácticamente neutro, límpia la boca y elimina la grasa de la carne", explica Luchini. "Y cuando ya estaba rendido ante esta armonía de vodka y steak tartar, descubrí, en el distrito Praga, a un montón de polacos comiendo con vodka un plato típico de este bohemio barrio de Varsovia, que consistía en tripas de ternera preparadas con picante, es decir, callos a la madrileña de toda la vida".

## VODKA DRUIDE MARIDAJE PERFECTO

"A las pocas semana de volver de Polonia, se presenta el vodka premium Druide y lo pruebo. Me gusta mucho y veo en él el compañero perfecto para algunos maridajes. Rápidamente, propongo a alguno de mis mejores amigos cocineros que preparen steak tartar y callos. ¡Éxito total! Ya no comemos estos platos sin vodka", concluye Alberto Luchini que, además, nos recomienda maridar Druide con ahumados o con platos japonenes como el usuzukuri de mújol, por ejemplo.
A raíz de esta historia, digna de un explorador de sensaciones, el director de La Luna de Metrópoli y la marketing manager de *spirits* de González Byass, Cristina García Menéndez, han ideado un exclusivo e interesante proyecto que consiste en presentar un cóctel elaborado a partir de Druide cada cambio de estación, dando la importancia que los antiguos druidas otrogaban a los equinocios.
Cada nuevo cóctel se presentará en la revista que dirige Luchini y, para esta primavera, la primera propuesta se llama cóctel Ostara, en homenaje a uno de los ocho festivales de la cultura celta que celebra la fiesta de la alegría y el romance, la principal celebración de la primavera.




**ALBERTO LUCHINI** posa junto a un plato de Steak tartar de carne de wagyu y una botella helada de vodka Druide en el salón reservado del restaurante de cocina japonesa, 99 Sushi Bar (calle Hermosilla, 4. Madrid).

Fotografía de Cesarlorenzo.net



Los antiguos druidas celebraban la llegada de la primavera con grandes bailes y suntuosos banquetes. Atrás quedan las nieves, los animales despiertan de la hibernación, la tierra renace, los árboles se recubren de hojas y flores y la noche y el día se equilibran. Era la festividad de Ostara.

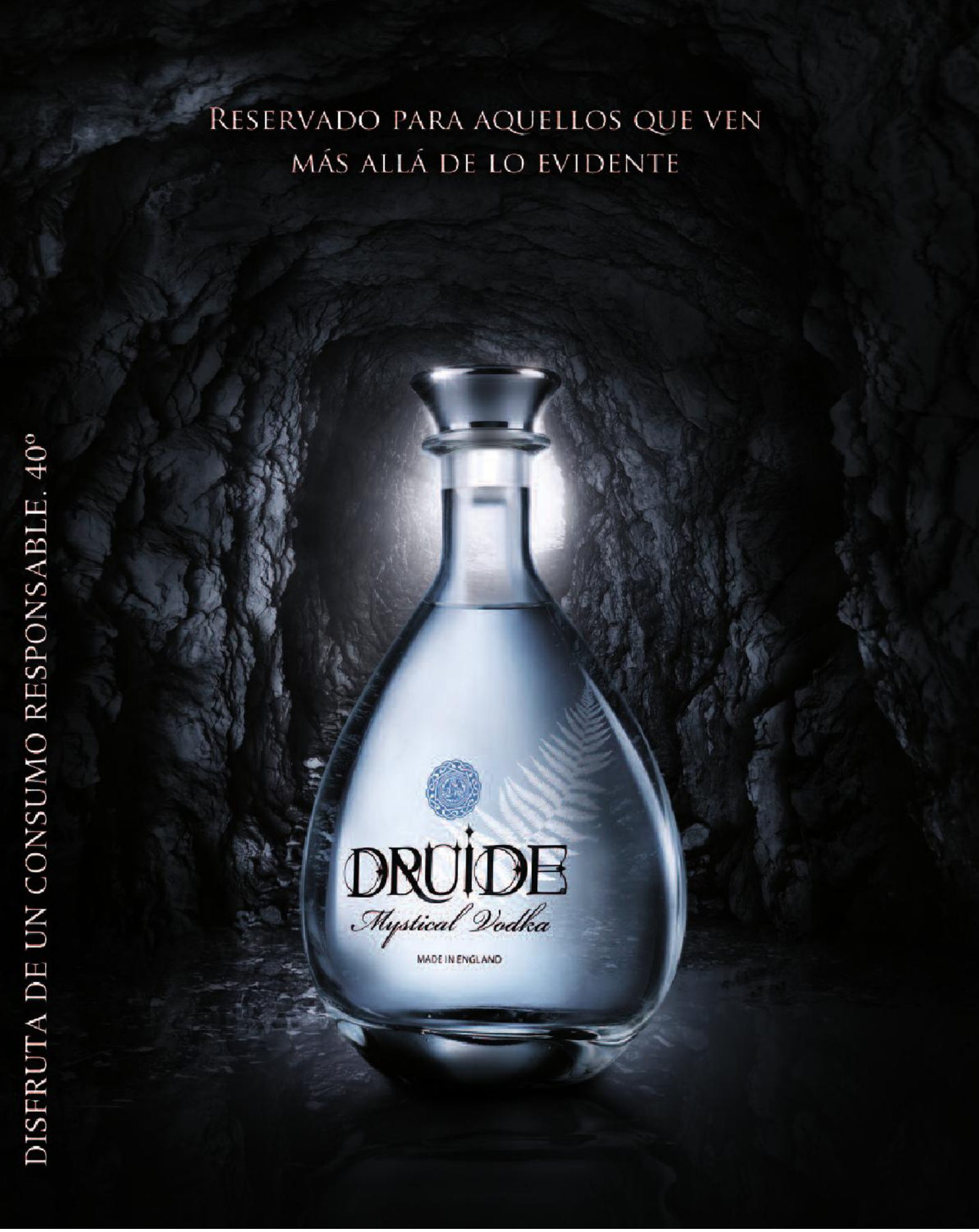
Con el objetivo de celebrar la llegada de la primavera y aportar un toque de magia y misticismo, Druide Mystical Vodka presenta su propuesta de cóctel. Se trata de Ostara, un cóctel elaborado a base de vodka Druide y acompañado por unos ingredientes originales como la miel de mora y albaricoque e infusión de violeta; cuyo resultado es un cóctel afrutado y delicado.

OSTARA
Ingredientes para un cóctel:

7 cl de Vodka Druide
3 cl de zumo de limón verde
1 cl de miel de mora
1 cl de miel de albaricoque
0.5 cl de infusión de violeta

Se decora con un golpe de aire de almendro.

El cóctel Ostara simboliza el equilibrio con su composición simétrica y bicolor, así como la noche y el día en el equinoccio de primavera.


RESERVADO PARA AQUELLOS QUE VEN
MÁS ALLÁ DE LO EVIDENTE
DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40º
DRUIDE
Mystical Vodka
MADE IN ENGLAND

FINCA MONCLOA 11 BARRICAS

# Gaditano capaz de conectar y emocionar

*El pasado mes de abril se presentó la nueva añada de este tinto súper premium. Para esta ocasión no podía faltar, Alfredo García Gonzalez-Gordon, miembro de la quinta generación de la Familia de Vinos, que explicó cómo se inició este proyecto. Se reunió a un buen número de periodistas a los que se ofreció una cata dirigida por Jose Manuel Pinedo, el gran y milagroso artífice de este vino.*

Crónica de Jaime de Carvajal.



Para apreciar verdaderamente todo el potencial del 11 Barricas, se apostó por algo diferente. En la Escuela de Cocina Telva, delante de todos los invitados, una cocinera desplazada expresamente para la ocasión preparó distintos platos para compartir con este tinto.

¿Por qué hacerlo así? Porque, en línea con la filosofía de Finca Moncloa, se quería que la elaboración de los platos fuera transparente, en directo, con el conocimiento de todos. Fueron seis platos, elaborado alguno con productos típicos de la tierra, otro con productos sencillos, todos originales y algunos francamente atrevidos y difíciles de maridar. El efecto que se buscaba lo definió muy bien uno de los asistentes cuando dijo sorprendido: "¡Qué versátil es este vino, qué maravilla!".

La cocinera fue una joven cordobesa, Zahira Ortega. ¿Por qué ella? Porque cuando la conocí me di cuenta que tenía numerosas coincidencias con Finca Moncloa. Los dos son andaluces y se sienten orgullosos de serlo. Presumen de origen. A ella no hay más que escucharla para saber de dónde es. Ambos son jóvenes, pero son ya una realidad. Originales, de contrastada calidad, creativos, distintos y, además, con un futuro impresionante. Zahira es de Córdoba, tesoro un poco oculto de Andalucía, que debería brillar con más fuerza. Como Finca Moncloa. Y, por último, los dos tienen un atractivo, una personalidad, que enganchan. Doy fe.

No se pueden dejar de mencionar los dos platos que mejor maridaron con Finca Moncloa 11 Barricas 2008. El primero fue: "Pareja Perfecta: pulpo y papada ibérica con parmentier crujiente de tomillo y menta". Untuoso. Rico, rico. Crecieron tanto el plato y el vino juntos que de "Pareja Perfecta" se pasó a un "Trío Consolidado". El otro fue "Peineta de cordero lechal con frutos secos, reducción de Finca Moncloa y jengibre". No sé si fue la leche que tomó el cordero, los frutos secos, el jengibre o la reducción de Finca Moncloa, pero el resultado fue delicioso. Apoteósico. De diez.

Había 2.509 botellas, pero, después de la presentación quedan 2.499. Una ocasión que disfrutamos entre amigos. ¡Irrepetible!








Imágenes del día de la presentación de Finca Moncloa 11 Barricas en Madrid. Los maridajes que más gustaron y mejor funcionaron con Finca Moncloa 11 barricas fueron el Pulpo y papada ibérica con parmentier crujiente de tomillo y menta y la Peineta de cordero lechal con frutos secos, reducción de Finca Moncloa y jengibre.




FINCA MONCLOA 11 BARRICAS 2008

Rojo cereza picota de capa media, aroma intenso a frutas rojas, especias y maderas finas, con notas de monte bajo y eucalipto que se intensifican en copa. Un vino con volumen en boca, taninos suaves y bien estructurado, con intenso postgusto a frutas rojas maduras, maderas nobles, regaliz, cacao y café.









Fotografías de Julio Bárcena.

"¡FERIA DE JEREZ!. RUMBO Y ELEGANCIA DE UNA RAZA VIEJA ", ASÍ LA DEFINIÓ JOSÉ MARÍA PEMÁN.

FERIA DE JEREZ

# "LA GRAN FÁBRICA DE OPTIMISMOS"

*Una historia de traperos ingleses, lenceros bretones y mercaderes de Flandes, reunidos en Jerez desde años remotos, es hoy una realidad de emociones, alegría y celebración de un pueblo orgulloso de su folclore, amable y abierto, que sigue ofreciendo toda la connotación de aquella frase del escritor asturiano Armando Palacios Valdés (1853-1938) en la que afirmaba que la Feria de Jerez era "una gran fábrica de optimismos".*

En ese bonito rincón, llamado Parque González Hontoria, es donde se sitúa la Feria y aparece, por unos días, la alegría, los reencuentros de amigos, la bulliciosa ciudad de las artísticas casetas, el fascinante mundo infantil con las atracciones, sus puestos de turrones, dulces y golosinas, la elegancia de las mujeres ceñidas con sus trajes de faralaes, la majestad de los caballistas, la belleza incomparable de los enganches, resonando sus cascabeles, y la voz y el látigo del mayoral. Y todo con un fondo de música folklórica que muestra el hermoso mediodía de la primavera.

Al caer la tarde, se enciende el cielo multicolor del alumbrado de miles de luces. Después de la medianoche, se presenta el misterio y la emoción de la más genuina y austera música del mundo: el flamenco, en su trinidad de cante, baile y toque.

El origen de esta fiesta se remonta a un Privilegio expedido por Alfonso X en 1264 y refrendado por los reyes siguientes, que permitía la venta de mercancías agrícola, industrial y artesanal. El desarrollo de la feria transcurría dentro del recinto amurallado hasta que se amplía a la venta de ganado, que se sitúa fuera de la muralla.

En 1868, se solicita al Gobierno Civil establecer la feria de ganados en el lugar conocido popularmente por los "Llanos de Caulina", situado a unos cuatro kilómetros del centro de la ciudad. En este espacio se seguiría celebrando hasta 1902, cuando gracias a una iniciativa de Julio González Hontoria se traslada al Parque de Capuchinos, donde actualmente se sigue celebrando.

Julio González Hontoria era sobrino de Manuel María González Ángel, fundador de González Byass, quien costeó sus estudios en Londres y en París, consciente de la inteligencia del muchacho. A su regreso ocupó puestos de responsabilidad en González Byass hasta llegar al cargo de Director durante el periodo 1887 a 1894. Fue quien se ocupó del negocio a la muerte de su tío D. Manuel María, en enero de 1887.

Para embellecer el actual Parque González Hontoria se autorizó a las entidades empresariales, casinos, sociedades deportivas o profesionales, la construcción de sedes con concesión de noventa años. Realmente, el conjunto era magnífico, con edificios proyectados por



Inauguración de la caseta del Casino Nacional, principio de siglo XX. En la actualidad es el templete de González Byass en la Feria de Jerez. En la imagen, Pedro Nolasco González Soto, hijo del fundador de la Feria de Jerez, abajo a la derecha, con gorra y abrigo.

extraordinarios arquitectos. Los archivos públicos y privados están llenos de estas imágenes que, al verlas, causan nostalgia.

González Byass tuvo dos de estas edificaciones. Una con dos plantas y terraza, en el Paseo Principal, y otra pequeña con apariencia de pagoda, en el Paseo de las Palmeras. Ya en los años sesenta del pasado siglo, se construyó otra con capacidad suficiente para todo el personal y estructura similar a la Bodega Las Copas.

Al finalizar los noventa años de concesión se demolieron estas construcciones y, hoy día, González Byass cuenta con un antiguo templete que destaca en la feria jerezana. Esto demuestra que esta familia siempre ha apostado por la Feria de Jerez, colaborando materialmente y patrocinando su realización. Pero siempre ha estado presente, desde la creación, con sus exquisitos vinos y brandies, por razones obvias y para satisfacer la demanda de sus fieles clientes. Tío Pepe es el vino más vendido y bebido en la Feria del Caballo; una Feria sin Tío Pepe sería una feria imposible.

El beber Jerez no es tragar, es saborear con todos los sentidos posibles y, poco a poco, disfrutar de esa maravilla natural que es el vino de Jerez.

Nos veremos en la feria y tomaremos una copa de Tío Pepe. ¡Tenemos muchas cosas de que hablar y alegrarnos!

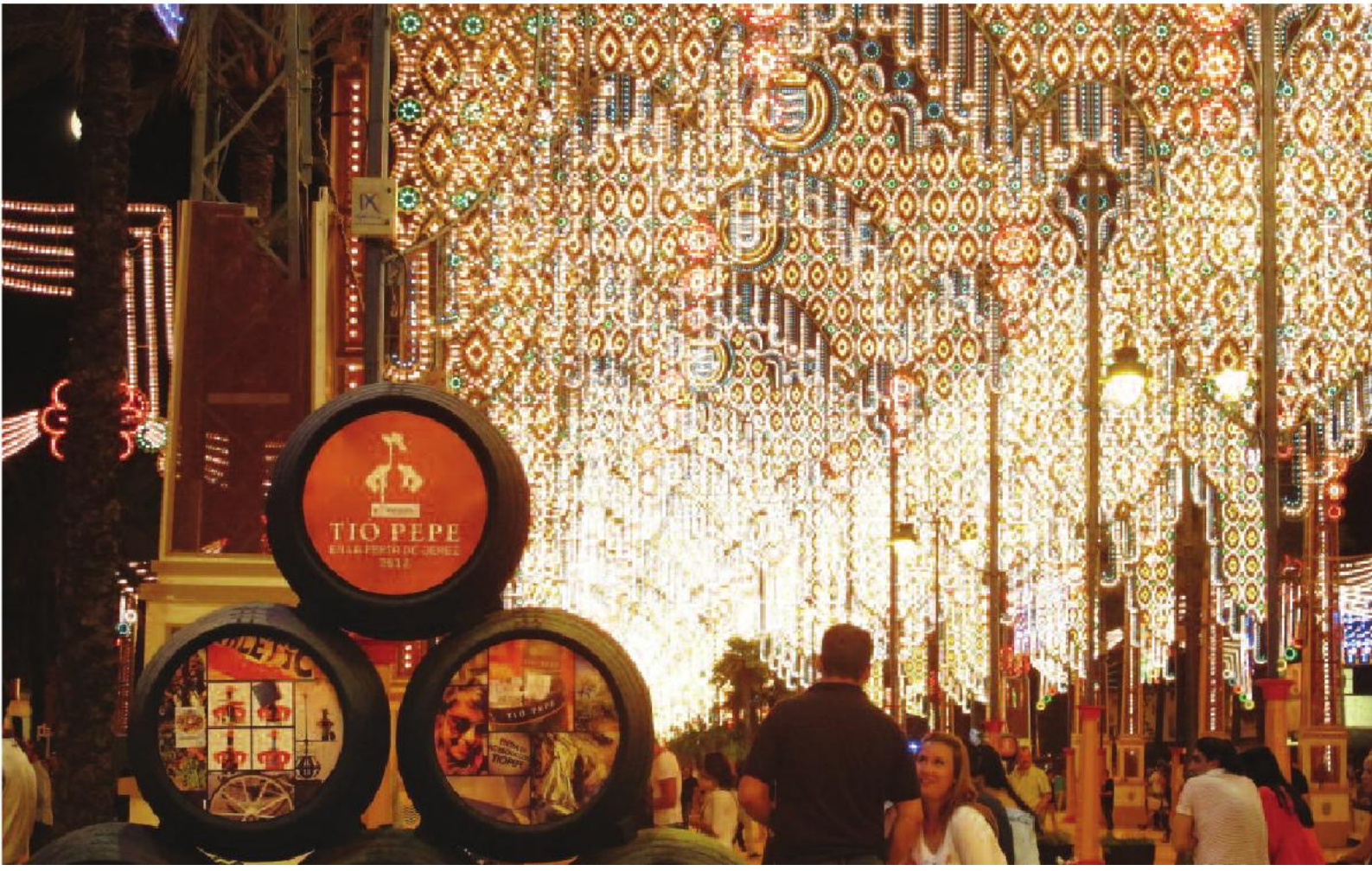
Texto de la Fundación González Byass










TIO PEPE

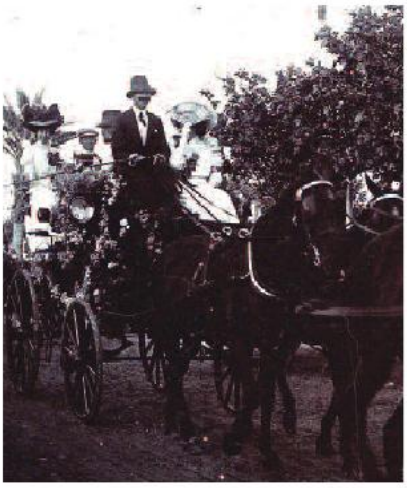




# LA BATALLA DE LAS FLORES

Unos de los actos que ha formado parte casi inseparable del programa de festejos de la Feria ha sido el de la Batalla de las Flores que habitualmente se desarrollaba en el Paseo de las Palmeras, del Parque González Hontoria, estando destinados sus beneficios muchas veces para la Asociación Jerezana de Caridad. En este pacífico y floral combate, que se establecía entre quienes ocupaban tribunas y sillas y aquellos que marchaban en los carruajes que recorrían la pista de la batalla, se arrojaban flores sueltas, pequeños ramos y serpentinas, mientras que las carrozas y vehículos que tomaban parte debían caminar en fila y a una velocidad no superior a la del paso de un caballo.

La Batalla se iniciaba al toque de generala por corneta e igualmente los descansos estaban precedidos de similar sonido, aprovechándose uno de ellos para otorgar los premios concedidos.



Enganche de principio del siglo XX paseando por la Avenida de Las Palmeras, en la Feria de Jerez.



Camión de González Byass engalanado para participar en la Batalla de las Flores.

# PASEO DE CABALLOS Y ENGANCHES

El Paseo de Jinetes y Caballos es una de las tradiciones más características de la Feria de Jerez. Desde el lunes de Feria hasta el domingo de cierre, centenares de jinetes y amazonas, junto a enganches de todos los estilos, recorren las calles del Real. El respeto, la elegancia y la estética son un legado visual de la Feria de Jerez. El caballo cobra de esta forma un protagonismo fundamental en la Feria de Jerez, cuya programación incluye pruebas hípicas, como el Campeonato Nacional de Acoso y Derribo, el concurso morfológico de ganado selecto caballar, Equisur, el Concurso de doma vaquera, la exhibición de enganches o el premio Caballo de Oro para el mejor semental de Jerez.




**Cartel de la Feria del Caballo 2013.**
**Autora:**
**Miriam Martín Barbadillo.**



**Banderola al viento en la caseta de González Byass**




**Carteles de la Feria procedentes del archivo municipal. A la izquierda, cartel de 1891, a la derecha, cartel de 1903.**

# TESTIMONIOS DE LA FERIA

"Voy andando por la Rosaleda, dándole patadas a los volantes del traje y viendo las rayas de la caseta de González al fondo. Ya llego. Y toda la feria por delante".

*Begoña García González-Gordon.*

"No hay mejor reconstituyente que un Tío Pepe a las dos de la tarde y no a las nueve de la noche en Feria. Con eso uno se siente y es invencible".

*Chon Gómez Monche.*



Fotografía familiar cedida por Pedro Rebuelta González, miembro de la quinta generación de la familia y vicepresidente de González Byass.

"Habiendo vivido durante veinte años en Los Ángeles (Hollywood) me impresiona la complicidad cinematográfica de toda la ciudad para representar la fiesta de la Feria de Jerez".

*Ignacio González Gómez.*

"La Feria de Jerez es una semana especial para todo jerezano. Es un momento que vivimos plenamente, tanto en familia como con amigos. Se unen muchas cosas, los caballos, el flamenco, el inicio del buen tiempo y por qué no, el buen vino de Jerez. Muchos empezamos a entender el Jerez en la Feria, donde se tapea y almuerza con fino. En definitiva, es una semana en la que todos nos dedicamos a pasarlo bien y que los jerezanos se abren a los visitantes de toda España y el extranjero".

*Pedro Rebuelta González.*

"Recuerdo especialmente a mi tío Luis Llanza, un auténtico forofo de la Feria, nos dejaba sus caballos para poder montar y nos ponía toda su infrastructura a nuestra disposición. Recuerdo cuando nos invitó a un grupo de amigos de Madrid a cenar a la feria, algunos de ellos no daban crédito, algún otro se quedó dormido encima del plato, de no aguantar el ritmo de esos días. Desde entonces, todos vuelven".

*Pedro González Primo de Rivera.*


TIO PEPE
ON ICE
en la Feria de Jerez
TIO PEPE
JEREZ
XÉRÈS SHERRY
Fino Muy Seco
PALOMINO
FINO
#YOLOENFRIOASI
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

RESTAURANTE
BODEGAS CAMPOS

CALLE LINEROS, 32
14002 CÓRDOBA

Restaurante Bodegas Campos

# Donde el alma de las tradiciones convive con la mejor cocina cordobesa

*Tan solo un instante en el interior de Bodegas Campos vale para darse cuenta de que lo que allí sucede, tradición y autenticidad transitan por estancias llenas de mensajes, olores y colores. En el año 2008 celebraron cien años de historia en los que embotellaron vinos de Montilla-Moriles y cocinaron con cariño cada receta cordobesa. La historia es su esencia y la saben condimentar mejor que nadie sobre un plato o una velada flamenca.*

Un reportaje de Javier Estrada.

Cuenta Pepe Campos, tercera generación de propietarios de Bodegas Campos y responsable del departamento de alma de la empresa, sí de alma..., que un día Paco Campos o tío Paco, como familiarmente le llama, enseñaba la bodega al entonces alcalde de Jerez, Tomás García Figueras, que comentó que le gustaba mucho el lugar. Tío Paco le respondió que: "viniendo del lugar donde están las catedrales del vino, era un verdadero halago", a lo que contestó: "Hay veces que se reza con más devoción en una ermita".

Esta bella anécdota resume muy bien el cariño con que la familia Campos, desde 1908, ha cuidado el negocio.

Las bodegas las funda Domingo Campos, soriano de tradición trashumante que, siguiendo la Cañada Real Soriana, que unía el Sistema Ibérico con las tierras andaluzas por Los Pedroches, se instalaría en Córdoba.

Durante la mayor parte de su historia elaboraron vinos de Montilla-Moriles, Denominación de Origen de Córdoba: hacían finos, Pedro Ximénez y algún tinto.

Siempre estuvo ubicada en el mismo lugar, donde hoy se encuentra, en el barrio de San Pedro, antaño lugar de comerciantes, de platerías y curtidurías.

El profundo cambio social y económico que la década de los años 70 produce en España hace replantearse el negocio y sería un joven, Javier Campos, hermano de Pepe y actual director, el que cambia el rumbo profesional hacia la hostelería. Eran los primeros años de los ochenta.

Hoy Bodegas Campos sigue siendo esa ermita, que guarda con recelo el alma de su historia en cada rincón y, además, ha sabido crecer y convertirse en un referente empresarial con restaurante, taberna, departamento de banquetes, catering y centro de producción.

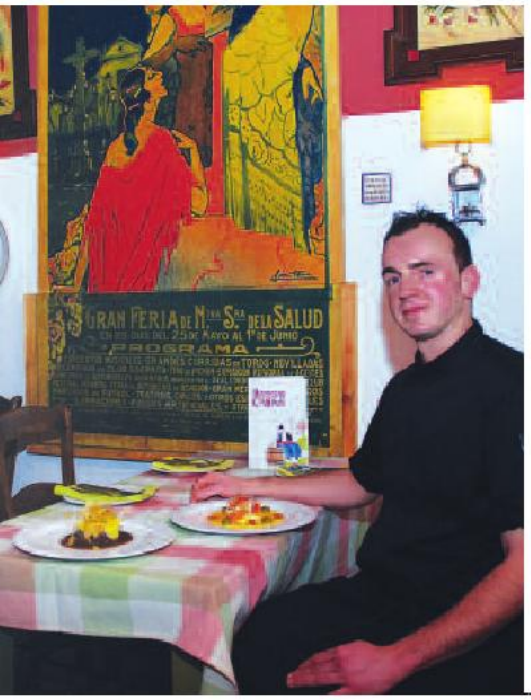
En la Venta Blanca, el espacio-corazón de Bodegas Campos, nos damos cuenta del laberinto de comedores, escaleras, pasillos y patios. El lugar es enorme y se ha ido construyendo, a lo largo de los años, sobre un conglomerado de casas populares respetando siempre cada lugar por considerarlo patrimonio de la ciudad y del legado que Bodegas Campos y sus gentes quieren cuidar y transmitir.

Antonio Gala, amigo de la infancia de tío Paco, deja un poema sobre una pared de azulejo que dice cosas como: "...en Bodegas Campos es recibido con hospitalidad llena de afecto", o esta otra que también nos ayuda a definir el lugar: "... donde encontrar la secreta elegancia que caracteriza el auténtico carácter cordobés y no el contaminado".

Lugares, todos íntimos, rodeados de botas firmadas, fotos históricas con famosas caras siempre sonrientes o cuadros flamencos bailando y tocando. Además de una colección impresio-



Multitud de salas y comedores componen el entramado de Bodegas Campos. El albero o las colecciones de carteles de gran tamaño (a la izquierda de la imagen), infieren un ambiente muy especial que ratifica una cocina de calidad.








Arcadio Cabrera, cocinero jefe, posa en el restaurante junto a dos de sus platos y bajo un cartel de la colección que guarda Bodegas Campos. Patio cordobés en el interior del complejo. Deliciosa ensalada de bacalao con emulsión de naranja con aceite oliva virgen extra.

nante de carteles de finales del XIX y principios del XX... suelos de albero, verdes helechos, colecciones de botellas y tiestos colgados, en bellos colores mediterráneos.

"Estrellita Castro y Lola Flores fueron los personajes más simpáticos que han pasado por aquí", explica Pepe Campos paseando entre comedores.

Lo más bonito de esta casa es que quien viene se siente como en la suya. Porque se trabaja con sencillez y porque hay una serie de tradiciones que se palpan en la luz de un patio o en la cocina que sugieren.

Como la ciudad que la acoge, Bodegas Campos es honda y melancólica, reflexiva y cerebral, pero también alegre y vital. Igual que el flamenco, tan presente también en esta casa.

Desde el departamento de alma, Pepe Campos se preocupa de que cada cosa tenga una conexión con su historia y en la cocina, "nunca perder de vista, los productos, la zona y la tradición culinaria", concluye.

*Los platos más destacados por los que la gente elige Bodegas Campos son el salmorejo, las berenjenas fritas y el rabo de toro deshuesado*

Arcadio Cabrera, cordobés de 33 años es el jefe de cocina del restaurante y taberna. Su trabajo se basa en la gastronomía tradicional y los productos locales. De hecho, el grupo Bodegas Campos tiene huerto propio en Almodóvar del Río, como seña de calidad y el interés de su apuesta por dar lo mejor.

"No podemos salirnos de la tradición, porque es lo que la gente viene buscando, pero cada plato está estudiado al milímetro y todos evolucionan poco a poco en calidad. Por ejemplo, cuando te comes un flamenquín en Bodegas Campos, eso es otra cosa. Lo hacemos con presa ibérica fresca, con un jamón ibérico, ...", comenta Cabrera.

El pilar de su cocina es la buena materia y saber tratarla. Los platos más importantes y por los que la gente elige Bodegas Campos son el salmorejo, las berenjenas y el rabo de toro.

Podría parecer que la cocina de este templo cordobés esté amarrada a la tradición más clásica, pero un importante aspecto autocrítico constante hace evolucionar su cocina día a día perfeccionando la técnica y ofreciendo siempre lo mejor de sí mismos. Aquí el alma





Detalle de uno de los comedores de Bodegas Campos. Espacio Pick & Stay donde degustar su mollete de cochinillo asado. Pepe Campos, tercera generación, responsable de alma de Bodegas Campos.

también se cuida, sabiendo que no se puede defraudar a nadie que pise su casa.

Muestra de esta actitud marcada ya genéticamente, son los deliciosos bocadillos del espacio *Pick and Stay*, un moderno rincón presidido por una enorme pizarra, taburetes altos y un lucernario, que descubre un mostrador entregado a los productos ibéricos. Hay que probar su mollete de cochinillo asado, la hamburguesa ibérica, el secreto ibérico guisado o la flauta de queso de cabra.

Además, la carta de tapas o la tabla de sugerencias diarias confieren a Bodegas Campos ese nervio necesario para seguir asombrando a su comensal.

Sin perder la linea de la casa, se remiten a los productos de temporada y sacan de cocina habitas frescas, un rico cocido con aceitunas y rábanos y pringá aparte o pescado de temporada, como el salmonete de ración y

*El alma de Bodegas Campos está presente en cada plato servido en su restaurante, su taberna o en los banquetes y servicios de catering*

calamar de potera, comprados a las seis de la mañana en la lonja más cercana.

Para beber, el fino es muy típico para comenzar a comer y tapear, los tintos juegan un papel importante en la mesa y los Pedro Ximénez para después de comer.

La familia crece y la empresa se apoya en su éxito y tradición para seguir construyendo, y así surge Torre La Barca, un maravilloso espacio para celebraciones con una de las mejores vistas sobre la ciudad, y a su lado, el departamento de Banquetes y Catering, un servicio personalizado para empresas y particulares creado en 1992 capaz de trasladar todo lo aprendido en cien años a los momentos más importantes de las vidas de quien confían en su trabajo.

Trabajan en toda España, no solamente en su atalaya de Torre La Barca, recorren Andalucía y el resto de nuestra geografía cocinando platos y atendiendo todas las necesidades de cualquier evento desde su departamento de gestión integral.

RESTAURANTE TEN CON TEN

CALLE AYALA, 6
28001 MADRID

Restaurante Ten con Ten

# Cocina expresiva para liderar una fórmula de éxito diferente, chic y divertida

*En el año 2004 abrieron el restaurante El Paraguas, cuando todavía no habían cumplido treinta años y dieron en la diana. Ahora, diez años después, se inventan Ten con Ten y vuelven a acertar colocando su nuevo establecimiento en las agendas más chic de la ciudad de Madrid.*
*Un espacio multifuncional, elegante, agradable y divertido donde la música envuelve a una gran barra y acompaña a una cocina internacional de calidad y original bodega, pensado para divertirse.*

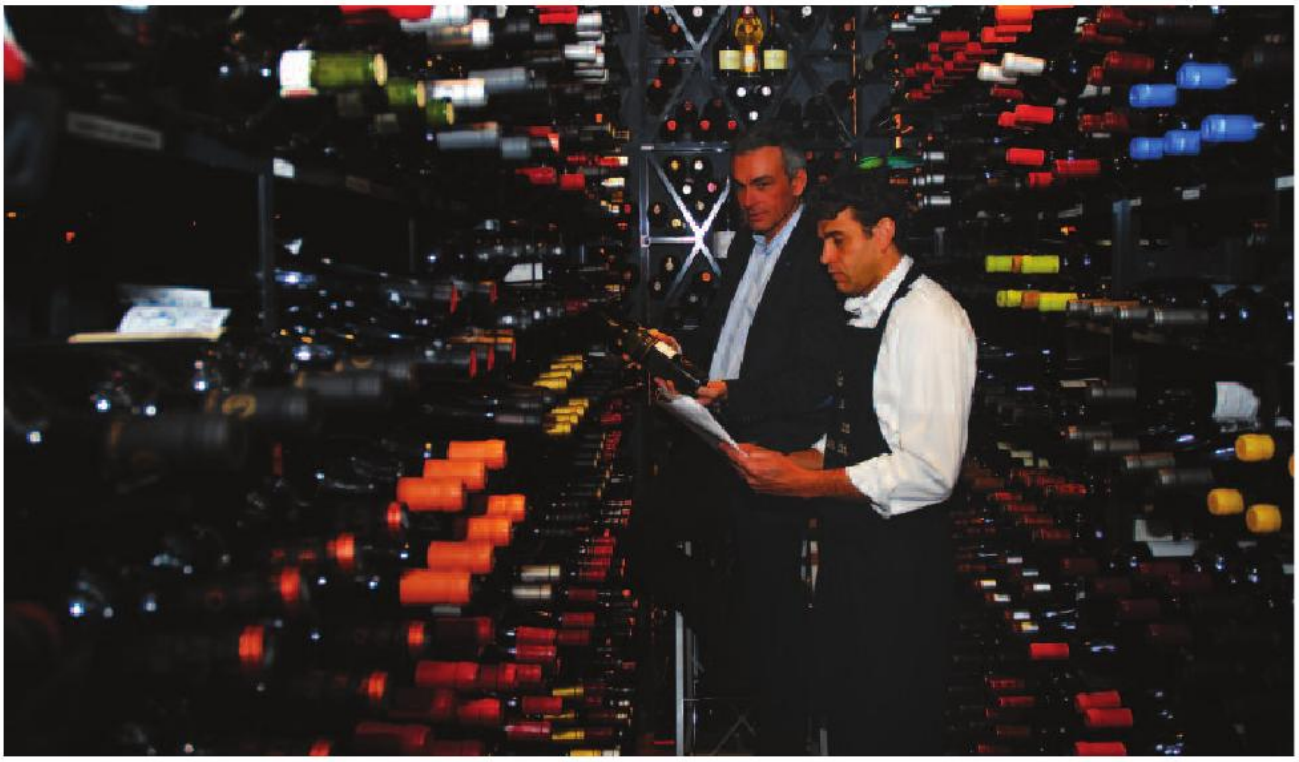
Un reportaje de Javier Estrada.

"Todo en la vida es un Ten con Ten", así definen Marta Seco y Sandro Silva, dueños de los restaurante El Paraguas y Ten con Ten, la filosofía desde la que han creado uno de los restaurantes de moda en Madrid.

El restaurante Ten con Ten cumplió el pasado mes de marzo dos años, se trata de una versión *casual* del también exitoso y clásico restaurante El Paraguas. "Después de diez años pensamos en hacer un lugar divertido, más atrevido, dinámico y ruidoso", cuenta Sandro Silva, su director.
Situado en la mejor zona del Barrio Salamanca, el Ten con Ten es mucho más que un restaurante. De hecho, el *After Work* parece ser parte fundamental de su identidad. Una enorme sala recibe al comensal con una gran barra rectangular, auténtico corazón del espacio, punto de reunión y base de la primera copa, aperitivo o cóctel.
Además, un comedor cálido y acogedor en gamas de azules oscuros y granates, con grandes ventanales y suelo enmoquetado; un invernadero con mesas altas y claraboya en el techo y barra para coctelería y diferentes rincones alrededor de la cava de vinos, donde encontrar un poco más de intimidad, completan el local.
Música de jazz suena mientras la barra se va llenando. "Queremos que la gente se lo pase bien", continúa Sandro, que explica claramente cuáles fueron las líneas directrices para lanzarse a abrir Ten con Ten. "Hoy el cliente exige buen servicio y calidad en la cocina, pero quiere algo más.
Hay que sacarle de su casa. Pero sabiendo que si va a gastar su dinero en un restaurante espera que pase algo".
En la carta, cada plato llama la atención sólo con leerlo.
Sandro es cocinero, nacido hace 40 años en Brasil, de madre brasileña y padre español. A los nueve años volvió a tierras asturianas, de donde salieron sus abuelos. Se dedicó al fútbol, pero la tradición familiar le hizo dedicarse a la restauración. Su tío tenía varios restaurantes en Oviedo, entre ellos el Tres Corales.
Toda su vida se refleja en la carta del Ten con Ten; de Asturias a Latinoamérica. "Queremos hacer una cocina internacional. Un producto que no se parezca a El Paraguas, una cocina más viajada. En Ten con Ten puedes encontrar platos como la musaca, cordon blue, cebiches, picaña, hamburguesas o lasañas... Así mezclamos nuestra cocina del norte de España con todas estas otras cocinas. Por supesto hay empanada de Pitu, verdinas y pescados muy buenos", continúa Sandro.
De los platos que más gustan y sorprenden están el falso rissoto de sémola con trufa y la picaña, una carne brasileña que sirven con yuca.



Ten con Ten es un espacio multifuncional pensado para que la gente esté a gusto. Además de la barra, las salas como la biblioteca, en esta imagen, o el *bistró*, ofrecen un ambiente elegante y cálido.



Guillermo Herrezuelo, el sumiller, y Sandro Silva en la cava escogiendo un Tío Pepe, servido muy frío antes de comer en Ten con Ten.

La gente está a gusto... El sitio tiene energía, magia y el trabajo del personal también es parte del éxito.
Hasta 32 cocineros mueven a diario los fogones de este restaurante. Sandro y su equipo siguen innovando, pendientes de los pequeños detalles, buscando nuevos platos que sorprendan a sus clientes. "Lo que tenemos que lograr es que cada vez que alguien vuelva, se encuentre con algo diferente", concluye el director del proyecto.

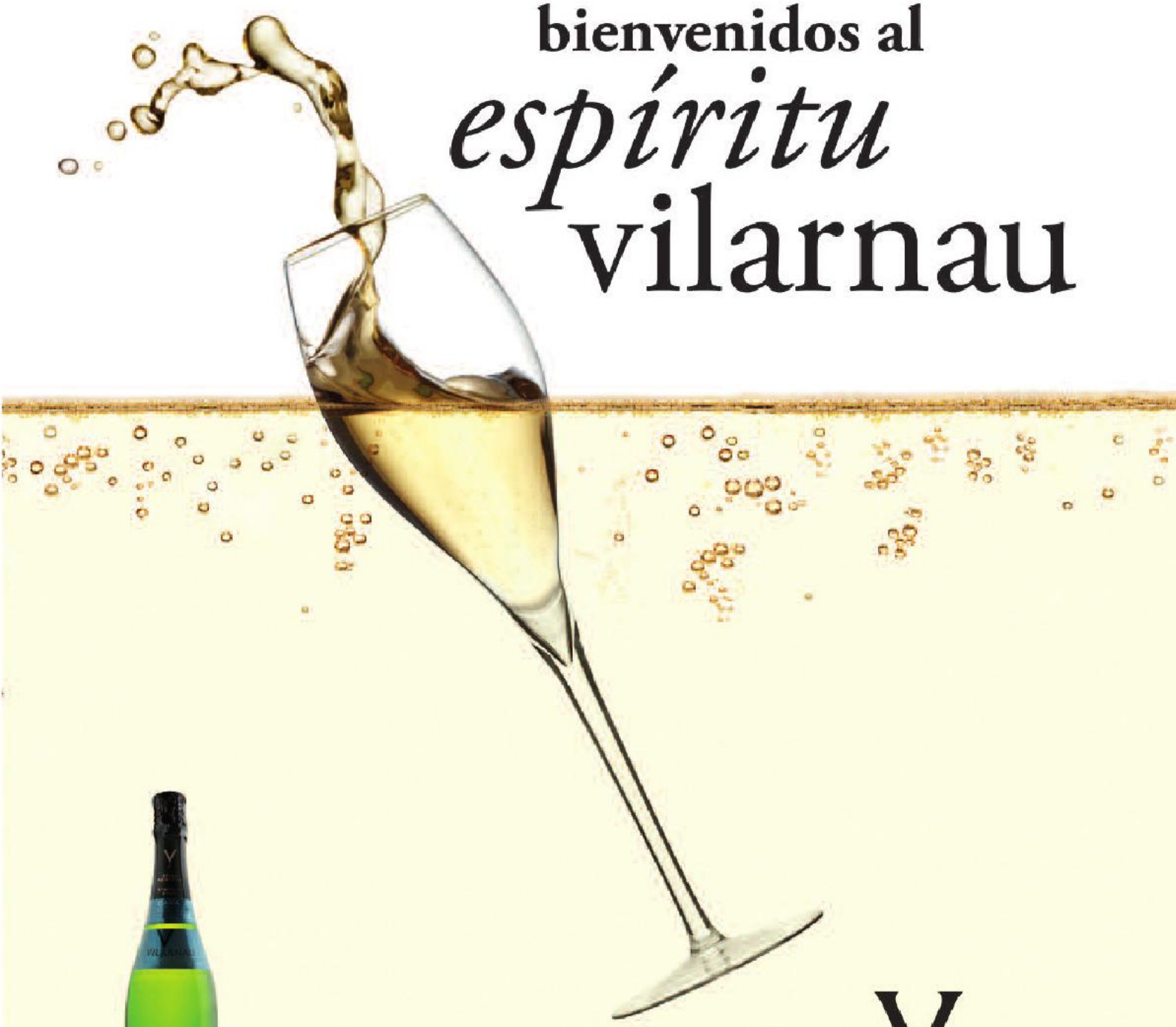
Unido al trabajo de cocina está el del sumiller Guillermo Herrezuelo, que ha confeccionado una extensa carta de vinos que, se podría decir, va más allá, motivado por el perfil de sus clientes y la propuesta gastronómica. "Los extranjeros quieren beber vinos españoles más o menos clásicos, pero el cliente español espera que le sorprendamos", aclara Herrezuelo.
En su propuesta se encuentran vinos de todo el mundo, actuales y modernos, que buscan poder ofertar muchos sabores. Entre ellos, vinos nacionales diferentes como los elaborados con Sauvignon blanc o Pinot noir, de Requena. También vinos de Mallorca, por ejemplo. "Vinos que sorprendan. No les podemos dejar indiferentes.

*"Los vinos de Jerez son los mejores aperitivos del mundo. Tenemos pendiente llevarlos a la mesa"*

En Ten con Ten se consume mucho champagne, también cava. Lo que más se vende son vinos tintos, después blancos y espumosos.
Los vinos de Jerez son los mejores aperitivos que existen y son nuestros, españoles. Todos tenemos que esforzarnos en el ejercicio de hacerlos evolucionar y llevarlos a la mesa, no solamente entenderlos como aperitivo", concluye el sumiller.

La coctelería es otro pilar importante de este restaurante. Hombres y mujeres son consumidores de este tipo de bebidas y lo hacen antes, durante y después de una comida o cena.
En la carta, dos líneas diferenciadas, la clásica y una coctelería exclusiva Ten con Ten, creada por su barman.

# bienvenidos al *espíritu* vilarnau





El espíritu de la tierra, de nuestra gente. En Vilarnau respetamos la tradición y el medio ambiente. Este es nuestro espíritu, el que hace que nuestros cavas, elaborados con mimo y esmero, se conviertan en pequeños tesoros con los que compartir emociones. **Únete al espíritu Vilarnau y ven a conocernos, te obsequiaremos con una cata de nuestros mejores cavas.**

V
VILARNAU
*tu cava*





**Cavas Vilarnau.** Ctra. Espiells, km 1,4. 08770 Sant Sadurní d'Anoia. Barcelona | Tel. 938 912 361 | vilarnau@vilarnau.es | www.vilarnau.es

WINE in MODERATION

Síguenos en:

# ENOFUSIÓN 2013

*"González Byass, familia de vinos: Pasión por el vino de sur a norte", fue el nombre de la cata que mostró la esencia del terroir en Enofusión.*



Marina García, marketing manager de vinos; Eva Plaza, enóloga de Cavas Vilarnau; José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero; Mª Jesús Sáez , enóloga de Beronia; Beatriz Paniagua, enóloga de Finca Constancia; Antonio Flores, enólogo de Bodegas Tío Pepe y José Manuel Pinedo, enólogo de Finca Moncloa.

## Éxito de la cata de los enólogos de González Byass

*Se convirtió en una de las citas más seguidas del programa del encuentro vitivinícola.*










La cata magistral que González Byass ofreció en Enofusión fue una muestra de la riqueza vitivinícola de esta Familia de Vinos a lo largo de España. Las decenas de asistentes pudieron disfrutar de una cata que fue guiada por los enólogos de las seis bodegas que integran González Byass. Una oportunidad única para descubrir joyas enológicas que son la esencia del terruño de Jerez, La Rioja, Somontano, Cava, Cádiz y Castilla.

**El cava Albert de Vilarnau Chardonnay Pinot Noir,** elaborado a partir de dos variedades que no son autóctonas de la zona, pero, como Eva Plaza declaró, "han sido cuidadas y mimadas como a un buen huésped".

**Viñas del Vero Clarión**, con su nueva añada 2011, era calificado por su enólogo, José Ferrer, como su vino favorito que "expresa su gusto más personal al seleccionar la variedades de uva blanca que lo integran y su momento de recolección". Ferrer también ofreció **Blecua 2007**, que fue calificado como "el sueño de todo enólogo hecho realidad. Todo es magia, personalidad y creatividad. Todo un mundo de sensaciones y sentimientos en una botella, una parte del alma."

Antonio Flores, enólogo y master blender de Bodegas Tío Pepe, presentó dos vinos. **Tío Pepe en Rama Solera Fundacional,** con el que se "ha querido plasmar el milagro de un vino vivo, único, casi irreal, en el que el tiempo se detiene y en el que se puede sentir y respirar la flor, el albero, la mar cercana, la primavera inminente, Jerez". Y **Apóstoles Palo Cortado**, vino de más de 30 años, unido con lazos indisolubles del tiempo y las soleras, "un vino misterioso que invita a sumergirse en un mundo de sutiles sabores".

Beatriz Paniagua, enóloga de Finca Constancia, cató **Altos de la Finca 2010** que "une artesanía y calidad, dando como resultado un vino a la altura del prestigio de esta Familia de Vinos."

José Manuel Pinedo, enólogo de Finca Moncloa, presentó **Finca Moncloa 11 Barricas 2008**, "un vino elegante que transmite sensaciones y recuerdos del terruño, del sol, del bullicio de la vendimia, del silencio de la crianza y de las ilusiones del equipo de personas que lo han hecho posible."

Bodegas Beronia, de la mando de su enóloga María Jesús Sáez, compartió dos vinos. **Beronia Gran Reserva 2005**, procedente de viñedos de más de 60 años y con una crianza en barricas de roble francés seleccionadas específicamente en cada añada y que constituye la "representación de tradición y modernidad". Y **Beronia III a.C. 2010**, que "deja hablar al terroir y a la variedad de uva Tempranillo."

VINOS DE RIOJA

# Cuatro décadas liderando el mercado en España

*Los vinos de Rioja son una de las grandes referencias vinícolas de nuestro país. Es, sin duda, la denominación de origen de España más universal y uno de nuestros grandes embajadores gastronómicos. Una hegemonía que también se da en el mercado interior.*

Análisis de Pablo Varela

La posición de privilegio de la que gozan los vinos de Rioja tiene mucho que ver con la época en la que se creó Beronia, hace ahora cuarenta años. Fue a principios de los setenta cuando se produjo la revolución industrial en el sector, que terminó por situar a los vinos de esta región como líderes entre los vinos de calidad en España y como una de las zonas de producción de referencia a nivel internacional.

Hay que tener en cuenta que la España de aquel tiempo no tiene absolutamente nada que ver con el país de hoy en día, por más que algunos quieran ver en la crisis actual una involución a aquellos días.

Hace cuatro décadas, el régimen de Franco entraba en su recta final y la sociedad española se preparaba para iniciar un modélico y pacífico proceso de transición de la dictadura a la libertad. Analizar el mercado de los setenta es una tarea más que complicada, dado que no existen registros oficiales de la región y dado que los ordenadores no aparecieron hasta la década siguiente, lo único que queda son los apuntes en libros que cada productor llevaba.

Gracias a la labor de algunos investigadores como **Emilio Barco Royo**, profesor de Economía Aplicada de la Universidad de La Rioja, que se ha dedicado a inspeccionar y clasificar los datos recogidos en los papeles de los bodegueros, hoy se tiene una visión más nítida de lo que sucedió en el último cuarto del siglo pasado.

La producción anual de vino de Rioja rondaba, durante la década de los 70, los cien millones de litros, según afirma Emilio Barco en su obra Análisis de un sector: *El Rioja entre dos siglos*. En el año 2012 la producción amparada por la Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.) Rioja ha sido de 245,7 millones de litros, muy por debajo de los 310 millones de litros amparados en el año 2000, que supusieron un máximo histórico, y que va a ser difícil volver a alcanzar a medio plazo.

El inicio de la década de los setenta fue un periodo marcado por un frenético movimiento a nivel empresarial. El sector del vino de Rioja se había convertido en el punto de mira de los más diversos grupos inversores, atraídos por un producto que cotizaba al alza.

"Ya en la década anterior se habían iniciado multitud de movimientos empresariales que denotaban la inquietud del mercado por el vino de esta región, de tal manera que la mítica cosecha de 1970 aceleró ese proceso, lo que significó una auténtica revolución de las estructuras productivas y de comercialización ", explica **Javier Pascual**, responsable del Gabinete de Comunicación del Consejo Regulador de la D.O.Ca Rioja, editor de publicaciones relacionadas con el mundo del vino y director de La Prensa del Rioja.

La llegada de dinero fresco se tradujo en un profundo cambio de los sistemas productivos del vino, que permitían optimizar el rendimiento de la uva. El aumento de la producción, hasta el entorno de los cien millones de litros anuales referidos por el profesor Barco, hizo necesaria la creación de nuevas infraestructuras para su almacenamiento y nuevas fórmulas para su comercialización. Además, la calidad del producto aumenta exponencialmente su valor añadido. Si en 1967 las exportaciones supusieron 193 millones de pesetas, cinco años después el doble de volumen generó 818 millones. La apuesta por los vinos de calidad estaba clara.

La llegada de la crisis del petróleo en 1973 significó un parón imprevisto en el idílico crecimiento del sector e hizo que muchos se preguntaran varios años por la idoneidad de las inversiones llevadas a cabo.

Más tarde, la inclusión de nuestro país en la Comunidad Europea, primero, y en el Euro, después, ha reportado una época de crecimiento económico como nunca jamás se había visto antes, aunque algunos se empeñen ahora en atribuir a esta alianza el germen de todos los males que nos acechan.

*Si en 1967 las exportaciones supusieron 193 millones de pesetas, cinco años después el doble de volumen generó 818 millones.*

*La incorporación de España al Mercado Común en 1986 no afectó significativamente al sector, sí que modificó los destinatarios de las ventas en el exterior.*

*El primer país importador de Rioja en 2012 fue Reino Unido de forma muy destacada, ya que ha sido el destino de un tercio de las ventas de Rioja en el exterior, con un total de 32,7 millones de litros y un crecimiento del 6,8% respecto al año anterior.*

Si bien es cierto que la incorporación de España al Mercado Común en 1986 no afectó significativamente al sector, sí que modificó los destinatarios de las ventas en el exterior.

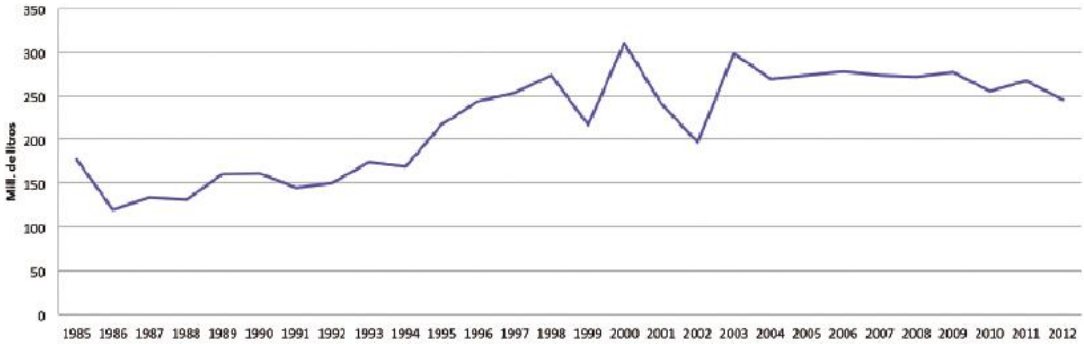
"En el último cuarto de siglo, el destino de los vinos de Rioja en el mercado exterior ha cambiado de forma significativa y a ello han contribuido dos hechos: el ingreso de España en las comunidades europeas y la eliminación de la exportación en granel. Si en el año 1984 Suiza y Dinamarca, con el 23,2 y el 13,3%, respectivamente, del total del vino exportado, eran los dos principales destinos de las exportaciones de Rioja, en 2012 Reino Unido es el principal destino con el 33,77%, seguido por Alemania (que ocupó el primer puesto hasta 1999) con un 19,31% (14,6), Estados Unidos, 9,13%, y Suiza, 5,95%", comenta Emilio Barco.

Pero lo que sí supuso un cambio notable para la Denominación de Origen Rioja fue el reconocimiento en 1991 de la Denominación de Origen Calificada, la categoría más alta de las contempladas por la normativa española. El cambio afectó, no sólo a los vinos de la zona sino que terminó condicionando la producción en el resto del país.

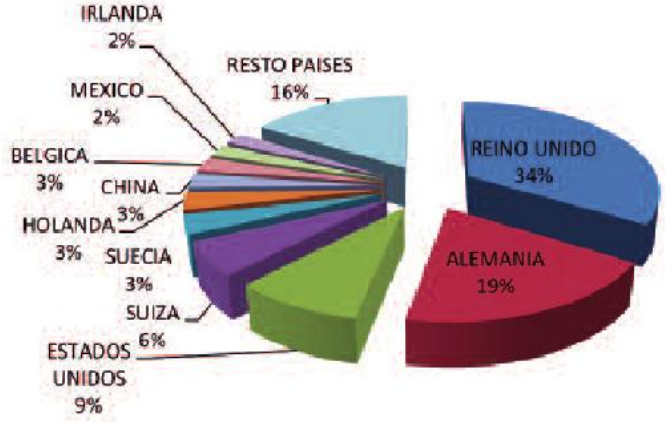
"Coincidiendo con el reconocimiento oficial de Rioja como Denominación de Origen Calificada en abril de 1991, se inicia un periodo de expansión y modernización del sector vitivinícola riojano que nos permite calificar los siguientes tres lustros como una auténtica década prodigiosa", asegura Javier Pascual.

A la vista de los resultados obtenidos con los sistemas de calidad impuestos con el nuevo estatus de Rioja, muchas otras regiones (algunas ya lo habían hecho antes) decidieron poner en marcha reglamentos reguladores de sus

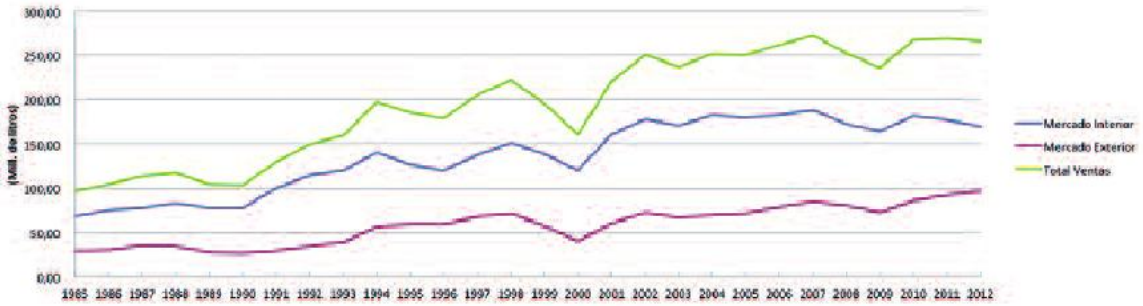
## PRODUCCIÓN AMPARADA POR LA D.O.CA RIOJA (1985 - 2012)




## EXPORTACIÓN POR PAÍSES EN 2012




## EVOLUCIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN DE VINOS DE RIOJA 1985 - 2012



propias Denominaciones de Origen. El resultado ha sido un espectacular incremento de la calidad media de los vinos españoles, lo que ha favorecido el mercado y la imagen de los vinos españoles.

En este sentido, la aparición de competencia, lejos de amedrantar a los bodegueros, les ha llevado a redoblar su apuesta por la calidad como valor añadido, pero conteniendo los precios para no perder cuota de mercado en beneficio de los agentes emergentes. Esta estrategia ha resultado altamente beneficiosa ya que, además de mejorar la imagen de los vinos, ha permitido a la D.O.Ca Rioja mantener su papel de liderazgo entre los vinos de nuestro país.

El resultado es que en los últimos cuarenta años, los vinos de la D.O.Ca. Rioja han conseguido mantenerse al frente de un mercado cambiante como el español, con una cuota que hoy ronda el 70% del mercado, y que se traduce en una cuota del 70% en el total de las ventas generadas en la hostelería y alrededor de la mitad de las que se producen en el canal de la alimentación. Esta posición se mantiene en una época en la que las ventas por volumen en España se encuentran inmersas en una tendencia negativa y se ha compensado gracias al buen comportamiento de las exportaciones.

En términos globales, el volumen total de vino comercializado por la D.O.Ca Rioja en 2012 fue de 266,4 millones de litros, un 0,93% menos que el año anterior. España sigue siendo el principal mercado para Rioja, con 169,4 millones de litros (un 4,6% menos que en 2011), que representan el 63,6% del total de las ventas. Por su parte, las exportaciones crecieron un 5,47%, hasta 96,96 millones de litros, alcanzando su cuota de participación hasta el 36,4% de las ventas, máximo histórico que consolida una tendencia constante los últimos años. En el periodo 2010-2012 las exportaciones han crecido un 34%.

Como se ha apuntado anteriormente, los principales mercados siguen siendo Reino Unido, Alemania, Estados Unidos, Suiza y Suecia, que ocupan por ese orden los cinco primeros puestos del ranking de importadores y concentran más del 70% de la exportación de Rioja. Sin duda, el haber mantenido las inversiones en promoción en los principales países importadores ha sido decisivo para impulsar las ventas y mejorar el posicionamiento de la marca Rioja respecto a la competencia.

El primer país importador de Rioja en 2012 fue Reino Unido de forma muy destacada, ya que ha sido el destino de un tercio de las ventas de Rioja en el exterior, con un total de 32,7 millones de litros y un crecimiento del 6,8% respecto al año anterior. Alemania mantiene el segundo lugar del ranking con 18,7 millones de litros y un incremento del 3% respecto a 2011, que en la categoría de crianza ha sido del 14%, por segundo año consecutivo.

Estados Unidos ocupa el tercer puesto, con 8,85 millones de litros. Este año destaca el 25% de incremento que han tenido las ventas de reservas y grandes reservas, lo que denota el buen posicionamiento alcanzado por los vinos de la D.O.Ca. Rioja en este país, al que se destina el mayor presupuesto de promoción por considerarlo un mercado estratégico clave, convertido ya durante 2012 en el primer país consumidor de vino del mundo.

El Consejo Regulador ha anunciado que invertirá ocho millones durante 2013 en el plan de promoción que lleva a cabo en siete mercados considerados estratégicos: España, Reino Unido, Alemania, Estados Unidos, Suiza, México y China.

Se trata de un plan global para posicionar a la marca Rioja en mercados considerados clave y consolidar el récord de exportación logrado en el año 2012, una estrategia que permita al consumidor y a los profesionales de cada mercado identificar el valor y atributos de la marca y diferenciarla de las demás.

De cara al futuro, los vinos de Rioja se enfrentan a nuevos retos. El más significativo quizá sea las nuevas formas de comercialización, fundamentalmente las ventas *on line*. Al igual que ocurría hace cuarenta años, los datos oficiales sobre las ventas por este canal son escasos.

Desde el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMV) apuntan algunos datos que pueden arrojar algo de luz. "En las tiendas on-line, el 21,6% de los vinos ofertados son de la D.O.Ca. Rioja, seguida de Cava (17,6%), Ribera del Duero (9,5%), Rueda (8,1%), y en menor medida, Castilla y León, Penedés, Champagne, Jumilla, etc…", comentan.

Aunque hay que tener en cuenta que una cosa son los vinos ofertados y otra las ventas reales (y más en un escaparate tan amplio como es internet), los datos del OeMV apuntan a que se abre un nuevo frente al que habrá que dar la cara durante los próximos años.

El buen posicionamiento del que parten los vinos de Rioja hace presagiar que queda liderazgo para rato.

ENTRE LA BODEGA Y EL CONSUMIDOR, MUCHOS CAMINOS EN PLENA REVOLUCIÓN

# De la distribución tradicional a la venta directa e Internet



Por Rafael del Rey,
director del OEMV
(Observatorio Español
del mercado del vino).

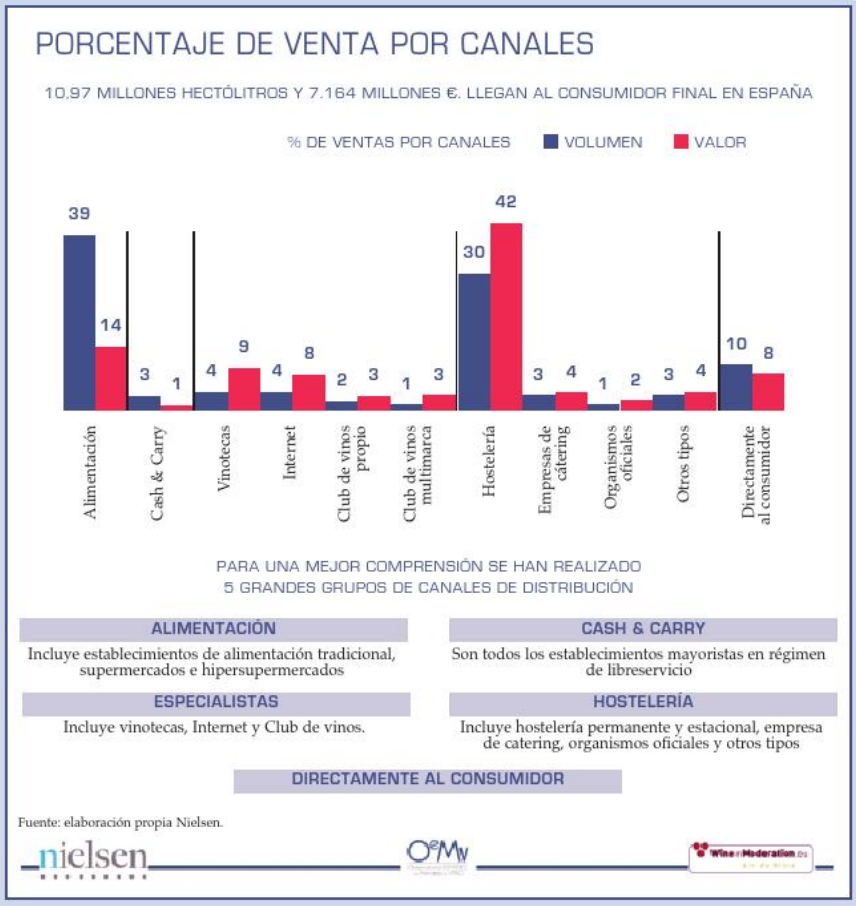
*Mejorar los niveles de consumo de vino en España es tarea de toda la cadena de valor, desde el viticultor, o incluso las empresas de suministro de productos, al camarero o el empleado de la tienda, pasando por elaboradores y distribuidores. De toda esta cadena, el eslabón que quizás esté ahora en un proceso de mayor renovación es el de la distribución; es decir, el abanico de medios por los cuales se hace llegar la botella de vino desde la bodega al consumidor. Muchos medios en pleno cambio y con unos sufriendo más que otros. Pero de la eficiencia de esta distribución depende que el vino llegue en condiciones óptimas de calidad y precio al consumidor final.*

***¿Qué está pasando en la distribución española del vino? Y ¿cómo puede evolucionar en el próximo futuro?***

Estas fueron dos de las principales preguntas a las que se intentó dar respuesta con un trabajo reciente del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) , encargado a la empresa Nielsen, así como con las diversas ponencias que se mostraron en la jornada de su presentación. El punto de partida era el interés que suscita todo el mundo de la distribución del vino en España, lo escasamente estudiado que está y, sin embargo, su enorme importancia como pieza esencial para conseguir que la botella de vino llegue en las mejores condiciones posibles al consumidor.

Conocemos bastante bien el mundo de las bodegas, la estructura de nuestro sector, la forma en que se divide la propiedad de viñedo y el mundo de la elaboración. En los últimos años y gracias a una buena cantidad de estadísticas y de proyectos específicos de investigación de mercados, empezamos también a conocer mejor al consumidor español del vino, los distintos tipos de consumidores, sus hábitos, sus preferencias, sus momentos de consumo y otras características que nos permiten ir acertando cada vez mejor con el tipo de vino que quiere cada consumidor para cada momento. Pero entre medias de ambos mundos, el de la elaboración y el del consumo, existe un gran agujero, donde se mueven muy diversos sistemas de distribución. Y además, sabemos que estos sistemas están en un momento especialmente difícil y de gran cambio, con nuevas tendencias de las que unos pueden salir mejor parados que otros. Pero que este mundo de la distribución del vino mejore en eficiencia, resulta fundamental para todos.

Entre los cambios que veníamos apreciando estaban las preocupaciones de la distribución mayorista tradicional (quienes venden el vino a bares y restaurantes, a veces comerciales de las propias bodegas, pero las más de las veces, empresas especializadas con gran importancia en regiones muy determinadas de España) por cómo se les viene comiendo el terreno. Tiendas especializadas que aprovechan su gran stock de vinos para ofrecer un servicio de calidad al restaurante, mejoras en el *cash & carry* para ofrecer un servicio más eficaz a los mismos clientes, ventas directas de las propias bodegas a las que acceden los restaurantes; plataformas de venta *on line* independientes y agrupando a una pluralidad de bodegas y vinos, etc. Una pluralidad de mecanismos que se suman al canal tradicional de distribución que, a su vez, está en cambio radical, con nuevos distribuidores jóvenes y muy dinámicos que aspiran a zonas de influencia mayores con sistemas de pedido *on line* eficientes, siste-




mas de logística en proceso de perfeccionamiento para mantener la cadena de frío y costes ajustados. Y, como decían algunos distribuidores tradicionales amenazados, **¿cómo se defienden ahora quienes durante tantos años han contribuido a crear marcas y fomentar su presencia en los distintos puntos de venta?** Y el problema no está sólo en la distribución mayorista al bar o al restaurante. También de cara a un mayor consumo de vino en los hogares, hay preocupación y reacciones importantes en el mundo de la distribución minorista, con cadenas de supermercados en fuerte competencia queriendo mejorar sus lineales y sacar más partido al vino dentro de su oferta de productos de alimentación. A ellos se suman amenazas similares por parte de tiendas especializadas o la propia venta directa, ya sea mediante tiendas en la misma bodega, por incremento del enoturismo, o mediante plataformas *on line*.

La proliferación de distintos sistemas de distribución sin duda genera una mayor competencia. Competencia que puede resultar finalmente beneficiosa para el consumidor, aunque, como siempre, cueste admitirla y genere inicial rechazo en quien la sufre. Ya no vale con tener muy bien cubierta y "controlada" una zona y a sus establecimientos. Bares y restaurantes están sufriendo, ellos mismos, una severa crisis por menor presencia de consumidores y caída del ticket medio de consumo. Dentro de ese marco general, no solo se reduce el "pastel" sino que aumentan las formas y agentes dispuestos a hacerles llegar el vino. De entre las amenazas, y aparte de las ya referidas, el debate suscitado por el OeMv mostró la nueva plataforma de distribución *on line* que está poniendo ya en marcha Mercasa, Mercachef, así como los cambios planteados por Makro para llegar más eficazmente a propietarios de bares y restaurantes, los servicios para hostelería de Vila, Lavinia o Santa Cecilia, así como plataformas de venta *on line* como UVINUM. Servicios para hacer llegar el vino a bares y restaurantes cada vez más interesados en tener un amplio surtido disponible que satisfaga a sus clientes, sin necesidad de mantener grandes stocks.

Y de entre todos estos nuevos canales, el trabajo presentado por el OeMv mostraba que la mayor parte de los agentes económicos consideran que tienden a crecer más los de venta directa, física o vía Internet. La cuestión es qué papel puede jugar en ese sistema de venta directa la propia distribución mayorista tradicional pero renovada y, sobre todo, cómo debe enfocar la bodega esta pluralidad de canales que se le ofrecen para hacer llegar su vino al cliente final. Sobre el primer punto, tenemos buenos ejemplos en España de distribuidores que están utilizando medios muy modernos de venta y logística para adaptarse a los nuevos tiempos. Hay hueco para la distribución mayorista tradicional, pero siempre puede mejorarse.

Respecto de lo segundo, el enfoque que la bodega debe adoptar frente a estas transformaciones en la distribución, es pieza clave. Y la conclusión más generalizada es que todas las vías de comercialización son buenas pero debe tenerse una política clara y definida, donde establecer qué marcas dedicamos a cada canal de venta y con qué política de precios y márgenes, de tal forma que no perjudiquemos a quienes colaboran con nosotros en la venta de nuestros vinos.

Al final, lo importante es satisfacer las necesidades del consumidor; ofrecerle un buen vino a un precio ajustado para cada una de las categorías, en las mejores condiciones de calidad y velocidad de suministro. Y que lo pueda encontrar por una variedad de vías, desde la tienda, al bar, pasando por Internet o el club de vinos. Para que el vino cumpla con su función de satisfacer al consumidor, tenemos grandes viñedos muy modernizados, las bodegas han mejorado ya mucho su capacidad de elaboración y conocemos cada vez mejor los gustos de los diversos tipos de consumidores. Y también pueden hacerse mejoras en el mundo de la distribución, como ya se están produciendo.

# AGENDA

CITAS NACIONALES E INTERNACIONALES DE LA CULTURA Y DEL MUNDO DEL VINO, LOS DESTILADOS Y LA GASTRONOMÍA

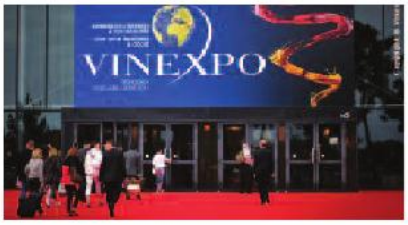
## DE MAYO A NOVIEMBRE DE 2013



### THE LONDON INTERNATIONAL WINE FAIR

DEL 20 AL 22 DE MAYO. EXCEL LONDON.

The London International Wine Fair 2013 es la feria anual profesional de vinos y destilados más importante del mundo. Además de mostrar año tras año las últimas novedades e innovaciones relacionadas con el mundo del vino y diferentes actividades paralelas como catas, ponencias, clases magistrales o mesas redondas, eventos todos ellos de gran interés por tratar temas sobre la situación de la industria vitivinícola o las iniciativas de futuro.




### VINEXPO 2013. SALÓN INTERNACIONAL DEL VINO

DEL 16 AL 20 DE JUNIO. BURDEOS.

Vinexpo 2013 Burdeos, es una de las citas más importantes del sector del vino. En la pasada edición, se dieron cita en esta feria 2.400 expositores de 48 países y atrajo a 46.621 visitantes de 135 países y 1.367 periodistas de 54 países. Los productores y exportadores de vinos y bebidas espirituosas de los cinco continentes y de los productos de las marcas de entrada a los más reputados se dan cita en este escaparate de novedades y diversidad.



### VINOS Y BODEGAS 2013 BUENOS AIRES

DEL 4 AL 7 DE SEPTIEMBRE. BUENOS AIRES, ARGENTINA.

Vinos y Bodegas 2013 Buenos Aires, es la feria de vinos más importante del país. Se trata de una exposición internacional de bodegas, vinos, espirituosos, gastronomía y sectores relacionados, donde se presentan las últimas novedades e innovaciones relacionadas con el sector del vino. Se celebra en las instalaciones del recinto ferial de La Rural Predio Ferial en la capital argentina de Buenos Aires.




### BODEGALIA

DEL 28 AL 30 DE SEPTIEMBRE. FERIA DE VALENCIA.

Bodegalia es un evento para profesionales de alcance internacional, que reúne a las principales bodegas del país y del extranjero con el objetivo de presentar sus novedades y acceder a los últimos lanzamientos de los fabricantes y distribuidores de productos auxiliares relacionados con el mundo del vino y de las empresas de I+D del sector. Se enmarca dentro de la Feria Gastrónoma.



### THE LOS ANGELES INTERNATIONAL SPIRITS EXPO 2013

DEL 24 AL 26 DE OCTUBRE. LOS ÁNGELES, ESTADOS UNIDOS.

The Los Angeles International Spirits Expo 2013 tendrá lugar en la ciudad californiana de Los Ángeles, en concreto, en las instalaciones del recinto ferial Los Ángeles Convention Center, entre los próximos días 24 al 26 de octubre de 2013. En esta feria se se mostrarán las últimas novedades e innovaciones relacionadas con el sector en sus diferentes vertientes.
Entre sus atractivos más interesantes son las reuniones de márketing y de expertos logísticos.


Chinchón
de la Alcoholera
SECO
Anís destilado 100%.
Elaborado bajo la Denominación
Geográfica Chinchón.
100% natural
43% vol
1 litro
Chinchón
de la Alcoholera
DULCE
Anís destilado 100%.
Elaborado bajo la Denominación
Geográfica Chinchón.
100% natural
35% vol
1 litro
Disfruta de un consumo responsable. 35° y 43°
Es natural
que te guste

# ESTILO DE VIDA

Colección Maverick del reloj deportivo de la armada suiza Victorinox.




Reloj Constellation Star, con elementos de oro blanco de 18 qt. y caja de acero noble con el bisel cubierto de diamantes. Omega.

Maleta para vino. Un trolley para transportar vinos con seguridad. Con válvula automática que regula la presión. WineCrucer.



Sacacorchos de palanca especial para corchos sintéticos. Le Creuset.



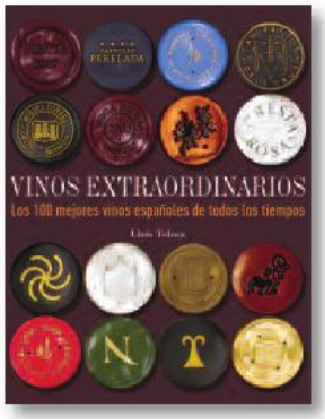

Relojes deportivos con GPS. TomTom.

Nuevo zapato de golf ultraligero Adi Zero. Adidas.






Gafas redondas de pasta estilo vintage. Marc Jacobs.




Vinos extraordinarios. Los 100 mejores vinos españoles de todos los tiempos. Según Lluis Tolosa. Editorial Lunwerg.



Bailarinas en ante con detalles de piel en dorado. Prettyballerinas.



Clutch caja forrado con paja fina trenzada coloreada y flecos. Hoss Intropia





Funda de strass Rabito, para iPhone 4 y 4s, con orejas de conejo y un pompón trasero, que sirve de apoyo y limpia pantallas. www.heyrabito.es




BMW 528i Xdrive. Tracción total inteligente capaz de distribuir la potencia del motor entre ambos ejes en función de las circunstancias. Cambio automático extraordinariamente suave, seguridad y elevado confort en el interior.




## VIÑAS DEL VERO SERIE RESERVA

La Gama Reserva de Viñas del Vero la integran dos vinos que expresan la personalidad y creatividad de esta bodega del Somontano: Viñas del Vero Clarión y Gran Vos.
El packaging se vuelve más sobrio, elegante y minimalista. Predominan el blanco y el negro, con toques dorados. Serenidad, calidad y valor son los conceptos que esta nueva presentación transmite.




## FINCA CONSTANCIA PARCELA 12

Este vino ha sido elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de Graciano vendimiadas a mano y procedentes de la Parcela 12. Ha reposado 8 meses en barricas nuevas de roble francés. De color rojo picota, con intensos matices amoratados y aromas de grosellas, cassias, arándanos y florales, es carnoso, potente y muy intenso.




## ELS CAPRICIS DE VILARNAU

Els Capricis de Vilarnau es una innovadora iniciativa enológica de Cavas Vilarnau en su búsqueda continua de los mejores vinos base con los que elaborar sus cavas premium. Este Xarel.lo está creado a partir de la variedad autóctona del Penedés del mismo nombre. Su peculiaridad radica en que ha sido fermentado en barricas de castaño hechas a mano, con madera de castaño de los bosques del Montseny.




## TÍO PEPE EN RAMA

La nueva edición de Tío Pepe en Rama procede de las mejores botas de dos soleras históricas, Tío Pepe Constancia y Tío Pepe Rebollo.
Se trata de una edición limitada inspirada en los días en los que el fino se consumía directamente desde la bota. Este fino no ha sido sometido a los procesos habituales de clarificación y filtración, expresando el carácter único del Jerez y ofreciendo un fino de la forma más natural y delicada.

# LANZAMIENTOS



## COLECCIÓN FINOS PALMAS

González Byass lanza la segunda colección de Finos Palmas, cuatro joyas enológicas de producción muy limitada.
Las Palmas son denominaciones que, como define Manuel María González-Gordon en el libro "Jerez-Xerez-Sherry", se aplican a aquellos vinos finos de Jerez que se distinguen notablemente por su limpieza, finura y delicadeza en el aroma, y el número de palmas es proporcional a su grado de vejez".




## BERONIA GRAN RESERVA 2006 Y BERONIA RESERVA 2008

La Gama Clásica de Beronia renueva su imagen, manteniendo los valores de la marca y mostrando calidad, tradición y el prestigio de esta bodega riojana.




## BERONIA VIÑAS VIEJAS

Bodegas Beronia celebra sus 40 años con el lanzamiento de Beronia Viñas Viejas, un vino de autor de edición limitada que refleja la personalidad de esta bodega. Matías Calleja, enólogo de Bodegas Beronia, ha conseguido un vino vivo, marcado por la fruta y la armonía de las sensaciones, que expresa la esencia del Tempranillo con intensidad y elegancia.




## NUEVA PRESENTACIÓN LEPANTO PX Y LEPANTO OV

Lepanto PX y Lepanto OV se presentan en un nuevo estuche, que favorece la visibilidad de estos dos brandies premium. De esta manera, se da uniformidad a la gama que ahora estará disponible con el mismo formato de estuche. Además de ofrecer una imagen completa brandies premium, con esta mejora se persigue favorecer la visibilidad en el punto de venta siendo mucho más atractivo para el consumidor con esta presentación que deja ver la botella y el propio brandy.

## RESTYLING DISEÑO DE LA BOTELLA DE INSUPERABLE

Insuperable, brandy de Jerez Solera Reserva de González Byass, renueva su imagen. La nueva presentación es más moderna y actual. Este brandy de Jerez Solera Reserva, elaborado con uva airén, envejece durante más de 8 años en botas de roble americano, envinadas previamente con vino de Jerez, mediante el tradicional sistema de criaderas y solera. De color oscuro y nariz rica en matices, su sabor es redondo y suave, con notas de roble. Graduación 36%.

## FRAGANTIA

FRAGANTIA 6
Vino semidulce de aguja, elaborado con la variedad Moscatel Fragante, alegre, fresco, jovial…lleno de sensaciones. Ligero, con bajo grado alcohólico y predominio de la fruta. un ramillete de frutos exóticos y mil flores blancas, ligero y goloso

FRAGANTIA 9
Vino Rosado de baja graduación de las variedades Syrah. Fragante, alegre, fresco, jovial…lleno de sensaciones.
Ligero, con bajo grado alcohólico y predominio de la fruta. Sinfonía de notas de fresa y frambuesa, con un refinado toque goloso.

## SOLERA 1847 PRESENTA LOS BLAM! BLAM!

Solera 1847 presenta los Blam! Blam!, el primer snack de tortillas de camarones creado por Mauro Barreiro. Este aperitivo es ideal para combinar con Solera 1847 y se encuentra a medio camino entre un nacho mexicano y una paniza local. Elaborados de manera artesanal, sus ingredientes son productos gaditanos, contando con camarones de la Bahía de Cádiz, harina de garbanzo y de trigo de El Puerto, cebolleta de la huerta de la zona y algas de los esteros.

# wwwinos

tiendagonzalezbyass.com

Wine in Moderation

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



En la imagen, de izquierda a derecha. El chef del restaurante Santceloni, Óscar Velasco; el Nariz de Oro 2012, José Joaquín Cortés, y José Ferrer, enólogo Viñas del Vero y Blecua, comparten un vino Blecua mientras pasean y conversan por el viñedo.



ÓSCAR VELASCO EN BLECUA DE VIÑAS DEL VERO

# X EDICIÓN "DÍAS DE VINO Y TRUFA" EN BLECUA

*La décima edición del encuentro "Días de Vino y Trufas" congregó al cocinero Óscar Velasco, al sumiller José Joaquín Cortés, a todo el equipo de Viñas del Vero y a invitados que, tras ir a la caza de la trufa, y disfrutar de un excelente vino Secastilla en el valle que le da nombre, se sentaron alrededor de la mesa en Blecua, para rendirse ante la calidad de los vinos de Viñas del Vero y el oficio y la imaginación de Óscar Velasco.*

Un reportaje de Javier Estrada,
con fotografías de mOnsclub

Un año más, y cumplen diez, las bodegas Viñas del Vero celebran el encuentro *Días de Vino y Trufas* en las bodegas Blecua. Una fecha importante en la agenda de los eventos gastronómicos nacionales.

Por aquí pasan, cada edición, los mejores cocineros, nacionales e internacionales, se cogen las mejores trufas de los montes del Somontano y se invita a sumilleres, prensa especializada de todo el mundo y restauradores. Como dice el enólogo y director técnico de Blecua, José Ferrer: "es un encuentro profesional entre prensa especializada, críticos gastronómicos y restaurantes de reconocido prestigio".

Óscar Velasco, el chef del restaurante de Madrid Santceloni, con dos Estrellas Michelín, y su equipo, son los invitados a esta reunión emocionante donde cada actor tiene mucho que decir. A su lado, elaborando el menú, está José Joaquín Cortés, Nariz de Oro 2012.

Velasco cuenta el menú y Cortés decide el orden de los vinos junto a José Ferrer.

Un **Viñas del Vero Chardonnay Colección 2012** abre la función con los aperitivos: tartar de vieiras, puré de zanahorias, naranja y trufa. Guisantes de Llavaneras, caldo de cebolla y trufa y Royal pichón y puerro con trufa.

Pasamos al comedor, para descubrir toda la creatividad de Oscar Velasco y su equipo en unos platos minuciosamente pensados y elaborados para jugar con complicados equilibrios y la sorpresa del comensal.

Canelón de trufa y cebolla caramelizada; Consomé de crustáceos al lemon gras; Patatas confitadas y rellenas de pato con rúcula; Lomo de lubina, alcachofas, praliné de avellana y trufa, y Liebre a la Royal, puré de manzana y lombarda.



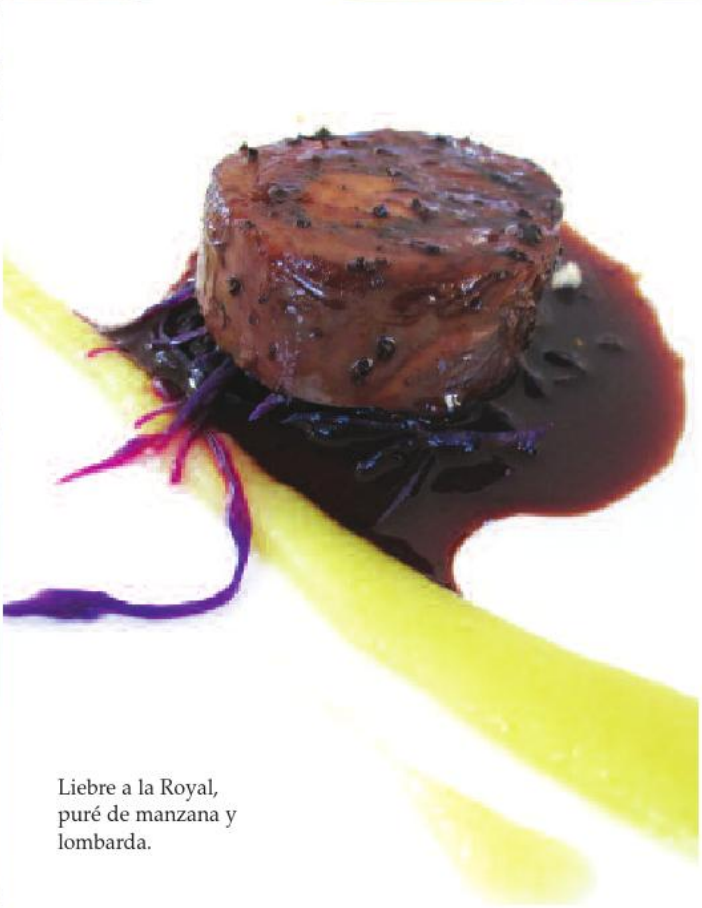

**BLECUA es el vino icono de toda la Denominación de Origen y, por supuesto, de Viñas del Vero. Este vino es tan importante que tiene la potestad de disponer de una bodega para su elaboración. Blecua es el resultado de una triple selección de uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha. Esta selección se lleva a cabo en los siete mejores viñedos de Viñas del Vero, donde se hace una viticultura de observación para lograr un fruto homogéneo con una maduración lenta, para tener la mejor uva posible en el vino.**
**La segunda parte de la selección se hace en vendimia, en cajas de 10 kilos para luego elegir los racimos en la mesa de selección. Los vinos se elaboran en tinos de roble francés, fermentando por separado, para luego pasar a barricas nuevas de roble francés, con hasta seis tipos diferentes de tostados.**
**Catamos durante ocho meses todas las barricas cada quince días. Se eligen las mejores, se vacían, se lavan, se ensambla el vino y se vuelve a rellenar para hacer una segunda crianza de entre 12 y 16 meses, cuando se cata cada mes.**

La trufa es la estrella y los de Santceloni saben enmarcarla en el escenario perfecto, junto a los ingredientes adecuados, y cocinarla con toques de maestría para que el equilibrio en los sabores sea una pericia sutil y turbadora.
Los vinos son presentados por el Nariz de Oro y su selección también recibe elogios de una exigente mesa.
**Viñas del Vero Clarión 2008 Magnum, Viñas del Vero Clarión 2001, Blecua 2004 Magnum, Blecua 2007 y Viñas del Vero Gewürztraminer Colección.**
Para terminar, Tabla de quesos; Sopa de pera y ron con helado de canela y Bizcocho de aceite de oliva, crema de queso, manzana y trufa.
¡Aplausos para la bodega, el cocinero y el sumiller!
En la sobremesa, Velasco se sienta entre amigos y comenta: "la *melanosporum* (trufa negra) te permite jugar mucho, además de darte lo que otros tipos de trufas, ésta también se puede cocinar".
En el restaurante Santceloni, todos los meses de febrero, aparecen en su carta platos con trufa, así que hablamos de un chef apasionado de este producto.
"Se trata de buscar un juego de sabores y aromas, sabiendo que la potencia de la trufa será protagonista.
Buscar la trufa en los montes de la zona de Barbastro (Huesca) para cocinarla, laminarla y servirla es un lujo, como ir a comprar el pescado a la lonja", explica Óscar Velasco.
La reciente muerte de Santi Santamaría nos hace preguntarle por los retos de futuro: "Han sido momentos duros, pero nuestro trabajo de cada día no ha cambiado. Santi era una guía, pero ya nos había dado mucha libertad. Además de esa falta personal que sentimos, echamos de menos su experiencia y esa colleja de padre que nos daba cuando nos salíamos del camino".
Óscar está asumiendo muy bien ese protagonismo que Santi cubría. Su timidez no le ha bloqueado para dar un paso al frente y asumir los nuevos retos, aunque donde se siente más cómodo es en la cocina, hablando de cocina.
"El comensal bueno es el que te pide, el que exige", continúa, y "las bodegas Blecua son un buen escenario para ponernos a prueba".
En este intenso y breve viaje le acompaña José Joaquín Cortés, que preguntado por sus apreciaciones sobre los vinos y la cocina, apunta:
"Conozco desde hace años los vinos de Viñas del Vero y creo que en los últimos tiempos los blancos han sufrido un salto cualitativo muy importante; el **Riesling** es un proyecto inquietante -continúa- de la misma forma que el **Chardonnay Colección 2012** es fresco, ampuloso. Es un Chardonnay más templado, con puntas anisadas, más agreste. En boca tiene un recorrido importante y versátil, perfecto para acompañar unos aperitivos muy variados. También es cambiante, según se va abriendo, se muestra más cremoso, con notas de caramelo o de tostados.
El **Viñas del Vero Clarión 2011**, tiene un peso flora inicial, con mucha presencia de Gewürztraminer. En boca es elegante, sutil y cítrico. Creo que va perfecto con esos contrapuntos que da la lubina, con su grasa, el crujiente de la piel o la alcachofa muy pulida.
La añada 2008 es una versión más especiada, más aceitosa, es un vino más estructurado.
José Ferrer, enólogo de la bodega, comenta: "El Clarión no es un vino de fórmula y no obedece a un patrón. Lo que intentamos es sorprender desde la complejidad".
Juntar a Óscar Velasco y al Nariz de Oro del último año es un reto para Viñas del Vero, también una oportunidad para poner a prueba sus vinos.
"La retroalimentación que la bodega obtiene es muy importante. El reto es gustar al consumidor final y aquí es uno de los momentos donde se debate el vino que queremos hacer", concluye Ferrer.







Liebre a la Royal, puré de manzana y lombarda.

Por Alicia Tacheles

# Viñas del Vero Gerwürztraminer en "Los amantes pasajeros"



El pasado mes de marzo se estrenó la última película de Pedro Almodóvar, "Los Amantes Pasajeros", con la presencia de uno de los vinos de Viñas del Vero más conocidos: Viñas del Vero Gewürztraminer Colección.

El acuerdo con la productora El Deseo nació a mediados de 2012 con el ofrecimiento realizado por la bodega al conocer el argumento de la película. Los vinos de Viñas del Vero, desde su creación, han sido servidos en diferentes compañías aéreas, desde Iberia a Lufthansa, CrossAir… donde también se han realizado actividades de degustación y promoción.

"Los Amantes Pasajeros" es una comedia coral con un reparto lleno de caras conocidas, una historia del estilo habitual de Pedro Almodóvar repleta de referencias a la actualidad. La historia arranca con un vuelo Madrid-México D.F. que presenta un grave problema técnico que le impide aterrizar con normalidad. Avisados los pilotos y los sobrecargos, lo normal sería comunicárselo a los pasajeros, pero no, de lo que se encarga la peculiar tripulación es de ocultárselo en todo momento.

La presencia de Viñas del Vero se une a la de dos marcas de conocido prestigio como el champagne Möet Chandon y el whisky J&B. Viñas del Vero Gewürztraminer Colección es un vino blanco muy especial, floral, frutal, delicado, sensual y con un toque ligeramente especiado que le confiere una personalidad única.




Antonio Flores, enólogo de las Bodegas Tío Pepe, en el momento de la cata en directo para twitteros de todo el mundo.

# Los vinos de Bodegas Tío Pepe ganan peso en las redes sociales

Bodegas Tío Pepe es una de las bodegas más citadas por los usuarios españoles de Twitter, según el reciente informe publicado por E. Life Monitor. Eventos como la #TioPepeExperience, que generó 10 millones de impactos y la #cataLeonor, primera cata interactiva en streaming de esta bodega jerezana que logró ser trending topic nacional, y que llevó las notas de cata de Leonor Palo Cortado por todo el mundo, demuestran la apuesta de Bodegas Tío Pepe por el mundo 2.0.

Usuarios de Noruega, Estados Unidos , Méjico…, también siguieron la cata de Leonor. E incluso, alguno se conectó desde su tablet mientras viajaba en tren para poder seguir las aportaciones realizadas por todos los tuiteros a través de los hastag #cataLeonor y #notasLeonor y por Antonio Flores, enólogo y master blender de Bodegas Tío Pepe, que fue desvelando durante la cata todos los secretos que esconde el que es considerado el vino "rebelde" de Jerez.

Bodegas Tío Pepe comenzó su apuesta por el entorno 2.0 con la inclusión en su etiqueta de un código QR, donde el consumidor puede acercarse con su smartphone a los pagos más emblemáticos donde nace Tío Pepe y encontrar maridajes. La APP "Tío Pepe & Food" y la reciente campaña "Tío Pepe y amigos", manifiestan la importancia de esta nueva forma de comunicación a través de las redes sociales.

# El Cava vende 243 millones de botellas en 2012, 3,6 millones más que el año anterior

El Cava vendió 243 millones de botellas en 2012, lo que supone un aumento de 3,6 millones de unidades con respecto al año anterior, según anunció en rueda de prensa el presidente del Consejo Regulador del Cava, Gustavo García Guillamet, el pasado mes de febrero.

El mercado exterior creció un 6,02 por ciento, con 161 millones de botellas, lo que supone un crecimiento de 9 millones de botellas con respecto a 2011. El presidente del Consejo Regulador del Cava destacó que la cifra de exportación de este año "vuelve a ser un récord histórico de ventas y sigue siendo la denominación de origen española que más exporta".

En cuanto al mercado interior, ha habido una caída de un 6,28 por ciento, con unas ventas de 81 millones en el año 2012.

Como valoración general, el presidente del Consejo Regulador del Cava consideró que "sin triunfalismos y teniendo en cuenta la coyuntura económica, poder afirmar que el Cava ha logrado un crecimiento global de un 1,53% en el año 2012 es un resultado excelente".

# González Byass distribuye de manera exclusiva los vinos chilenos de Viña Undurraga en el Reino Unido

La histórica bodega del Valle de Maipú y bodega chilena del 2012, Viña Undurraga, ha anunciado un cambio de distribuidor en el Reino Unido nombrando a González Byass como el único a partir del 1 de marzo de 2013.

Tras haber logrado un gran éxito con los vinos de Jerez y de Oporto en el mercado británico, González Byass UK continúa con el crecimiento de su portfolio con esta última y emocionante inclusión.

Ernesto Müller, General Manager de Viñas Undurraga, declaró que la unión entre González Byass y Undurraga es natural. "Nuestro objetivo es elaborar vinos de calidad unido a una constante innovación, como hemos demostrado con la colección de varietales TH Series (*Terroir Hunter*), lo que le ha dado a nuestra bodega reconocimiento internacional. Compartimos esta filosofía con González Byass que ha logrado construir con éxito un mercado de vinos premiun a pesar de los continuos retos que existen en el mercado. González Byass llevará a Viña Undurraga a una nueva etapa de progreso en el Reino Unido."

Martin Skelton, managing director de González Byass UK, afirmó: "estamos muy emocionados y supone una fantástica oportunidad de desarrollo para González Byass. Undurraga se une a nuestro portfolio junto a otros vinos internacionales como Quinta do Noval, Wirra Wirra y Jackson Estate".

Undurraga es uno de los vinos premium de Chile y acaba de ser elegido como bodega del año por la "Asociación de vinos de Chile. "Su colección de varietales TH Series, ha marcado la pauta para los vinos premium de Chile. ¡Esperamos que sean generosos en sus atribuciones en el mercado de Reino Unido!", confía Martín Skelton.

# Las bodegas españolas han recibido más de 15 millones de turistas españoles

Según el portal especializado www.turismodevino.com, alrededor de 15 millones de españoles han visitado alguna vez una bodega en el territorio nacional, siendo el Marco de Jerez, Cataluña y La Rioja las regiones preferidas por los turistas. Ahora el reto, según el portal especializado, es lograr la internacionalización de nuestro enoturismo.

# El luminoso de Tío Pepe ya tiene ubicación en la Puerta del Sol

*El número 11 de la Puerta del Sol será la ubicación definitiva para el luminoso de Tío Pepe que, desde 1936, ha coronado esta plaza madrileña.*



El equipo de arquitectos responsables del nuevo emplazamiento, visita el tejado del edificio del número 11 de la Puerta del Sol madrileña. 08.01.2013.

Tras cerca de año y medio sin hogar, el luminoso de Tío Pepe ya cuenta con una nueva ubicación. Gracias al apoyo del Ayuntamiento de Madrid y a los incansables esfuerzos de González Byass por conseguir que el luminoso de la Puerta del Sol luzca de nuevo en la plaza que le vio nacer, Puerta del Sol número 11 albergará este icono madrileño que ha sido testigo de importantes acontecimientos históricos.

El primer luminoso de González Byass, que fue instalado en 1936, es uno de los elementos más antiguos de la Puerta del Sol. Basta con tener en cuenta que el Kilómetro Cero data de 1950, el Oso y el Madroño de 1967 y la Estatua Ecuestre de Carlos III de 1994. Posteriormente, este luminoso cambió su imagen en 1957 por el de "Tío Pepe. Sol de Andalucía embotellado", que contaba con la imagen humanizada de la botella de este fino. Desde entonces este símbolo se convirtió en un hito español que traspasó fronteras y se hizo mundialmente famoso.

Durante la dictadura se salvó de la orden del Presidente del régimen, Carlos Arias Navarro, anteriormente alcalde de Madrid, de retirar los carteles anunciadores luminosos que lucían en los edificios de la Puerta del Sol. También se libró de desaparecer en los años 85-86, cuando se produjo la reorganización de la plaza, durante la Alcaldía de Tierno Galván. En 2009, y a pesar de la Ordenanza Municipal Reguladora de la Publicidad Exterior que exigía la desaparición de ese tipo de carteles, el propio Ayuntamiento de Madrid, con Alberto Ruiz-Gallardón al frente, lo indultó. Asimismo, las Comisiones de Patrimonio Histórico de la Alcaldía y de la Comunidad ya certificaron en 2009 el carácter histórico y cultural del cartel, habiendo informado favorablemente a su permanencia. A continuación, el Ayuntamiento le concedió la condición de rótulo publicitario histórico por tener más de 30 años y formar parte de la proyección de la imagen de la ciudad.

El año 2013 comenzó con la ilusión y la esperanza de un próximo reencuentro. Y el más sincero agradecimiento a todas las muestras espontáneas de apoyo y cariño generadas en torno al luminoso de Tío Pepe.

# Reino Unido y EEUU son los mercados con ventas *on line* de vino más altas

Los mercados más dinámicos por este canal de ventas son los de Reino Unido y EEUU, mientras que Canadá, Brasil y China muestran un comportamiento más estancado en los últimos ejercicios y en España, las ventas alcanzan los 45 millones de litros. El estudio "Redes sociales, venta *on line* y comercio electrónico de vino", confeccionado por MASMedios para el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv), apunta que el 38% de las bodegas nacionales cuenta con una tienda *on line* en su web y vende sus productos a través de dicho canal. Del mismo modo, el 23% de las firmas encuestadas declara haber registrado un repunte del 14% en las operaciones a través de dicho canal.

Por su parte, un análisis exhaustivo de los distintos "Modelos de distribución del vino en España" de Nielsen concluye que la venta de vinos por Internet en nuestro país alcanza 45 millones de litros por importe de 600 millones de euros en 2011, con un precio medio por botella de 9,90 euros.

# González Byass aumenta su palmarés

*La Familia de Vinos de González Byass ha logrado en los últimos meses diferentes premios en concursos nacionales e internacionales.*

La Asociación de Periodistas y Escritores de Vino premió a Tío Pepe y Noé en sus respectivas categorías con motivo de la selección de los Mejores Vinos y Destilados de 2012. Tío Pepe -en "Vinos con Crianza Biológica, Oxidativa y mixta"- y Noé -en "Vinos Dulces Naturales, Licorosos y Vermú (incluidos PX)"- fueron incluidos entre los 33 vinos finalistas, tres por categoría, que son los Mejores.

Noé, una de las joyas enológicas de González Byass, repitió éxito al obtener, por segundo año consecutivo, el Premio Verema al Mejor Vino Dulce y Generoso 2012. Este galardón es otorgado por los "foreros" de Verema, portal de habla hispana de mayor difusión en temática sobre vino, que votan los vinos atendiendo a diferentes criterios como la vigencia en el mercado, número de comentarios distintos y nota media de diferentes usuarios durante todo el 2012.

Y el éxito más reciente para esta Familia de Vinos fue en el XI Concurso Internacional de Vinos Bacchus, donde se obtuvieron cinco medallas de oro. Leonor Palo Cortado, Néctar Pedro Ximémez, Altos de la Finca 2011, Finca Constancia 2011 y Finca Moncloa 2009, fueron premiados con el Bacchus de Oro.

# Beronia continúa logrando éxitos internacionales

Beronia Gran Reserva 2004 ha obtenido 92 puntos y se ha convertido en el único Gran Reserva del Top 100 de la revista americana Wine Spectator.

Beronia Gran Reserva 2004 ha obtenido el puesto 61 con una calificación de 92 puntos, siendo el único Gran Reserva del Top 100 de Wine Spectator, principal revista vitivinícola de Estados Unidos. De este modo, Bodegas Beronia logra, por tercer año consecutivo, estar presente con uno de sus vinos en el Top 100 de esta publicación.

Wine Spectator describe este vino como "tinto atrevido que demuestra una textura densa y lujosa con sabores a ciruela, pasa, brea y tabaco. Sus taninos amplios y acidez viva, le confieren un carácter joven. Expresivo y armonioso. Para consumir ahora y hasta 2018".

Wine Enthusiast ha elegido Beronia Gran Reserva 2005, como "La elección del Editor" del mes de febrero, logrando una puntuación de 93 puntos. El editor Michael Schachner describía Beronia Gran Reserva 2005 como un vino "suave, elegante y complejo. Con un paladar elegante, con bayas, ciruela, especias, tabaco y vainilla."

Y por último, Beronia Reserva 2008 fue el vencedor en el maridaje de la categoría de habanos de sabores suaves a medios del XV Festival del Habano.

# La novedosa ecodepuradora de la alcoholera de Chinchón

La Alcoholera de Chinchón acaba de instalar una novedosa ecodepuradora que gestiona el tratamiento de las aguas de desecho aprovechando las fuerzas de la naturaleza. Basada en un filtro de plantas macrofitas en flotación, es un sistema ecológico y sostenible que depura el agua y elimina la producción de fangos y olores sin consumir energía. En las raíces de estas plantas queda adherida la materia a tratar y, mediante la acción de los microorganismos presentes, se produce una digestión anaerobia.

Esta ecodepuradora presenta una clara diferenciación con la depuración tradicional en cuanto a novedad tecnológica y ahorro de consumo energético se refiere. Para el mismo volumen y características de tratamiento, y en comparación con una depuradora convencional, se produce un importante ahorro de energía debido a la escasa necesidad de potencia eléctrica por la inexistencia del tratamiento de fangos. Este ahorro se traduce en 7 toneladas/año de $CO_2$. Además, se eliminan 6 toneladas de $CO_2$ durante los 5 primeros años por asimilación vegetal (como imagen comparativa esas 6 toneladas son las emisiones producidas por un coche nuevo durante 340.000 kilómetros).

# 2013 comienza con caída del consumo de vino en alimentación

2013 comienza con un descenso del consumo de vino en los hogares españoles. Todos los vinos registran caídas en volumen durante los dos primeros meses, y crece el gasto en vinos con precios más económicos, como los vinos tranquilos sin DOP. El consumo de vino en los hogares españoles cayó durante los dos primeros meses de 2013 un -5,1% en volumen, hasta los 63,9 millones de litros y un -4% en valor, hasta los 147,4 millones de euros, con aumento del precio medio del 1,1%, hasta los 2,31 euros por litro.

# Fallece Franco Biondi Santi

Muere a los 91 años Franco Biondi Santi, "el señor del brunello", al que el Corriere della Sera llamó "el guardián de uno de los vinos más famosos del mundo y símbolo no sólo de la calidad del 'Made in Italy', sino también de una cultura y una historia extraordinarias". Biondi Santi era nieto del creador del brunello, ferruccio, garibaldino y patriota, que fue quien seleccionó las uvas para crear ese néctar mágico: un clon determinado de la casta sangiovese. El resto lo habían hecho la tierra de Montalcino y el clima de las colinas y barrancos cercanos a Siena.

# *Todo un mundo por delante*



*por Salvador Manjón,*
*director de la semana vitivinícola.*
*www.sevi.net*

***Si el 39'5% de los españoles, o el 58'1% de los europeos, compraron en 2011 por internet, utilizando las redes sociales; y si está demostrado que 6 de cada 10 comprarían algo que le recomendara un amigo; se podría aseverar que algo está cambiando en la propia forma de entender la sociedad y, con ella, los hábitos de consumo. Pero también en aquellos aspectos que, aunque menos evidentes, pudieran ser más importantes; como son los canales de venta y distribución, o la forma en la que dirigimos a nuestros potenciales clientes.***

***Los grandes gurús del vino crean sus propios blog como mecanismo de autodefensa ante la proliferación de blogeros que les usurpan su protagonismo. Y en las bodegas adquiere cada vez más notoriedad la figura del community manager en detrimento del responsable de comunicación.***

***Pero cabría preguntarse si están nuestras bodegas adaptadas a esta situación. Sabemos que el consumidor sí. Que el término vino ocupa el quinto puesto, con más de un millón al mes de consultas, por delante de cervezas y cualquier otra bebida en búsquedas en la red. Que sirve para compartir opiniones y verter comentarios que no siempre son los más deseados y sobre los que no existe ningún tipo de control por parte de la bodega. O que permite llegar a consumidores o curiosos que estarían fuera de su alcance.***

***Ahora bien, ¿podríamos asegurar con la misma fuerza que nuestras bodegas han cambiado la presentación de sus vinos, su forma de llegar a ellos, el lenguaje o el medio en el que dirigirse al nuevo consumidor del siglo XXI?***

***Yo prefiero dejarlo aquí. Que las bodegas lo analicen y que los consumidores se valgan de estos medios, que tienen a su alcance, para contestar.***




Noviembre 2011.
Las bodegas de Otero, Finca Constancia fueron el escenario donde se emitió el magazine de Onda Cero, Talavera en la Onda.



Marzo 2013.
El jurado del Concurso Internacional Bacchus, entre cata y cata, visitó FINCA CONSTANCIA.



Febrero 2013.
Con motivo del Festival de Jerez, tuvo lugar en BODEGAS TIO PEPE, la "Flamenco Sherry & Experience", una cata que reunió vino de Jerez y cante flamenco.



Marzo 2013.
Los vinos de FINCA MONCLOA se catraron en la Asociación Madrileña de Sumilleres ante 50 sumilleres madrileños.



Abril 2013.
THE LONDON Nº1, MOZART e INSUPERABLE estuvieron presentes en el IV Salón de los Destilados Premium & II Salón del Cocktail Guía Peñín




Enero 2013.
Un grupo de turistas rusos pudo disfrutar de TÍO PEPE y BERONIA en la "Spanish Gourmet Experience", que tuvo lugar el la Boutique de Montblanc de Valencia.



Febrero 2013.
Periodistas de Toledo y Talavera de la Reina asistieron a las tareas de la poda en el jardín experimental de FINCA CONSTANCIA con 10 sistemas de producción diferentes.




Enero 2013.
González Byass organizó, en Birmingham, la primera Cumbre del Jerez centrada en descubrir los diferentes estilos de los vinos de Jerez a través de catas magistrales.



Diciembre 2012.
BERONIA dio a conocer sus vinos entre los aficionados de la cocina en la Escuela de Cocina Telva donde se organizaron diferentes cursos que han permitido a los alumnos aprender secretos culinarios con una copa de Beronia.



Enero 2013.
"Marca España", gastronomía y turismo fueron las lineas maestras de la ponencia de Jorge A. Grosse, Director General de González Byass, en la 58º Edición de "Encuentros con el Alto Aragón", organizados por Fundesa y Diario del Alto Aragón.



Enero 2013.
Castilla La Mancha Televisión grabo en FINCA CONSTANCIA el programa "El Mercadillo", de la mano de Beatriz Paniagua, enóloga de la bodega.

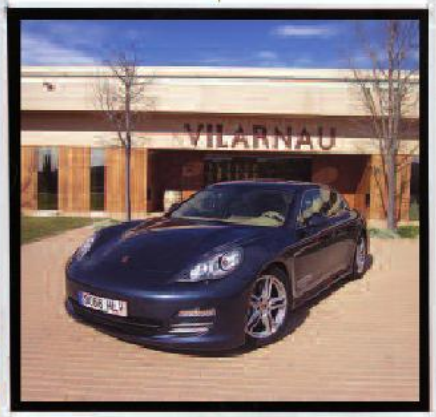
# COMUNICANDO




Marzo 2013.
En el Palacio Ducal de Medina Sidonia de Sanlucar de Barrameda tuvo lugar el SALÓN CHAMPAGNE – SHERRY, donde Bodegas Tio Pepe acudió con algunas de sus joyas enológicas.



Abril 2013.
Brandy LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA y quesos: el placer que precede al postre en el Hotel Ritz.




Febrero 2013.
VILARNAU fue el lugar elegido por Porsche para realizar una sesión de fotos de uno de sus modelos, el Porsche Panamera.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

Revista Vida Vid Vino. Publicación semestral
Tirada 10.000 ejemplares
Esta revista terminó de escribirse el 30 de abril de 2013

vidavidvino

CONSEJO EDITORIAL

PRESIDENTE: Mauricio González-Gordon
VICEPRESIDENTE: Pedro Rebuelta González
DIRECTOR GENERAL: Jorge A. Grosse

DIRECTORA: Leticia Sánchez Lara
DIRECTOR ADJUNTO: Javier Estrada Gutiérrez
SUBDIRECTOR: Pablo Varela Ullastres

ASESORES EDITORIALES: Charlotte Hey
Eugeni Brotons

REDACCIÓN: Miguel Ángel García
Marc Riba
Alicia Tacheles
Fundación González Byass

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:
Alberto Luchini, Amparo Cuéllar, Begoña García, Chon Gómez, Cristina Gª, Ignacio González, Itos Vázquez, Jaime de Carvajal, José Antonio Navarrete, José Felix *Chefe* Paniego, José Ferrer, José Joaquín Cortés, Manuel Carlos Fernández-Palacios, Marina García, Matías Calleja, Mauricio González-Gordon, Mónica de Miguel, Óscar Velasco, Pedro González, Pedro Rebuelta, Pepe Campos, Quique Dacosta, Rafael del Rey, Salvador Majón, Sandro Silva.

DISEÑO: mOnsclub© para Placetcity
IMPRIME: Printingmedia.
EDITA: Placetcity
para González Byass

*Vida Vid Vino no se hace responsable de las opiniones vertidas por sus colaboradores y anunciantes, ni se identifica necesariamente con las mismas.*

Depósito legal: M-19314-2011
Distribuye: González Byass.

GONZÁLEZ BYASS:
C/ Manuel María González, 12
11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ )
T: 956 357 000 F: 956 321 291
www.gonzalezbyass.es

VILARNAU:
Ctra. d' Espiells, km. 1.4 "Fican Can Petit"
08770 Sant Sadurní d'Anoia
(BARCELONA)
T: 93 891 23 61
www.vilarnau.es

BODEGAS BERONIA:
Ctra. Ollauri-Nájera, km. 1,8
26200 Ollauri (LA RIOJA)
T: 941 338 000
www.beronia.es

VIÑAS DEL VERO:
Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,7
22300 Barbastro (HUESCA)
T: 974 30 22 16
www.vinasdelvero.es

FINCA CONSTANCIA:
Camino del Bravo, s/n
45543 Otero (TOLEDO)
T: 925 86 15 35
www.fincaconstancia.es

FINCA MONCLOA:
C/ Manuel María González, 12
11403 Jerez de La Frontera (CÁDIZ )
T: 956 357 000 F: 956 321 291
www.gonzalezbyass.es

GONZÁLEZ BYASS Madrid:
C/ Alcalá, 21, 6ª planta
28014 Madrid
T: 91 490 37 00

@gonzalez_byass
www.gonzalezbyass.com
elrincondegb@gonzalezbyass.es


MI TRADICIÓN
SOLO CON UN
TWIST DE NARANJA
RUM
Flor de Caña
Centenario Gold
SLOW AGED
Aged Over 18 Exclusive Years
IMPORTED RUM
Distilled, Slow Aged & Bottled By
Compañía Licorera De Nicaragua, S.A.
Nicaragua
40% ALC./VOL. • 750 ml
VIVE TU TRADICIÓN
RON
Flor de Caña
THE SLOW-AGED™ RUM.
1890
FLORDECANA.COM
DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 40º

# BERONIA.

## LA TIERRA ANTERIOR A LA RIOJA.




*Nuestros vinos son el legado de los berones, primeros pobladores de la región conocida hoy como La Rioja.*

## BODEGA PREMIADA AÑO TRAS AÑO

**BACCHUS DE ORO** - Tempranillo EE 2009
**ORO Femmes et Vins du Monde, Mónaco** - Graciano 2009
**WINE SPECTATOR 92 puntos** - Gran Reserva 2004
**ROBERT PARKER 92 puntos** - Reserva 198 Barricas 2004
**ROBERT PARKER 90 Puntos** - Reserva 2006

WINEinMODERATION.eu
*Art de Vivre*
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

www.beronia.com
www.tiendaberonia.com