

El cambio climático, los viñedos y el vino

Las Islas canarias han dejado este año un registro para la historia de la viticultura

Los efectos del cambio climático ya pasan de ser una “Leyenda Urbana” a dejar registros de su existencia en los viñedos del mundo entero.

Canarias realiza la primera cosecha de uva del [hemisferio](#) norte, esto a causa de las altas temperaturas en los últimos tres meses que han hecho que se adelante la recogida de la [uva](#) en los viñedos.

Esta noticia ha sido difundida por los medios especializados, así como por todos los entendidos del sector vinícola en el mundo.

El gran reto en los viñedos

Los **viñedos** se elevan sobre el nivel del mar, sacando [cuenta](#) que por cada 100 metros de altitud la temperatura desciende casi un grado.

Se sigue apostando por [variedades](#) de vid modificadas genéticamente, autóctonas y de igual forma aplicando nuevos métodos para retrasar la **maduración** de la uva.



El cambio climático, los viñedos y el vino

Con el cambio [climático](#) se elevan los pH (medida de la acidez o la alcalinidad del suelo o de la uva) bajando la acidez, afectando la calidad, la estructura y la longevidad de los vinos.

En las **Islas Canarias**, las alturas de la ubicación de las diferentes fincas del cultivo, las características del suelo y claro, el tipo de método de cultivo, hace que pueda realizarse la recogida en estas fechas.

Tenerife Norte y Sur

La vendimia se realiza entre los meses de julio y octubre en toda la parte norte y entre febrero y abril en la parte sur de Tenerife.

Esta diferencia es a causa del grado de maduración de la uva, lo que condiciona el momento de iniciar las vendimias.

Los técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se

adapten al cambio climático dándoles prioridad a las variedades locales que mejor se adaptan a estas variantes condiciones climáticas.

Se trabaja con tratamientos naturales, se modifica la [poda](#) y se intenta optimizar los recursos como el agua, se usan cubiertas vegetales, agriculturas ecológicas, biodinámicas o regenerativas.



Técnicos y bodegueros buscan plantas resistentes y que se adapten al cambio climático

Darle y mantener la calidad que hoy ostenta el vino de **Canarias**, no es una tarea fácil, la tarea del agricultor y el **bodeguero** cada vez están más cerca el uno del otro.

El trabajo de los **enólogos**, invaluable, que terminan siendo los científicos del suelo y la climatología a través de la uva.

Vino Canario...distinguido

Ya podemos decir que el **vino canario** tiene una muy especial y valorada marca de distinción en el mundo entero, una clara diferenciación que nos hace únicos y diferentes a todos los demás.

Sin embargo, hay que tener presente que trabajar con la climatología como parte esencial y fundamental del proceso, es una tarea sumamente difícil.

Por los vientos que soplan, la **viticultura**, sus hombres y mujeres estarán en permanente estado de observación a todos los cambios habidos y por venir.

Programa Cultiva: Jóvenes productores ya pueden optar por las “Estancias Formativas”

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha informado que, el plazo para las solicitudes del “*Programa Cultiva 2022*”, para ganaderos y agricultores finalizará el próximo 16 de agosto.

Serán 491 estancias en 192 explotaciones modelos de acogida, los interesados podrán informarse consultando el catálogo con las diferentes estancias formativas en la web del ministerio.

Las mismas tendrán comienzo en el venidero mes de octubre

hasta el [30 de junio](#) del próximo año.

Programa Cultiva

Este programa está diseñado y destinado para todos los **jóvenes** que por primera vez se hayan incorporado a la actividad **agraria** como responsables de explotación.

En fecha igual o posterior al 1 de enero del año 2017, y que, además, tuviesen menos de 41 años para el momento de su primera instalación.



Programa Cultiva: Jóvenes productores ya pueden optar por las “Estancias Formativas”

Hasta diez diferentes estancias pueden ser solicitadas en las explotaciones modelo de acogida, así sea la producción igual o distinta a la suya, pero que siempre sean de un mismo sector y esta a su vez, debe estar ubicada en una **comunidad autónoma** diferente en donde desarrollan su actividad.

La Prioridad serán los jóvenes

El Ministerio ha manifestado que, al momento de asignar las plazas, éstas se priorizarán en los jóvenes cuyas

instalaciones sean las más recientes.

Así mismo a las [mujeres agricultoras y ganaderas](#) y para los que no hayan participado en ediciones anteriores del **Programa Cultiva**.

Transporte, alojamiento y manutención de los jóvenes participantes serán cubiertos por el programa, esto, todo el tiempo que dure la formación.



Este año son las asociaciones **Agrarias Asaja, UPA y Unión de Uniones, la organización Cooperativas Agro-alimentarias de España Unión de Cooperativas y Unión de Escuelas Familiares Agrarias (Unefa)**, han sido las encargadas de organizar las entidades colaboradoras del programa.

Quince comunidades autónomas forman la distribución de las “*estancias de acogida*” a excepción de la **Comunidad Foral de Navarra y Canarias**— y que destacan por ser puntos referentes desde la óptica de la innovación, los medios productivos, el modelo de negocio y las características sociales, ambientales y climáticas.

Los **participantes** también tendrán la oportunidad de una

compensación por gastos de sustitución para la atención y gestión de su explotación por parte de una tercera persona, han detallado desde el MAPA.

Domínguez Castellana Adelantado” **“Colección Baboso El**

Nueva referencia en el mercado

DOMÍNGUEZ CUARTA GENERACIÓN saca **nueva referencia** “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

Colección Domínguez: vinos de parcela que no se [elaboran](#) todos los años.

Sólo en aquellos en los que la parcela o una **variedad** en concreto presenta cualidades diferenciadoras que nos da facilidad para realizar vinificaciones especiales.

Colección Castellana Baboso

Domínguez Colección Castellana Baboso es un **vino de crianza**, que procede en su totalidad de la parcela de **El Adelantado**.

Situada a unos 500 msnm, dentro del **municipio de Tacoronte**.

Pretende ser un vino de guarda, con buena evolución en botella, que refleja la personalidad de las variedades utilizadas en su elaboración: 50% **Baboso Negro** y 50% **Castellana Negra**.



La **uva** fue seleccionada y recogida [cuidadosamente](#) por variedades para su posterior vinificación. Después del **estrujado y despalillado** el **mosto** fermentó con **levaduras indígenas** en depósitos inoxidables de 1.000 litros, durante veinte días.

La crianza se realizó por variedad en barricas de 600 litros de roble francés, durante doce meses.

Trascurrido este tiempo se procedió al **coupage** de ambos **vinos** en un depósito de **acero inoxidable**, donde permaneció cinco meses hasta su posterior **embotellado** en marzo de 2020.



Domínguez “Colección Castellana Baboso El Adelantado”

Con gran ilusión aparece ahora en el **mercado** esta nueva referencia esperando que consiga la aceptación de los **consumidores**, ya que, se suma a la gama de vinos una referencia atractiva por las variedades que la componen.

De venta en bodega (C/ Calvario, 79. Tacoronte) y a través de nuestro distribuidor oficial: Pedro Duque Canarias (922 67 00 06).

OAD “Mejores Restaurantes de Europa 2022”

La reconocida guía gastronómica Opinionated About Dining, ha hecho pública la lista de “Mejores Restaurantes de Europa 2022”.

Restaurantes de Europa cuentan con una publicación especializada, dirigida por el reconocido gastrónomo **Steve Plotnicki**, Opinionated About Dining la plataforma global de reseñas de **restaurantes**, desde hace ya varios años elabora un concienzudo análisis de la **restauración** en el continente.

El restaurante **Alchemist** del chef **Rasmus Munk** en [Copenhague](#) es por segundo año consecutivo quien ocupa el primer lugar en este **Rankin Europeo**.





“Mejores Restaurantes de Europa 2022” Alchemist del chef Rasmus Munk

150 [establecimientos](#) son los puestos a seleccionar a través de las opiniones y experiencias gastronómicas del componente de fiscales de la guía **Opinionated About Dining**.

Las opiniones son [valoradas](#) según las veces que el gastrónomo haya visitado el local, la posición que ocupó en la edición pasada, entre otras.

3 españoles en el top ten

Este año [España](#) se ha alzado con un total de 40 restaurantes y de ellos, tres están entre los 10 primeros lugares.

La segunda posición, está el **Restaurant Frantzén** de Björn Frantzén en Estocolmo. El tercer lugar es para el español **Etxebarri** de Víctor Arguinzoniz de Axpe.



■ Etxebarri de Víctor Arguinzoniz de Axpe



■ Bagá de Pedro Sánchez en Jaén



Séptimo lugar está Quique Dacosta en Denia

Los otros dos restaurantes españoles que se han ubicado en el **Top Ten**, son el restaurante **Bagá de Pedro Sánchez en Jaén**, ascendiendo 40 posiciones y, en el séptimo lugar está **Quique Dacosta en Denia**, el que subiendo una posición.

En el top de los 50 las posiciones están de la siguiente forma, restaurantes españoles:

DiverX0 (12), Azurmendi (16), Disfrutar (20), Casa Marcial (24), El Celler de Can Roca (26), Els Casals (28), Noor (35), Ca l'Enric (39), Alkimia (44), Martín Berasategui (46) y Cocina Hermanos Torres (48). En la segunda mitad de la lista se encuentra Enigma Concept (55), Aponiente (57), Estimar (61), Ivan Cerdeño (62), Desde 1911 (64), Arzak (68), Atrio (74), Lasarte (77), Mugaritz (79), Dos Pebrots (81), BonAmb (87), El Poblet (89), Amelia (90) y Smoked Room (100).

Mejores restaurantes de Europa según la

lista OAD European Restaurants 2022

- Alchemist, Copenhagen (Dinamarca)
- Restaurant Frantzén, Estocolmo (Suecia)
- Etxebarri, Axpe (España)
- Schloss Schauenstein, Fürstenau (Suiza)
- Bagá, Jaén (España)
- Lido 84, Gardone Riviera (Italia)
- Restaurant Quique Dacosta, Denia (España)
- Geranium, Copenhagen (Dinamarca)
- Kadeau Bornholm, Bornholm (Dinamarca)
- De Librije, Zwolle (Países Bajos)
- Uliassi, Senigallia (Italia)
- DiverXO, Madrid (España)
- St. Hubertus, San Cassiano (Italia)
- Victor's Fine Dining by Christian Bau, Perl (Alemania)
- Osteria Francescana, Modena (Italia)
- Azurmendi, Larrabetzu (España)
- La Marine, Noirmoutier (Francia)
- Noma 2.0, Copenhagen (Dinamarca)
- Ernst, Berlín (Alemania)
- Disfrutar, Barcelona (España)
- Koks, Leynavatn (Islas Feroe)
- Maaemo, Oslo (Noruega)
- L'Arpège, París (Francia)
- Casa Marcial, Arriondas (España)
- Le Calandre, Rubano (Italia)
- El Celler de Can Roca, Girona (España)
- L'Enclume, Cartmel (Reino Unido)
- Els Casals, Sagàs (España)
- Reale, Castel di Sangro (Italia)
- Restaurant Jordnær, Copenhagen (Dinamarca)
- Piazza Duomo, Alba (Italia)
- Hiša Franko, Kobarid (Eslovenia)
- Rote Wand Chef's Table, Lech (Austria)
- Vendôme, Bergisch Gladbach (Alemania)

- Noor, Córdoba (España)
- Henne Kirkeby Kro, Henne (Dinamarca)
- Fat Duck, Bray (Reino Unido)
- Kadeau, Copenhagen (Dinamarca)
- Ca l'Enric, Olot (España)
- L'Air du Temps, Éghezée (Bélgica)
- Kei, París (Francia)
- Konstantin Filippou, Viena (Austria)
- Mirazur, Menton (Francia)
- Alkimia, Barcelona (España)
- AOC, Copenhagen (Dinamarca)
- Martín Berasategui, Lasarte (España)
- Atelier, Múnich (Alemania)
- Cocina Hermanos Torres, Barcelona (España)
- The Jane, Antwerp (Bélgica)
- Essigbratlein, Nuremberg (Alemania)

- Table, Paris (Francia)
- Steirereck, Viena (Austria)
- Restaurant Amador, Viena (Austria)
- Marzapane, Roma (Italia)
- Enigma Concept, Barcelona (España)
- Core by Clare Smyth, Londres (Reino Unido)
- Aponiente, El Puerto de Santa María (España)
- Alliance, París (Francia)
- D'O -Davide Oldani, San Pietro all'Olmo (Italia)
- Enrico Bartolini, Milán (Italia)
- Estimar, Madrid (España)
- Iván Cerdeño, Toledo (España)
- Clove Club, Londres (Reino Unido)
- Desde 1911, Madrid (España)
- Contraste, Milán (Italia)
- Tim Raue, Berlín (Alemania)
- Taubenkobel, Schützen (Austria)
- Arzak, San Sebastián (España)
- David Toutain, París (Francia)

- La Table d'Akihiro, París (Francia)
 - AM par Alexandre MAZZIA, Marsella (Francia)
 - daGorini, Marsella (Francia)
 - Studio, Copenhague (Dinamarca)
 - Atrio, Cáceres (España)
 - Ikoyi, Londres (Reino Unido)
 - Oaxen, Estocolmo (Suecia)
 - Lasarte, Barcelona (España)
 - Kitchen Table, Londres (Reino Unido)
 - Mugaritz, Errenteria (España)
 - Alouette, Copenhague (Dinamarca)
 - Dos Pebrots, Barcelona (España)
 - L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio (Italia)
 - Mraz & Sohn, Viena (Austria)
 - Restaurant Sat Bains, Nottingham (Reino Unido)
 - Gastrologik, Estocolmo (Suecia)
 - Bruut, Brujas (Bélgica)
 - BonAmb, Jávea (España)
 - Torre del Saracino, Vico Equense (Italia)
 - El Poblet, Valencia (España)
 - Amelia, San Sebastián (España)
 - Da Terra, Londres (Reino Unido)
 - A.T., París (Francia)
 - Olo, Helsinki (Finlandia)
 - Spectrum, Ámsterdam (Países Bajos)
 - Neige d'Eté, París (Francia)
 - Kresios, Talese Terme (Italia)
 - Pages, París (Francia)
 - Le Grenouillère, Montreuil (Francia)
 - Souvenir, Gent (Bélgica)
 - Smoked Room, Madrid (España)
-
- Hertog Jan Botanic, Antwerp (Bélgica)
 - Moor Hall, Aughton (Reino Unido)
 - Jin, París (Francia)
 - La Paix, Bruselas (Bélgica)

- Al Kostat, Barcelona (España)
- Neolokal, Estambul (Turquía)
- Materia, Cernobbio (Italia)
- Ristorante Condividere, Turín (Italia)
- Septime, Paris (Francia)
- Koan, Copenhagen (Dinamarca)
- Gymkhana, Londres (Reino Unido)
- ABaC, Barcelona (España)
- Meliefste, Wolphaartsdijk (Países Bajos)
- Dinner by Heston Blumenthal, Londres (Reino Unido)
- Casa Gerardo, Prendes (España)
- Lyle's, Londres (Reino Unido)
- Els Pescadors, Llança (España)
- Memories, Bad Ragaz (Suiza)
- Nuance, Duffel (Bélgica)
- Ekstedt, Estocolmo (Suecia)
- Del Cambio, Turín (Italia)
- Moments, Barcelona (España)
- Vollmers, Malmo (Suecia)
- Iluka, Copenhagen (Dinamarca)
- Barr, Copenhagen (Dinamarca)
- El Campero, Barbate (España)
- Yam'Tcha, Paris (Francia)
- Amass, Copenhagen (Dinamarca)
- La Tasquita de Enfrente, Madrid (España)
- Nerua, Bilbao (España)
- L'Escaleta, Cocentaina (España)
- Igniv by Andrea Caminada, Bad Ragaz (Suiza)
- Ikarus, Salzburgo (Austria)
- Etz Restaurant, Nuremberg (Alemania)
- Ett Hem, Estocolmo (Suecia)
- LÚ, Cocina y Alma, Jerez de la Frontera (España)
- Covert Couvert, Lovaina, Bélgica
- Feitoria Restaurante, Lisboa (Portugal)
- Bianc, Hamburgo (Alemania)
- Zilte, Antwerp (Bélgica)
- Adam/Albin, Estocolmo (Suecia)

- Casa Perbellini, Verona (Italia)
 - Sushi Sho, Estocolmo (Suecia)
 - Succulent, Barcelona (España)
 - Sushi Tetsu, Londres (Reino Unido)
 - Pedro Lemos, Oporto (Portugal)
 - Sportsman, Seasalter (Reino Unido)
 - Can Jubany, Calldetenes (España)
 - Jatak, Copenhague (Dinamarca)
 - Ristorante Quadri, Venecia (Italia)
-

La falta de lluvia y el calor crea preocupación en los sectores agrícola y ganadería

Varias comarcas de España acusan recortes de agua debido a la sequía meteorológica.

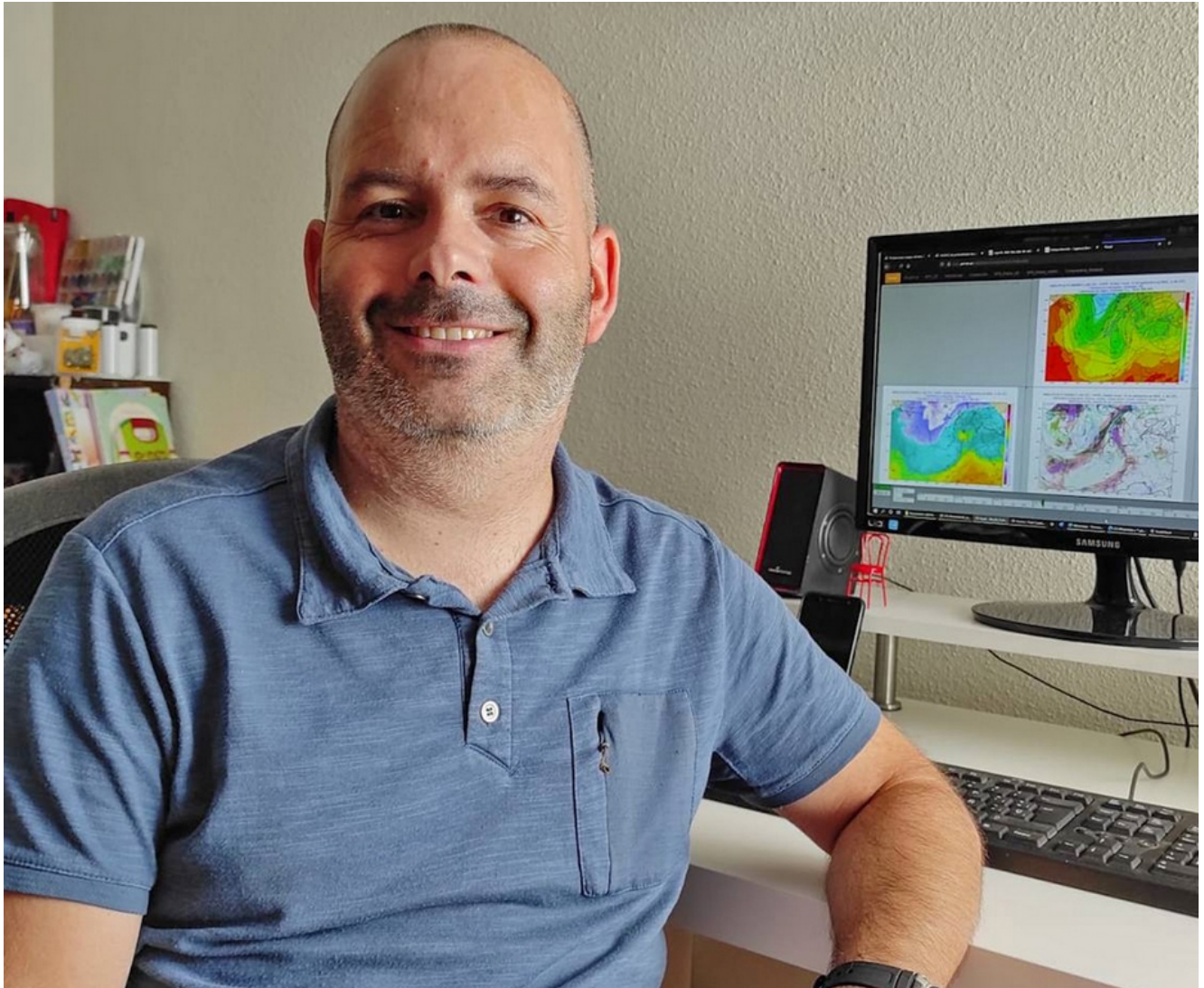
La falta de lluvias crea alerta en comunidades como Canarias, Extremadura, Andalucía, Castilla La Mancha y en Castilla y León.

El portavoz de la **Agencia Estatal de Meteorología** (Aemet), Rubén del Campo, ha declarado a los medios de comunicación que este año se presenta como el tercero más seco de lo que va del siglo XXI, pese a que en marzo y abril hubo lluvias.

Falta de lluvias

Rubén del Campo ha dicho también que el verano **meteorológico** de junio, julio y agosto será más cálido que lo normal y con

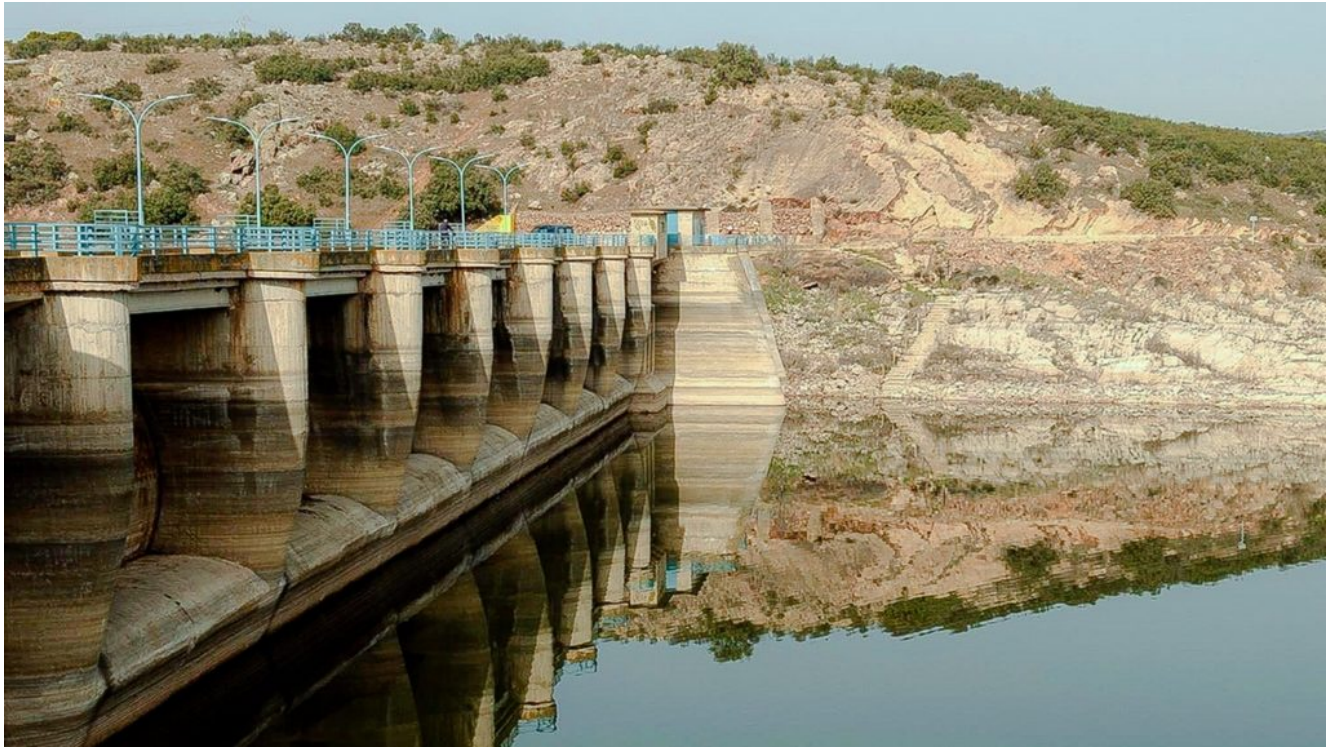
lluvias por debajo de la media.



Rubén del Campo Agencia Estatal de Meteorología (Aemet) foto: El Norte de Castilla

Según los datos hasta 7 de junio, el [agua embalsada](#) está en un orden de 27.489 hectómetros cúbicos, lo que arroja que la reserva hídrica española está al 49% de su capacidad.

El panorama de cultivos en **España** [está cambiando](#), por ejemplo, en **Andalucía** las siembras verán un importante recorte de superficie, de 22.000 **hectáreas** de la campaña anterior, los **cultivos** se situarán este año entre 8.000 y 10.000 hectáreas igual pasa en **Extremadura** de 24.000 pasará a 2.000 hectáreas.



La falta de lluvias hace que la reserva hídrica española esté al 49% de su capacidad

Sequía y alza de precios

Accoe, la patronal de comerciantes ha hecho un cálculo de la producción de **trigo, cebada y centeno** bajará en torno a un 20%, llegando a los **14,7 millones de toneladas** y aún más, previene un recorte del rendimiento por hectárea más grave si se mantienen las olas de calor en las zonas más tardías.

En el caso de la **remolacha** específicamente, las alzas de los costes de insumo han mermado la superficie de **cultivo del tubérculo**, por ejemplo en **Andalucía**, este se ha situado de 8.650 a 7.800 hectáreas y en la zona norte, se ha reducido de 20.660 a 17.200, estas cifras las dan **Azucarera** y la cooperativa **ACOR**.

563 millones

Para este panorama agrícola y ganadero, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha destinado más de la mitad de los fondos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR) lo que asciende a unos 563

millones de euros, los cuales se destinarán para obras de modernización de regadío de España.



Ministro Luis Planas

El Ministro Luis Planas dejó ver a principios de mes, que el sector agrario recibirá la mayor inversión pública en regadíos, lo cual se traduce en cifras en 2.137 millones entre los años 2022 y 2027.

Juan Valero, secretario general de la Federación Nacional de Comunidades de Regantes (Fenacore) ha valorado este apoyo público a los regadíos diciendo “*los más modernos de Europa*”, tras afirmar que la política que se ha hecho en este sentido en los últimos 25 años ha sido “*un éxito*”.

Bodegas

Hispano+Suizas, blancos, atractivos y originales

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio, de las cuales 46 están situadas alrededor de la bodega y 15 más que se encuentran a 500 m de las instalaciones.

Por Ángel Marqués Ávila

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas cuenta con [61 hectáreas](#) de viñedo propio, de las cuales 46 están situadas alrededor de la bodega y 15 más que se encuentran a 500 m de las instalaciones.

Las variedades plantadas son **Chardonnay, Sauvignon Blanc, Bobal, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Pinot Noir y Petit Verdot.**

La densidad de plantación es de 4.000 [plantas por hectárea](#), desarrollando una viticultura de precisión para conseguir la mayor calidad de la uva y que así se vea reflejada en los vinos de **Bodegas Hispano+Suizas.**

Los rendimientos por hectárea se sitúan entre 6 y 8 mil Kg/Ha. Es decir, escasamente 2 Kg por cepa.

Debido a las diferentes variedades y tipos de vinos que elaboramos, podemos realizar una vendimia de casi 3 meses de duración, desde el cava, cuya recolección comienza a principios de agosto, y los vinos tintos de guarda hasta finales de octubre.



Bodegas Hispano+Suizas cuenta con 61 hectáreas de viñedo propio

Albariño y Sauvignon Blanc

Uno de los objetivos que se marco en **Bodegas Hispano Suizas** desde que comenzó este proyecto era producir vinos blancos que resistieran de manera impecable el paso del tiempo.

Es lo que llamamos vinos de guarda y para estos **enólogos** y bodegueros era una prioridad lograr esos **vinos blancos** exclusivos y de empaque, que fueran capaces de ser excelentes también con el paso del tiempo.



Albariño y Sauvignon Blanc Bodegas Hispano+Suizas

A día de hoy, nos comentan desde la bodega, *“que se puede decir con orgullo que ese objetivo ha sido claramente cumplido”*, especialmente en el que elaboramos de la variedad de uva albariño en la **FINCA CASA JULIA**, como por la familia Impromptu, **Sauvignon Blanc**.



Marc Grin y Pablo Ossorio

Nos apunta **Pablo Ossorio**, enólogo de la bodega, que *“toda zona vitícola que se precie es capaz de elaborar vinos de guarda”*.

Aunque no todos los **vinos** pueden realizar la guarda y mantener el **equilibrio** que resulta tan esencial para su categoría. Es un término que se da más que por hecho en los vinos tintos, pero es un arduo trabajo cuando quieres lograrlo con **blancos o rosados**.

Un trabajo excepcional en todos los pasos, desde la cepa a la **botella**, pasando por la fermentación, el cemento o la madera... *“Meticulosidad en cada uno de los pequeños pasos que conforman todo el proceso de elaboración”*.

Y añade, con ese objetivo hemos decidido compartir con todos los seguidores de **Hispano Suizas** una espectacular **cata** vertical en la que probar diferentes añadas de estos vinos e ir viendo cómo han ido desarrollando características que los siguen haciendo únicos y cómo son capaces de llevar con señorío ese apellido *“de guarda”*.

Una cata comentada por mí que he titulado *“Impromptu, el poder de envejecimiento de blancos y rosados mediterráneos”*.

Orquesta del vino

La filosofía de esta bodega es la de **elaborar vinos** que muestren los valores más preciados, únicos en la que se puede apreciar su producción propia y natural.

Dentro de la armonía que desean dar a sus **vinos**, viene reflejada en este sentido en los nombres que han elegido para ellos, y que tienen el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.



Bodegas Hispano+Suizas

Nos explica este amante de los **vinos** y técnico de los mismos *“el buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento”*.

Hubo un día en que tres almas gemelas compartieron el mismo

sueño después de media vida en el mundo del **vino**: elaborar los **vinos** que querían hacer, comenzando en la cepa y terminando en la etiqueta.

Tres almas gemelas

Entre los caprichos del vino de autor para iniciados, el vino elaborado según las dictadas de la moda y el mercado, hay una tercera vía que **Marc Grin, Pablo Ossorio y Rafael Navarro** han querido explorar.

Con una apuesta personalísima a la que han dado el nombre de **Bodegas Hispano+Suizas** por el origen de sus socios.

Se trata de hacer **vinos de alta gama** y asequibles para los cada vez más abundantes amantes del buen vino.

Con el justo esnobismo, pero sin perder de vista que un buen vino se hace día a día desde la poda de la vara adecuada al **coupage** exacto, pasando por una exigente y paciente **vendimia** y una sabia combinación de maderas.

La música clásica

El objetivo es ambicioso: hacer **Obras Maestras**, distintas pero entendibles por el cliente.

De ahí que los nombres de los vinos vayan a tener el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.

Porque un buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento.



Ése es el sueño de Bodegas Hispano+Suizas que ahora empieza a plasmarse.

Un lujo

En toda **bodega**, todo es importante, pero sin ningún género de dudas el equipo es fundamental para que los resultados finales sean los idóneos. **Rafael Navarro es viticultor y enólogo.**

Rafael Navarro

Asesora 3 **bodegas** en elaboración de la **D.O.P. Utiel-Requena** y es un auténtico precursor de la **viticultura** de precisión en la región de [Utiel-Requena](#), donde siempre ha sabido combinar la modernidad con la introducción de nuevas variedades como la **Sauvignon Blanc, Pinot Noir y Petit Verdot** y la **viticultura** más tradicional respetuosa con la tierra y su entorno.

Sus máximas son la búsqueda de la calidad, el cuidado de la tierra y la **innovación** continua. Su contacto diario con el **viñedo** y sus métodos de control continuos le permiten sacar

todo lo mejor de cada variedad, un trabajo que no cesa en todo el año.

Pablo Ossorio

Por su parte, **Pablo Ossorio**, es un **enólogo** de muchos quilates de formación que conjunta toda la capacidad técnica y profesional con unas dotes innatas para comunicar, para contagiar la **cultura de vino** a los que lo rodean.

Es el único **enólogo español** que es miembro de las comisiones técnicas más importantes de **España**; comisión expertos OIV, Comisión técnica FEV y comisión técnica PTV.

Desarrolla su trabajo de consultoría por todo el territorio español con diferentes **bodegas y denominaciones de Origen**.



La dirección de **bodega y la Enología** es una de sus tareas principales en **Bodegas Hispano Suizas**, pero el siglo XXI exige también esta otra dimensión: comunicar lo que se hace y conseguir que el auditorio, de la vis a vis al masivo a través

de los medios de comunicación, asuma que el **vino** es mucho más que una bebida o un alimento.

El **vino es cultura** y, bajo ese parámetro, el **enólogo**, como profesional responsable del producto que llega al público al final, debe ser **artesano**, pero también tener alma y corazón de artista. Y en **Pablo Ossorio** estas características confluyen.

Marc Grin

Y tercera columna, sin olvidarnos de muchas personas que contribuyen también a que estos vinos alcancen el prestigio que tienen a nivel nacional e internacional, **Marc Grin**, que es la persona que se encarga del diseño de la imagen corporativa de **bodegas Hispano+Suizas**.

Siempre relacionado con el mundo del vino y las bodegas, comenzó su andadura en la exportación de la mano de una gran **bodega** valenciana de **origen suizo**.

Cuando el proyecto **Hispano+Suizas** estuvo maduro en 2006, combinó la labor de **bodeguero** con la comercialización a nivel nacional.

Hoy se ocupa de la **Exportación de la Bodega** combinándolo la dirección de Bodegas Murviedro. Originario de cantón de Vaud, cantón francófono de **Suiza**, es la parte helvética de este proyecto.

**El vino y su
secreto...Nitrógeno, el**

ingrediente oculto

Por: YERAY FERRAZ RODRÍGUEZ

El cultivo de la uva, su vendimia y la elaboración del vino: el delicado proceso de producción del vino siempre termina con un embotellado que precisa de aire comprimido y nitrógeno.

El aire comprimido impulsa varias herramientas, como válvulas, que son de vital importancia durante la manipulación de líquidos. **Los usos del nitrógeno son poco conocidos** en la industria vitivinícola.

Dado que es inerte, [incoloro e inodoro](#), se emplea para desplazar o sustituir el aire y para reducir el riesgo de deterioro de las propiedades del producto final.

En la industria vitivinícola, se emplea para prevenir la [oxidación](#), lo cual permite usar menos aditivos. Igualmente, se conversa mejor la acidez, el color, el aroma y el sabor natural del vino.

El uso de este elemento químico permite un mayor tiempo de almacenamiento **sin que se alteren las cualidades primarias del vino.**

Gracias a sus características, el uso del nitrógeno está cada vez más extendido en todo el proceso de elaboración, embotellado y conservación del vino.



El vino y su ingrediente secreto...Nitrógeno, el ingrediente oculto del vino

¿Cómo se utiliza el nitrógeno?

Limpieza de tanques. Es habitual introducir nitrógeno en los tanques de almacenamiento de vino **para eliminar el aire existente en el espacio de cabeza**. El oxígeno existente puede deteriorar el vino almacenado y variar sus características organolépticas.

Técnica Sparging. Proceso de introducción de nitrógeno a baja

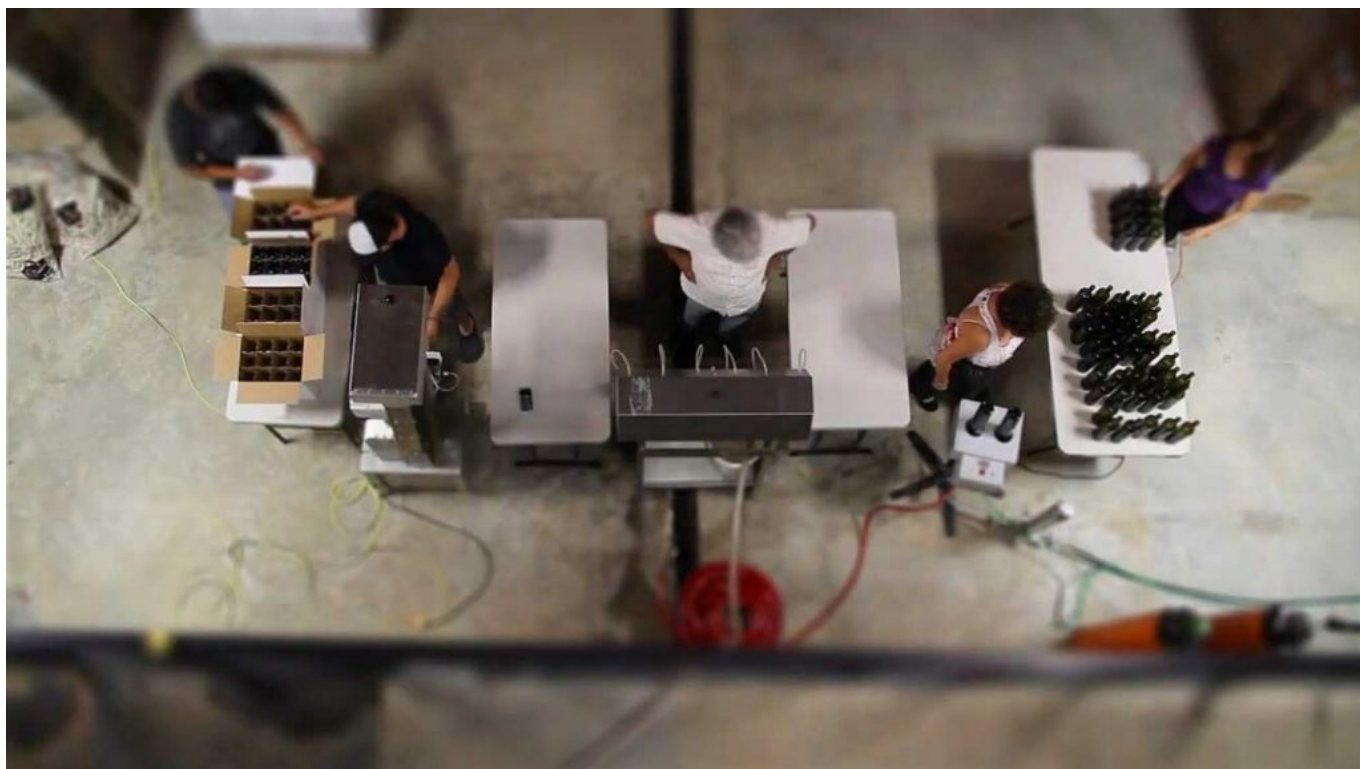
presión directamente en el vino a través de un tubo unido a la barrica. Sirve para eliminar el **oxígeno disuelto en el vino** y puede repetirse según el resultado que se quiera obtener.

Técnica Blanketing. Asegura la ausencia de oxígeno en el espacio superior de la barrica de almacenaje o de elaboración del vino. En este caso el nitrógeno se introduce al interior del depósito de forma que rellenen los espacios vacíos que hay entre el vino y la parte superior del depósito. La finalidad es siempre **prevenir la oxidación del vino**.

Remontado. El llamado remontado “al nitrógeno” ofrece la ventaja de no deteriorar el vino, limitar las pérdidas del producto y **no alterar sus propiedades**.

Almacenamiento de Mostos. El mosto se almacena usando dióxido de azufre, si es por un periodo largo, al recuperar el mosto para fabricar el vino, el usar nitrógeno ayudará a **rebajar el nivel de azufre disuelto en el mosto**.

Embotellado. Añadir nitrógeno a la botella justo antes de llenarla de vino para desplazar el aire entre el vino y el tapón **evitará la posible oxidación** durante el tiempo que permanezca en la botella.



El Nitrógeno y las levaduras

Las levaduras que transforman el jugo de uva en vino requieren de nutrientes, además de los azúcares, para que la fermentación se lleve a cabo. Los nutrientes utilizados por las levaduras pueden ser divididos en macro-nutrientes y micro-nutrientes.

Los macro-nutrientes básicos para las levaduras son la glucosa y la fructosa. Por otro lado, los micro-nutrientes que más comúnmente son requeridos por las levaduras son nitrógeno, fósforo, potasio, cinc y magnesio entre otras.

Durante una fermentación, la glucosa y fructosa no son limitantes, de hecho, se encuentran en concentraciones muy superiores a las requeridas para la supervivencia de las levaduras.

Cuando la concentración de micronutrientes en los mostos no es adecuada, las células de levadura no pueden dividirse adecuadamente y no pueden llevar a cabo procesos metabólicos básicos como la respiración, crecimiento, y la fermentación,

entre otros.

Vino y más...

La falta de los nutrientes necesarios para llevar a cabo los procesos metabólicos puede conllevar a que las fermentaciones sean muy lentas o incluso que no terminen, es decir, que no se consuman todos los azúcares.

El nitrógeno es un elemento fundamental para la síntesis de aminoácidos, proteínas y otros metabolitos fundamentales en la fisiología de las levaduras.

El nitrógeno en el mosto proviene principalmente de las uvas y de la lisis de microorganismos del mosto. La concentración del nitrógeno en las uvas fluctúa a lo largo del tiempo de maduración de las uvas, es dependiente del varietal e influenciado por los tipos y tiempos de fertilización.

En general, se ha demostrado que la concentración de nitrógeno en las uvas se reduce a medida que la uva madura.

En la elaboración del vino, **la falta de nitrógeno es uno de los principales problemas de la fermentación.**

El nitrógeno se denomina a menudo el “quinto suministro básico”, después del agua, la electricidad, el gas y el aire comprimido. Para muchas empresas, **el nitrógeno in situ** es la forma más rentable y práctica de disponer de un suministro fiable de nitrógeno.

Cereza del jerte, dulzura extremeña

La variedad Navalinda, es la única variedad de cereza que cuenta con pedúnculo certificado del Valle del Jerte. Tras la certificación de la Navalinda, se procede a continuar con las picotas del Jerte, que cuenta con cuatro variedades diferentes: Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, todas ellas también recogidas bajo la D.O.P.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Según la presidenta del **Consejo Regulador**, Clara Prieto, *“La producción de la cereza del jerte ha disminuido levemente este año, como consecuencia de la inestabilidad climatológica”*.

“Comenzó muy bien, gracias a las condiciones meteorológicas iniciales, pero el frío posterior provocó un corte de savia y un atraso en la floración”, explica Prieto.



Clara Prieto presidenta del Consejo Regulador Cereza del jerte, dulzura extremeña.

"Para mantener las condiciones de calidad que garantizan la

Denominación de Origen la producción de este año ha sido menor y se calcula que se certificaran entre 500.000 a 700.000 cerezas y unos 4 o 5 millones de picota”, añade.

Cereza del jerte

Sobre la calidad de esta cereza la presidenta nos dice “la cereza del Jerte se distingue sobre todo por sus cualidades de calidad, autenticidad y excepcionalidad del producto” y además de estas tres cualidades, el **Consejo Regulador** mantiene dentro de su filosofía y política de actuación los valores que esta cereza D.O.P. defiende, “la sostenibilidad y la proximidad”.



Cereza del jerte

La consejera de **Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio** de la **Junta de Extremadura**, **Begoña García Bernal**

declara que *“tenemos una denominación de origen muy importante, estamos hablando de una producción de altísima calidad, y que además se exporta a Europa casi toda su producción.*

*Para la provincia de Cáceres la **cereza** es fundamental, y en este caso hoy es la **Denominación de Origen Cereza del Jerte**. Extremadura es un territorio que está muy influenciado por sus productos de calidad”.*

En el **Valle del Jerte** el **cultivo** de las cerezas se desempeña de una manera natural y tradicional y su recolección es manual, dada la delicadeza del producto. Todo este trabajo, llevado a cabo de una forma familiar, tiene como resultado el sabor único de las cerezas y picotas.

El Valle del Jerte

Además, cuenta con un alto contenido en vitaminas A y C, oligoelementos como el hierro o el calcio, flavonoides como el potasio y otros muchos nutrientes.

Convirtiéndolas, no solo en un producto de gran sabor, sino también muy saludable y recomendable.



Tras una rigurosa selección y un exhaustivo control de calidad, sólo las mejores se identifican con el sello de la **Denominación de Origen "Cereza del Jerte"**.

De esta forma, se garantiza la máxima calidad que acoge la **Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte** y que es fácilmente distinguible gracias a la contra etiqueta ubicada en las cajas de cerezas y picotas que llegan a los mercados, procedentes de este valle extremeño.

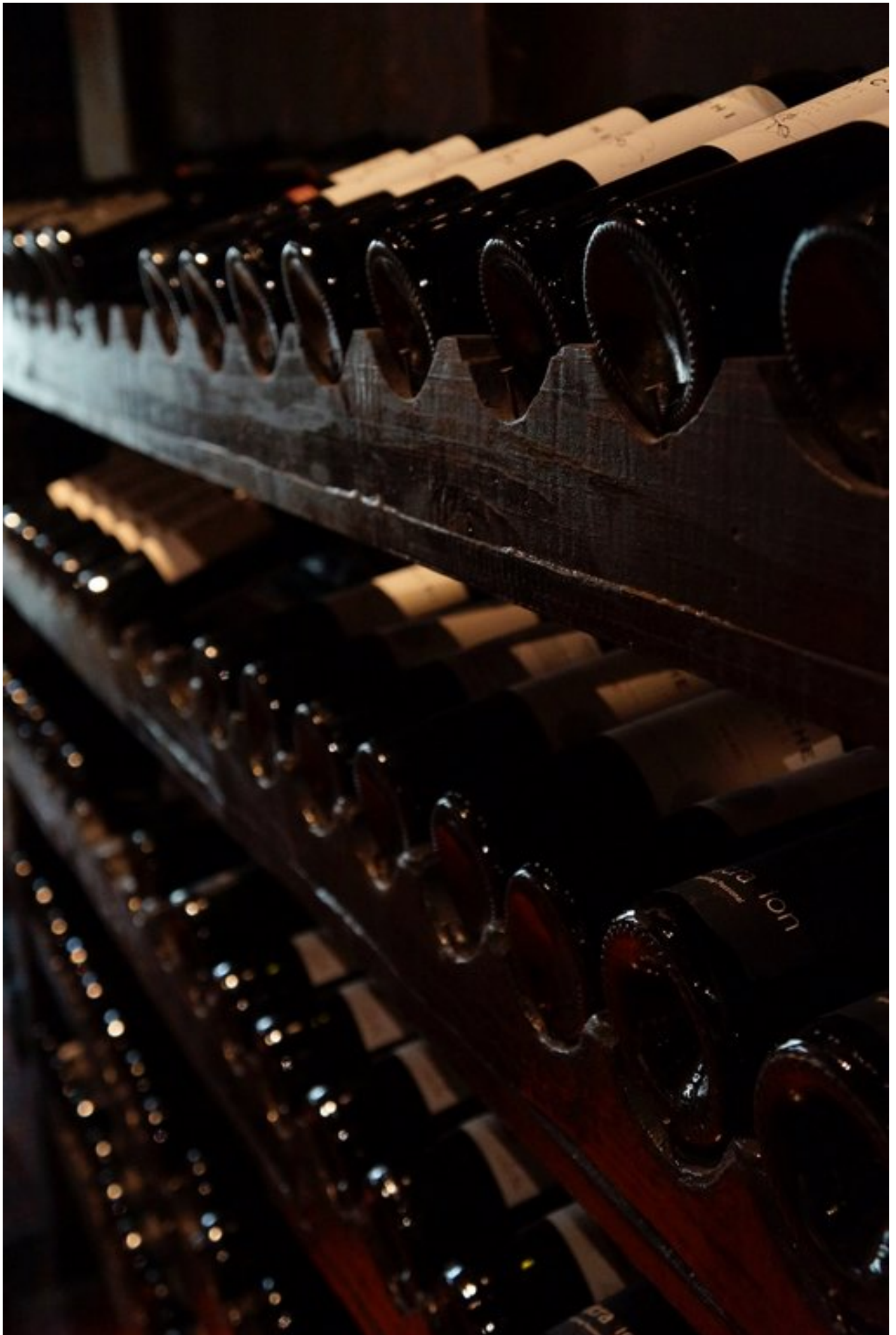
El vino español marcando récord de ventas en el 2021

El vino español vio en el 2021 como sus ventas se incrementaron dando pie a la recuperación del retroceso del 2020 por tema de la pandemia.

Las ventas del vino español alcanzaron cifra record de 34.300 millones de euros, pero en la actualidad preocupa que, debido a la guerra de Ucrania, esta cifra no se pueda mantener en el 2022.

La [OIV](#), Organización Internacional de la Viña y el Vino ha publicado en su informe del 2021, que, en el 2021, España ha superado a Italia y no solo esto, se convirtió en el país número uno como exportador de todo el mundo, con un volumen de [23 millones de hectolitros](#) y un claro aumento del 9,5%.

Aun así, España sigue ocupando sigue ubicada en la tercera posición hablando en términos de valor, con 2.883 millones de euros, en contra de los 11.075 millones de euros por una venta de 14,6 millones de hectolitros.



El vino español marcando récord de ventas en el 2021

En el mismo orden, [Italia](#) vendió 22,2 millones de hectolitros para alcanzar una cifra en euros de 7.060 millones de euros.

Más valorado el vino francés

Estas cifras dejan en clara evidencia, que Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior que el español, ya que el precio medio triplica al de España.

Los vinos españoles exportados a granel lograron un 56% frente al vino embotellado que logro un 34%, en cambio en el caso francés, los porcentajes estuvieron en un orden de 11% de vino a granel y 70% del vino embotellado.

Ahora, otras referencias como los vinos espumosos exportados, Francia con un 15%, Italia un 26% y España con un 7% que en valor seria un 16%.

Francia, Italia y España lograron manejar un total del 61% del dinero por las exportaciones de vino. Hablando de otras posiciones, en el cuarto lugar lo ocupó Chile con 8,7 millones de hectolitros en cuanto a volumen se refiere y 1.664 millones en euros.



Francia consigue que sus vinos sean más valorados en el exterior

Por su lado, Argentina sufrió una reducción con 15,3% del vino vendido al exterior unos 3,3 millones de hectolitros, aun así, logro una facturación de 700 millones de euros.

Estados Unidos evoluciona y se coloca en el sexto exportador mundial y luego Australia quien registra un descenso del 8,9% con 3,3 millones de hectolitros, pero con un alza en cuanto al valor con 1.231 millones de euros.

Suramérica se vio beneficiada gracias a la climatología que favoreció al continente, Chile fue el país más beneficiado logrando cifras record de hasta un 30% más, 13,4 millones de hectolitros. Por su lado Argentina aumentó su producción en 12,5 millones de hectolitros y Brasil dio un salto con 60% más que en cifras equivaldría a 3,6 millones, alcanzando su volumen más alto.

Lomo de cherne al tomillo fresco

El Cherne, un robusto pez llega a medir entre 80 cm y 2 m de largo y a pesar, hasta un aproximado de 100 kilos. Su ruta se distribuye desde Canarias hasta Noruega. Cherne o romerete, es familia del mero que habita las [costas atlánticas](#).

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

El Cherne

Ingredientes

4 lomos de cherne de 170 g cada uno
Aceite de oliva virgen
3 ramas de tomillo fresco

Tomate y cebolla:

2 cebollas medianas
12 tomates maduros pequeños
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra recién molida
1 rama de tomillo fresco

Aceite de pimienta verde:
100 ml de aceite de oliva virgen extra
2 pimientas piconas verdes

Elaboración

Dejar la noche anterior los lomos de cherne macerando con el tomillo y el aceite de oliva.

Tomate y cebolla:

Escalfar los tomates y sumergirlos en agua helada, quitarles la piel cortarlos en octavos y desechar las semillas. Mientras hacemos con aceite de oliva en una sartén la cebolla cortada en cuadros de 1 centímetro dejando coger color moderadamente. Agregar los tomates y algunas ramas de tomillo fresco y saltear hasta estar los tomates tiernos pero firmes. Poner a punto de salpimentado. Retirar del fuego y apartar la rama de tomillo.

Aceite de pimientas verdes:

Quitar las semillas y las venas blancas a las pimientas. Dejar pimienta y media en inmersión con el aceite durante 1 semana.

Colar. Cortar la pimienta restante finamente y mezclarla con el aceite de oliva.

Terminación y presentación:

Asar los lomos de cherne en sartén antiadherente empleando el aceite de la maceración, debiendo quedar jugoso.

Darle la vuelta al pescado en el último minuto para hacer la parte de la piel.

Colocar el tomate en el centro del plato, y sobre éste, el lomo de cherne con la piel hacia arriba.

Freír una bonita rama de tomillo (a 160°C) y poner sobre el pescado.

Distribuir alrededor el aceite de pimienta.