

El sector del vino se conjura para digitalizar y exige que los fondos de la UE lleguen a las pymes

El sector del vino español considera que la digitalización es una parte clave de su futuro y se ha conjurado para afrontar esa transformación tecnológica, un proceso para el que necesitará aprovechar los fondos europeos y en el que exige a las administraciones que se canalicen las ayudas también a las pymes.

[Efeagro](#)

Éste ha sido el principal mensaje trasladado este miércoles en un foro organizado por la [Federación Española del Vino](#) (FEV) sobre digitalización y que ha reunido de forma presencial en Madrid a autoridades, bodegas y empresas tecnológicas.

La llegada de los fondos del [Plan de Recuperación](#), Transformación y Resiliencia ha centrado el debate, ya que los bodegueros han reclamado que el diseño de las ayudas facilite su acceso a pequeñas firmas **ante el temor de que se queden fuera.**

La parte empresarial ha instado a las administraciones a garantizar esa distribución “*capilar*” de las ayudas, y para ello han incidido en que es clave simplificar los **procedimientos.**

Una de las palabras más repetidas durante la jornada ha sido la de “*oportunidad*” debido a la citada inyección de fondos, y se ha insistido en que ese tipo de apoyo tiene un carácter puntual y no estará para siempre.

Los ponentes han coincidido en que digitalización y sostenibilidad van de la mano y han recordado que la transformación tecnológica abarcará el ámbito del viñedo -para averiguar por ejemplo cómo mejorar los rendimientos o evitar los efectos del cambio climático-, la comercialización -vendiendo directamente al cliente- y la producción **-con herramientas de calidad y trazabilidad-**.

El director general de la FEV, José Luis Benítez, ha defendido el papel *“fundamental”* que pueden jugar las asociaciones patronales para hacer de interlocutores con la Administración y también con las empresas ante la previsible *“avalancha”* de proyectos que optarán a las ayudas.



Director general de la FEV, José Luis Benítez

*“Muchas de las herramientas no son aplicables en las empresas más pequeñas si no se escalan para que sean digeribles en estructuras que no tienen demasiados recursos o **un conocimiento previo**”,* ha precisado por su parte el presidente de la entidad, Emilio Restoy.

El responsable patronal ha hecho hincapié en que el sector no podrá “*subsistir*” si no se digitaliza, un reto complejo debido a que el vino cuenta con un tejido productivo “extremadamente atomizado”, con más de 4.000 bodegas en España.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha destacado la “*fuerte reacción*” del sector del vino al impacto de la pandemia y le ha instado a “aprovechar las oportunidades” que se presentan **gracias a los programas de ayudas.**

“Es un momento especial, de recuperación (...) El sector agroalimentario ha sido punta de lanza tanto de la resistencia como de la recuperación económica”, ha defendido.

Como ejemplo, ha citado al sector vitivinícola, que durante los últimos meses ha sobrevivido a dificultades como la caída del consumo en hostelería asociado a la covid-19, el Brexit o los aranceles que impuso Estados Unidos a productos de origen español.

“Ahora hay que dar al cliente lo que quiere antes incluso de que él lo sepa”, ha señalado durante su intervención el que fuera consejero delegado de El Corte Inglés, Dimas Gimeno, quien ha recomendado a los bodegueros “*quitarse a los distribuidores e intermediarios que no aporten valor*”. Además, ha incidido en que las compras físicas y las virtuales son compatibles y ha descartado el apocalipsis del comercio tradicional, aunque ha de reinventarse.



El sector del vino se conjura para digitalizar y exige que los fondos de la UE lleguen a las pymes. Foto: Efeagro

En este sentido, el responsable de Glovo para la zona centro y norte de España, Ramón López-Doriga, ha recomendado a las bodegas no perder de vista el auge de aplicaciones como la suya, que reparten pequeñas cestas de la compra en diez minutos desde tiendas cerradas al público (*"dark stores"*).

"Sobre todo es interesante para llegar al consumidor joven, al cual hay que incorporar a la cultura del vino. La cerveza y los destilados tienen recursos y ya trabajan eso intensamente", ha subrayado.

Entre las bodegas participantes en el foro, la representante de la familia Torres ha recordado que no en todas las zonas rurales donde están presentes las empresas del sector hay conexión a internet, mientras los responsables de Franco-Españolas han exhortado a "no caer en el error de invertir en algo sólo porque den subvención" y **abogan por seguir una hoja de ruta.**

Pedro Ruiz, consejero delegado de Alma Carraovejas, ha

apostado por mejorar “*la experiencia de compra*” con las herramientas tecnológicas en un mundo en el que cada vez “*hay más bodegas y más competencia*”, y su homólogo en Bodegas Matarromera, Carlos Moro, ha advertido del riesgo que existe de digitalizar la fase de producción sin afrontar al mismo tiempo la transformación de la fase anterior, en el viñedo.

Cerca del ‘Alma’ de Antonio Díaz

Antonio Díaz, profesional de la pastelería con alma de emprendedor; lleva bien en alto el apellido de una segunda generación de pasteleros (que como el mismo mismo define, es sinónimo de seriedad, esfuerzo, cercanía y compromiso); se ha convertido, por derecho propio, en un referente cuando hablamos de pastelería y productos dulces.

En el año 2020, momento en que decidió ‘*volar en solitario*’ tras 18 años dedicados a la empresa familiar; se aventura con ilusión en el mundo de la restauración y el catering dando un pie al frente de la gestión del restaurante de la Casa del Vino de Tenerife.

El resultado no podía ser diferente y su paso por la gestión de este importante espacio gastronómico no ha pasado desapercibido. Pasión, rigor y calidad en su hacer profesional y empresarial, han fijado durante estos años las bases de un modelo de restauración muy atractivo y diferenciador para el Restaurante de la [Casa de La Casa del Vino](#) que ha vivido un año de ‘*oro y esplendor*’.

Nuevos proyectos aguardan ‘*con alma*’ el futuro cercano de Antonio Díaz... impasse definitivo para dar la bienvenida al

equilibrio conceptual justo entre la pastelería que sueña y lo que la gente espera de ella.



Cerca del 'Alma' de Antonio Díaz

La Entrevista...

Canariasgourmet!.- De la pastelería al mundo empresarial de la restauración ¿Cuáles crees son los retos al que se enfrenta el sector?

Antonio Díaz.- Entender que solo sobrevive quien ofrece un producto de buena calidad y siempre acompañado de un servicio correcto y adecuado al nivel de exigencia de sus comensales, que cada vez encuentran una mayor y más variada oferta gastronómica en las islas. Se está haciendo un buen trabajo, tanto en la restauración como en la pastelería, lo que para mí es un orgullo como canario y profesional del sector.

Canariasgourmet!.- Como pastelero y ahora con una visión de la restauración ¿crees que la gastronomía y la pastelería van de la mano? Argumenta tu respuesta

Antonio Díaz.- Si, por supuesto. Ahora el restaurador entiende el valor del postre dentro de su carta y, en el mismo sentido, el pastelero con punto de venta y degustación, completa su oferta gastronómica con elaboraciones saladas simples o platos ligeros que hacen el local atractivo a cualquier hora del día. Van de la mano y cada vez con más fuerza.

Canariasgourmet!.- En retrospectiva a los orígenes ¿cuándo se enciende la chispa de la pastelería?

Antonio Díaz.- Nací pegado al obrador familiar, con 12 años ya comenzaba a colaborar con mi padre en los ratos libres...desde ese momento lo tenía claro y decidí salir a formarme en Madrid.

Canariasgourmet!.- ¿Qué lugar ocupa la innovación en tu forma de trabajo? ¿Cómo alimentas tu espíritu creativo?

Antonio Díaz.- La innovación es la base, ya sea con nuevas creaciones o rescatando sabores y texturas de antaño para

presentar un postre que sorprenda, pero te traslade al recuerdo mediante el gusto. En cada etapa de la vida el motor inspirador puede cambiar, y aunque es algo que se lleva dentro, la inspiración principalmente me la aporta pensar en el disfrute y placer efímero que puede provocar un plato o un bocado dulce...pero reconozco que en este momento mi pequeña Alba lo inspira todo en mi vida profesional y personal.









Canariasgourmet!.- ¿Qué papel juegan la tradición y las raíces en tus elaboraciones?

Antonio Díaz.- Respeto profundamente el origen de las cosas, los sabores tradicionales y su historia deben ponerse siempre en valor, me gusta usar la base de diferentes dulces tradicionales para crear nuevos conceptos....pero igualmente disfruto presentando la simpleza de muchas recetas que fueron la alegría dulce de nuestros padres y abuelos.

Canariasgourmet!.- Has reinterpretado los clásicos de la pastelería Canaria dignificándola con un packaging muy gourmet y exclusivo ¿cómo surge la idea? ¿habrá continuidad en esta línea?

Antonio Díaz.- Precisamente en darle el envoltorio que merecen, en convertir esos productos en “dulces de viaje” y en reclamo turístico para que nuestra repostería tradicional saliera fuera de nuestras fronteras y ocupara su lugar.

Canariasgourmet!.- ¿Habrà continuidad en esta línea?

Antonio Díaz.- Por supuesto, seguiré apostando por llevar lejos nuestro origen repostero y nuestro producto local.

Canariasgourmet!.- ¿Vuelve Antonio Díaz al mundo dulce? ...que esconde tu Alma (risas)

Antonio Díaz.- Me fui alguna vez?? jejeje. Vuelvo de lleno al sector de la pastelería con un nuevo proyecto, sin más pretensiones que disfrutar de mi trabajo mientras hago disfrutar a otros y me refiero, no solo a quien deguste mis elaboraciones, sino también al equipo humano que me acompañará en el proyecto.

Alma Pastelería estará basada en un concepto que tengo claro tras casi 20 años como pastelero “menos es más”. Lo explico... Menos surtido pero de muy alta calidad para garantizar la frescura sumando el buen trato al producto desde su elaboración hasta la venta. Menos permanencia de las creaciones en el lineal para sorprender siempre con muestras propuestas, menos horario de apertura para aportar más calidad de vida a mi equipo y dedicar más tiempo a mi familia... “menos es y será mucho más”.

Con pocas palabras...



¿Cuáles son tus ingredientes favoritos?

Huevos y frutas frescas
...con predilección por las frutas tropicales y los frutos rojos.
Vainilla, almendra... difícil elegir, jajaja.

¿Qué crees que debe contener un buen postre?

Armonía de sabores, sin que uno tape o disfrace a otro, jugar con texturas que lo hagan sorprender y no cansarse al degustarlo...
¡Y el punto dulce justo!





¿Cuál es tu utensilio imprescindible?

La paletina, la manga y la varilla. Lo siento... otro caso en que no puedo quedarme solo con uno.

¿3 cualidades que debe tener un restaurante?

Buen servicio, materia prima de calidad que se trate como merece y una buena selección de vinos. creo que esa es la base.... y a partir de ahí, sumar.



Presa Ibérica marinada en px,

cremoso de queso Arzua Ulloa y ali- o -li de aguacate

By Chef [Yago Crego](#)

Para la marinada de la presa:

- Antes de meter la presa en la marinada, aseguraos de limpiarla bien. Para la marinada necesitaremos:
- 150 ml de aceite de oliva
- 200 ml de vinagre de Pedro Ximénez
- 50 ml salsa de soja
- 50 ml Worcestershire Lea & Perris
- 1 trozo de jengibre rallado
- zumo de 2 limones

Sumergiremos la [presa en crudo](#) en esta marinada por unas 48 horas. debe conservarse en la nevera. Pasado ese tiempo la escurriremos, la envolveremos en film, intentando que nos quede con la forma más cilíndrica posible y la congelaremos para poder cortarla lo más fino posible.

Para el alioli de aguacate:

- 2 dientes de ajo
- 100 ml aceite de oliva
- 75 gr de aguacate
- zumo de medio limón
- 1 yema de huevo
- sal
- pimienta

Montamos la yema con el ajo y la mitad del aceite con una batidora o robot de cocina, cuando empiece a montar añadimos el aguacate y trituramos. Cuando la mezcla sea homogénea, vamos añadiendo muy poco a poco el resto del aceite hasta que alcance una textura firme. Añadimos el zumo de limón, la sal y la pimienta y mezclamos con una espátula.

Para el cremoso de Arzua-ulloa:

- 250 gr de queso Arzua-ulloa (cortado en dados)
- 500 ml de nata 35%
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de maizena
- sal
- pimienta

1. En un cazo calentamos la nata y derretimos el Arzua-ulloa sin que esta mezcla llegue a hervir.
2. En otra olla derretimos la mantequilla. Cuando esté completamente derretida, agregamos la maizena, tamizandola y hacemos un roux.
3. Vamos añadiendo y mezclando la nata infusionada con el roux en 3 veces, como si se tratase de una bechamel.
4. Cuando la salsa haya alcanzado una buena consistencia, salpimentamos y dejamos reposar en nevera.

Montaje

Cortamos la presa en lonchas finas y disponemos en un plato como se muestra en la foto, con algo de volumen.

Vamos distribuyendo pequeñas quenelles del alioli de aguacate y del cremoso de queso por encima de la carne.

Tostamos unos piñones y los disponemos alrededor del plato.

Cortamos algunos alcaparrones y también alcaparras, se puede usar unas piparras e incluso pepinillos cortados en dados.

Decoramos con micromezclum, cebollino o alguna hierba de vuestro gusto y añadimos unas briznas de sal maldon, un chorro de aceite de oliva virgen extra y pimienta negra.

Los atuneros piden eficacia en el control internacional de las pesquerías

La Organización de Productores Asociados de Grandes Atuneros Congeladores (OPAGAC) ha pedido este viernes “eficacia” en las medidas mundiales de control y de protección de las pesquerías.

Efeagro

Así lo ha expresado **Opagac** con motivo de la negociación de la [Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico](#) (ICCAT, en sus siglas en inglés), prevista entre el 15 y 23 de noviembre.

La flota atunera española ha valorado en un comunicado, con motivo de dicha reunión, los resultados de las medidas de conservación y ordenación aplicadas en 2020 a las poblaciones de atún tropical por **ICCAT**, en concreto a las especies de rabil, listado y patudo.

De cara a la asamblea de **ICCAT**, que se celebrará virtualmente, Opagac ha solicitado que la gestión de las tres especies sea conjunta, para que las medidas de una de ellas minimicen los impactos sobre las otras dos.



Los atuneros piden eficacia en el control internacional de las pesquerías

En el caso del patudo, [Opagac](#) -en nombre de nueve empresas armadoras- ha señalado que gracias a las medidas de ICCAT no se ha rebasado la cuota de 62.500 anual de **toneladas** para los países costeros, objetivo previsto en un programa de recuperación de 15 años (2020-2034), y el cupo pescado se ha situado en 56.432 toneladas.

Gran presión de los caladeros

Los **atuneros** han resaltado la gran presión a la que está sometido este atún en el **Atlántico**, como consecuencia de la entrada de nuevos buques abanderados en terceros países, fundamentalmente asiáticos.

La flota ha solicitado, además, reducir de tres a un mes la prohibición de la pesca con dispositivos concentradores de peces (FAD, por sus siglas en inglés) empleados por los barcos cerqueros.

Asimismo, ha insistido en la necesidad de exigir el 100% de cobertura de observadores (ya sean humanos y/o electrónicos) para todas las **pesquerías**, como ya cumple la **flota cerquera española**, y poner fin así al agravio comparativo del 10%

exigido para la flota de palangre antes de 2022.



Julio Morón director gerente de Opagac

El director gerente de Opagac, **Julio Morón**, ha valorado la labor de organizaciones regionales de pesca como ICCAT, pero ha señalado que en estas entidades *“los principales enemigos son ciertos países interesados en continuar expandiendo su flota”*.

“Es necesaria una mayor voluntad del conjunto de los Estados que conforman estas organizaciones, para colaborar de forma efectiva en la gestión de los recursos y garantizar la efectividad de las medidas a través de mecanismos de control más eficaces”.

Como ejemplo positivo, ha mencionado que la Lista Roja de Especies de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) publicada el pasado septiembre señaló que cuatro de los siete tipos de atunes más explotados comercialmente han mostrado signos de recuperación gracias a las cuotas y por un control “más exhaustivo”.

Entre estas especies, se encuentran el atún de aleta amarilla

o rabil (*Thunnus albacares*) y el atún blanco o bonito del norte (*Thunnus alalunga*) que cambian de la categoría “casi amenazado” a “preocupación menor”, según Opagac.

Los españoles gastarán unos 10.000 millones en la restauración esta Navidad

La recuperación de los encuentros de compañeros de trabajo y grupos de amigos en bares y restaurantes previos a las fiestas navideñas permitirá a estos negocios hacer una caja de 10.000 millones de euros durante esta campaña clave para su cuenta de resultados.

Efeagro

La restauración recuperará la campaña de [Navidad](#) este año. Las previsiones de la patronal Hostelería de España apuntan a que, según las primeras estimaciones se produzca un “fuerte impulso” de reservas respecto al año anterior.

De esta manera, se superarán “*con creces*” los niveles de venta de las navidades de 2020, totalmente marcadas por las restricciones derivadas de la pandemia.

Aún así, con respecto al último ejercicio comparable, el de 2019, [Hostelería de España](#) calcula que los ingresos durante la campaña de Navidad caerán un 15 % respecto a mismo periodo de hace dos años.

“La mejora de la evolución sanitaria y el consiguiente fin progresivo de las restricciones, después de la mala temporada

de Navidad del año pasado, hacen que la gente esté muy animada a recuperar este tipo de celebraciones”, han señalado fuentes de esta patronal.

Bares y restaurantes, con el cartel de completo

Por ello, las comidas y cenas navideñas vuelven “con fuerza” hasta el punto de que bares y restaurantes ya empiezan a completar para los días señalados de diciembre y enero, e incluso se anticipan reservas para celebraciones de empresa en el mes de noviembre.

Sobre estas comidas y cenas de compañeros y amigos, Hostelería de España ha precisado que se inician tradicionalmente en el Puente de la Constitución, si bien se aprecia una tendencia a **multiplicar y adelantar estos encuentros**. Por eso, se prevé que entre la última semana de noviembre y mediados de diciembre estén prácticamente todas las mesas reservadas.



[Hostelería de España](#) calcula que los ingresos durante la campaña de Navidad caerán un 15 % respecto a mismo periodo de hace dos años

Reservas más adelantadas

Confirman estos datos las reservas que se están realizando a través de plataformas digitales como [TheFork](#), donde se observa que crece la anticipación, pues ya esta semana hay un 33 % más de solicitudes de mesa en restaurantes que en diciembre de 2019. En el caso de las comidas de grupo, el incremento es del 11 %, pues con la desaparición de las restricciones, el número de comensales por mesa se ha incrementado un 50 % respecto a 2020 y se acerca a las cifras del último año comparable, esto es, 2019.

Este jueves, la Asociación de Hostelería de Madrid ha publicado las conclusiones de su informe de previsión de la campaña de Navidad de 2021, que supone, según su director, José Blardony, una cuarta parte de las ventas para un bar restaurante en una campaña “normal”.

Según la encuesta realizada por esta patronal regional, mientras el 57 % de los empresarios asegura que tiene menos reservas que en el año 2019, un 32 % asegura que tiene más o menos las mismas que en 2019, con los fines de semana del 10 y el 17 de diciembre como las fechas más demandadas.

Como dato significativo, el 60 % de los establecimientos ha tomado medidas para evitar los “plantones” de sus clientes, especialmente de los encuentros de grupos, como llamadas para reconfirmar o el cobro de una señal.



Los españoles gastarán unos 10.000 millones en la restauración esta Navidad

Los precios

A pesar de la subida de los productos de alimentación y del coste de la luz y del gas, el 60% de los empresarios de Madrid asegura que mantiene los precios de sus menús de Navidad.

Sobre este aspecto, la patronal Hostelería de España apunta que el aumento de precios y la falta de suministros sí son una preocupación para los empresarios de este sector, pues puede derivar en que se reduzca *“notablemente el presupuesto para este tipo de gastos”*.

Consideran que esto provocará que los clientes opten por menús con productos y precios más asequibles, con un gasto medio por persona menor, que se situará entre 20 y 30 euros de media.

Se trata de un tique medio previsto bastante más bajo que los que se pagaban los años anteriores a la crisis, que se situaban en la horquilla de entre los 30 y 50 euros.

Hosteleros prevén tener un 70 % de ocupación en el último trimestre, según TheFork

Los hosteleros españoles confían en continuar con su recuperación tras superar lo peor de la pandemia y esperan rondar el 70 % de ocupación en el último trimestre del año, según un estudio del portal de reservas TheFork, que ofrecerá descuentos de hasta el 50 % para fomentar esta mejoría.

[Efeagro](#)

La compañía (antes llamada ElTenedor y propiedad del grupo Tripadvisor) ha informado este miércoles de la puesta en marcha de un programa de ofertas para **“movilizar a millones de comensales”** en todo el mundo y en el que participarán unos 6.000 restaurantes, 1.200 de ellos en España.

*“Aprovechando el fin de las restricciones en muchas regiones, TheFork pone en marcha este movimiento mundial (...) que **permitirá a los comensales disfrutar de descuentos del 50 % en una amplia variedad de restaurantes**”* reservando a través de su portal, de acuerdo con estas mismas fuentes.



Hosteleros prevén tener un 70 % de ocupación en el último trimestre, según TheFork

La iniciativa se prolongará desde el 14 de octubre hasta el 28 de noviembre y entre los participantes se encuentran establecimientos como Con Amor, Botín y el grupo La Mordida en Madrid; Ají y Cibulet en Barcelona; Terrae y Maleva Marítim en Palma de Mallorca; el Camarote en Valencia; y el grupo Hamburguesa Nostra en diferentes puntos de España.

Incentivar el consumo

“Tras la cuesta de septiembre y el fin de las restricciones, el sector se prepara para acelerar su recuperación tras un verano lleno de brotes verdes. Una temporada estival en la que las reservas online crecieron un 55 % con respecto a 2020 “, han destacado en un comunicado los responsables de TheFork.

El programa de descuentos pretende *“incentivar el consumo”* en los restaurantes, según sus impulsores, que defienden que los locales participantes también podrán *“aumentar su visibilidad y llenar mesa vacías”* a imagen y semejanza de lo ocurrido en años anteriores. Etiquetado con: [ocupación en hostelería](#)

Dominio de calogía, la fortuna mejor guardada de Pérez Ovejas

Por: Ángel Marques Ávila-Periodista

La vendimia en la [Ribera del Duero](#), ha terminado, para algunos, pero no, para José Manuel Pérez Ovejas , que comenzó este pasado viernes 8 de octubre . Nos comenta este enólogo *“que este año viene con algo de retraso, es un año un tanto anormal desde el punto de vista meteorológico, las maduraciones han ido más lentas, acumulando un cierto retraso con respecto a la pasada cosecha. Tenemos por delante unas dos semanas de intensa actividad. También miramos al cielo y a las aplicaciones de nuestros móviles para ver las previsiones de los próximos días. La temida lluvia en esta época no es la mejor ‘compañera’ por la influencia negativa en la calidad de la uva que puede conllevar, pero yo prefiero esperar a que la uva este en su punto de maduración.”*

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas. Así se llama el vino que nace del proyecto personal de este reconocido enólogo de la Ribera del Duero. Con más de 30 **vendimias** en sus manos, que le han hecho acumular una experiencia envidiable, y tras una impecable trayectoria en la elaboración de grandes vinos, inicia su andadura en solitario pleno de pasión, ilusión y compromiso.

José Manuel Pérez Ovejas es un referente en el mundo del vino, y lo lleva en sus venas. Hijo y nieto de viticultores, su aportación al sector ha sido enorme y, gracias a ello, se ha ganado el respeto y la admiración por méritos propios.

En el 2017 fue distinguido *“Bodeguero del Año”* y en el 2018 le concedieron el premio como *“Mejor Enólogo de España”*. Los que le han tratado trabajando destacan su capacidad, entrega y profesionalidad durante estas tres décadas.

De manera discreta y silenciosa rozando el secretismo, ha conseguido configurar este ambicioso proyecto que lleva su firma. Su tenacidad y determinación fueron básicas para iniciar la construcción de una bodega vanguardista en Roa, rodeada de viñedos al más puro estilo **Domaine**.



Dominio de calogía, la fortuna mejor guardada de Pérez Ovejas

Sin pausa, y con las ideas muy claras, ha puesto unos sólidos cimientos en el concepto de lo que se puede considerar una **bodega-boutique**, innovadora y moderna, en la que ha elaborado un vino muy exclusivo: Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas.

“Es un sueño que finalmente he podido realizar. En este

proyecto hay intuición, sensibilidad, perseverancia y un trabajo ilusionante”, asegura Pérez Ovejas. “El equipo que conforma Dominio de Calogía es joven, dinámico y muy preparado. Desarrolla su trabajo con enorme responsabilidad. No puedo estar más satisfecho de la filosofía de la bodega”, insiste.

José Manuel, que nació y creció entre **viñas**, se define como viticultor, **enólogo** y hacedor de **vinos**, a los que imprime su sello personal. Su sólida formación técnica y su apego al terreno le han aportado una visión de largo alcance para convertirle en una figura muy destacada en el panorama **vitivinícola** nacional. Desde un modelo muy perfeccionista, tanto en el **viñedo** como en la **bodega**, su obsesión por la calidad no tiene límite. Su padre, Benjamín, es considerado una institución en la viticultura **española**, y todos le reconocen su valiosa contribución al desarrollo de la Denominación de Origen **Ribera del Duero**. Su legado suscita admiración, ovación y respeto.

Expresión del origen



Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2019 se ha elaborado a partir de viejos viñedos de la propiedad. La bodega se enclava en este paraje singular que da nombre al vino, con la silueta de la majestuosa Cuesta Manvirgo, un icono de la comarca, al fondo.

El control en el viñedo es exhaustivo, limitando drásticamente

la producción con aclareos de racimos muy severos para conseguir la calidad máxima. En este sentido, también la decisión sobre la fecha de vendimia es determinante. Para ello se hacen controles de maduración muy exhaustivos con el único objetivo de conseguir la maduración perfecta de la uva.

La rigurosa selección del fruto supone la culminación perfecta de ese trabajo que representa una mirada a la tierra y al entorno. Es la experta interpretación del viñedo, en la que la sensibilidad debe ser protagonista principal para llegar a la cumbre.

La añada 2019 está considerada como una de las mejores de la historia en la Ribera del Duero. Tan sólo se han elaborado 25.923 botellas de 75 cl y 1.267 botellas de Magnum.

Es un vino enorme para poder apreciarlo en este momento, pero, por su excelente potencial, puede guardarse muchos años más, pensando en los coleccionistas de grandes vinos que prefieren disfrutarlo con más tiempo de maduración en botella.

El ADN

La filosofía de Dominio de Calogía se basa en la autenticidad. El perfil de José Manuel está presente en cada sorbo, exhibiendo una personalidad y una diferenciación asombrosas, como si de una obra de arte se tratara. Y realmente lo es: existe un trazo muy fino, sutil, elegante y complejo en este estilo tan genuino, en el que la frescura y opulencia se perciben de manera imponente y simultánea.

El sentido común a la hora de aplicar los criterios técnicos en la viña y en la bodega es una de las virtudes que siempre se ha destacado en la exitosa trayectoria profesional de José Manuel Pérez Ovejas. La convicción plena de que la autoexigencia es necesaria para elaborar un vino tan especial y con una identidad tan marcada se plasma en Dominio de Calogía, en el que la calidad alcanza su mejor expresión.

“En este vino se refleja entusiasmo, capacidad y entrega. Dominio de Calogía está elaborado con alma y sentimiento, extrayendo al máximo todo lo que este histórico terruño posee. Este apasionante proyecto ya ha nacido con el listón muy alto”, afirma, orgulloso, Pérez Ovejas.

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2019 ya es una realidad. La espera ha valido la pena. Hoy, la historia de la Ribera del Duero se engrandece. Un proyecto muy sólido y consistente acaba de nacer.

Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo

Seis restaurantes españoles y siete latinoamericanos figuran entre los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, dados a conocer en una ceremonia en Amberes (Bélgica) en la que se impusieron los daneses Noma y Geranium, que coparon el primer y el segundo puesto de la clasificación.

Efeagro

La primera gala de los [“Oscar del mundo gastronómico”](#) celebrada desde 2019 fue retransmitida en directo a través de las redes sociales.

Entre los españoles en la lista de los 50 mejores figura en tercera posición **Etxebarri** (Vizcaya) y su chef Victor Arguinzoniz, calificado de *“indiscutible rey del grill”*.

Disfrutar, nacido en Barcelona después de años de trabajo intenso en elBulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y formaron profesionalmente, fue reconocido por continuar con *“la tradición de la gastronomía molecular española de vanguardia”* escalando cuatro puestos, hasta la quinta posición.

Por su parte **Mugaritz** (Guipúzcoa) bajó del séptimo al décimo cuarto y **Azurmendi** (Vizcaya) cayó del décimo cuarto al 49.



Seis restaurantes españoles y siete de América Latina, entre los 50 mejores del mundo



Mugaritz (Guipúzcoa)

Elkano (Guipúzcoa) subió del 30 al 16 y **DiverXo**, capitaneado por Dabiz Muñoz y con tres estrellas Michelin, subió del puesto 75 al 20.

Entre los latinoamericanos, los restaurantes más exitosos en la última edición de los [50 Mejores Restaurantes del Mundo](#) fueron los peruanos, con **Central** y **Maidó**, ambos en Lima, en los puestos cuarto y séptimo de la clasificación.

“El restaurante insignia de los chefs Virgilio Martínez y Pía León es un santuario para todo lo peruano, incluidos muchos ingredientes que rara vez se sirven en otros lugares”, destacaron los premios en relación con el restaurante Central, elegido Mejor Restaurante de Sudamérica 2021.



Los chefs Pía León y Virgilio Martínez

También fue premiado el dominio y *"herencia cultural"* del chef peruano de ascendencia japonesa **Mitsuharu Tsumura, Micha**, cuya familia procede de Osaka (Japón) pero que nació en Perú y que, con su restaurante de Lima, se ha convertido en el máximo exponente de la cocina Nikkei, que fusiona los platos e ingredientes peruanos y japoneses para crear una mezcla que, en el alto nivel, no encuentra oponente en América Latina.



Mitsuharu Tsumura, Michal

Pujol, en México, elegido *“Mejor restaurante de Norteamérica 2021”*, se hizo con el puesto noveno.

En décimo tercer lugar se situó el argentino *“Don Julio”*, calificado de *“joya”* a manos del chef Pablo Rivero, que *“no solo toma la mejor carne de res de animales alimentados con pasto y verduras locales”, sino que también “aplica la magia de la cultura de la parrilla argentina para crear explosiones de sabor extravagante”, según el jurado.*

Quintonil (México), calificado de *“fresco, auténtico y rebosante de sabor”*, quedó en 27 lugar, por sus *“mejores sabores mexicanos con un toque personal inconfundible del chef Jorge Vallejo”*.

El restaurante **Leo**, en Bogotá, quedó en el puesto 46, después de haberse *“reinventado”*.

Por su parte, **Borago** (Santiago de Chile) ganó el premio al restaurante sostenible Flor de Caña y se situó en el puesto 38.

En la ceremonia, en la que hubo muchas alusiones al impacto de

la crisis sobre el sector, se rindió homenaje a los establecimientos que tuvieron que cerrar en los últimos años, y en particular se hizo alusión a los restaurantes españoles Tickets y Enigma.

René Redzepi, chef del danés **Noma**, se mostró encantado de poder estar de nuevo en un acto como el celebrado hoy después de *“tiempos muy difíciles”* y ver a muchos de sus compañeros de profesión tras dos años.

En la lista del 51 al 100 Mejores Restaurantes del Mundo, que ya se dio a conocer en septiembre, figuraban asimismo **cuatro establecimientos españoles**: Quique Dacosta Restaurante (Denia, Alicante) en el puesto 74, Aponiente (El Puerto de Santa María, Cádiz), en el 79, Nerua Guggenheim (Bilbao), en el 53 y Arzak (San Sebastián), en el 94.

El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La demanda de pulpo en el mercado mundial ha aumentado en los últimos años, más allá de los consumidores tradicionales como España. Pero organizaciones internacionales y ambientalistas alertan de la necesidad de iniciativas para la gestión sostenible, que ya se pueden encontrar en caladeros como los de Asturias.

Efeagro

El Día Mundial del [Pulpo](#), que se celebra cada 8 de octubre en el ámbito **marino**, pone de manifiesto su importancia socio-económica, su singularidad y valor biológico; también es una jornada para concienciar sobre la explotación responsable de otros **cefalópodos** (calamar o sepia).

Las flotas de Marruecos y de China son las más representativas en las capturas de pulpo, según datos de la unidad Globefish de la organización de las Naciones Unidas para la **Agricultura y la Alimentación** (FAO).

Aceptación del pulpo entre los consumidores modernos

“El pulpo se utiliza como ingrediente de una variedad de platos que han logrado gran aceptación entre los consumidores modernos, como el poke hawaiano (ensalada de pescado) y las tapas al estilo español”, según destaca Globefish.

En España, las capturas de pulpo ascienden a 14.183 toneladas, para venta en fresco, y generan 91,6 millones de euros, mientras que para congelado se sitúan en 10.205 toneladas y 22 millones de euros, de acuerdo con el último informe sobre [estadísticas pesqueras](#) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que recoge datos de 2019.

El científico Rubén Roa, asesor de la FAO y de la entidad MSC, la organización Sustainable Fisheries Partnership (SFP) y la ambiental WWF coinciden en que se trata de una pesquería cuyas existencias son muy difíciles de evaluar, por su corta historia de vida.

El responsable de pesquerías de WWF, Raúl García, ha explicado a [Efeagro](#) que la abundancia local de pulpo depende mucho de condiciones ambientales y que, por ejemplo en 2020 hubo capturas mínimas en Galicia, pero este año han subido mucho.



El comercio mundial creciente del pulpo eleva la presión sobre la pesquería

La directora de enlace con los mercados de SFP, Carmen González-Vallés, ha destacado esta semana, en el marco de la feria pesquera Conxemar, en Vigo, que las pesquerías de pulpo son *“de pequeña escala”* y en ellas hay mucha dispersión y muchas *“implicaciones socioeconómicas”*.

MSC, la entidad conocida por su sello azul que acredita la pesca responsable, ha concedido su distintivo a dos pesquerías de pulpo: una la de nasas en Asturias occidental y otra en Australia.

El director general de Pesca de **Asturias**, Francisco González, ha subrayado esta semana, también en Conxemar, que el proceso para la acreditación de la pesquería de pulpo con el marchio MSC ha conseguido unir a toda la cadena de valor, a administraciones y científicos.

Además, González ha valorado la obtención de este sello para contribuir a que los pescadores obtengan mayor valor añadido.

WWF participa en grupos de cogestión pesquera con el sector en Andalucía, Asturias y Galicia para evaluar las poblaciones de pulpo cada año.

García ha explicado que en España hay bastantes problemas de incumplimiento, a la hora de declarar las capturas adecuadamente o usar dispositivos, pero se detectan mejoras en Asturias y Cataluña.

“El pulpo se ha puesto de moda, y el comercio internacional se

ha disparado, ya no somos sólo españoles y japoneses los que lo comemos”, según García, quien ha insistido en que las iniciativas de sostenibilidad crecen, porque muchas especies del cefalópodo se han convertido en pesquerías lucrativas e importantes socialmente.

Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mandado un mensaje de tranquilidad al sector agrícola, ganadero y pesquero de La Palma al recalcar que “todo producto dañado o que no se pueda comercializar será indemnizado” y que el Gobierno trabaja para la recuperación de la zona.

Efeagro

Así lo ha defendido este jueves durante una reunión por videoconferencia con representantes del sector afectados por el volcán, a quienes ha recordado **la posibilidad de financiar la restauración de construcciones de explotaciones destruidas a través de las [ayudas al desarrollo rural](#)**, ha difundido el [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) (MAPA) en una nota de prensa.

Planas ha asegurado que el Gobierno está “**firmemente**

comprometido” con la recuperación y reactivación de las actividades agro ganaderas de la isla, como se puede ver en la “rapidez” de las primeras medidas aprobadas por el Ejecutivo para reparar los daños ocasionados por el volcán, ha recalcado.



Planas garantiza las indemnizaciones a agricultores, ganaderos y pescadores de La Palma

El ministro ha expresado su deseo de retomar, *“cuanto antes”*, la visita a La Palma, prevista inicialmente para el jueves, pero que no se ha podido realizar debido a las complicaciones del tiempo en la isla, para conocer sobre el terreno la situación del sector agroalimentario palmero.

El MAPA ha recordado que esta semana se ha aprobado un decreto que contempla un [paquete de ayudas de 20,8 millones de euros](#), a distribuir entre diferentes tipos de coberturas, infraestructuras y sectores.

Sobre esas ayudas, Planas ha apuntado que no son cifras definitivas a la espera de ver cómo evoluciona la situación.

Esta norma pretende, *“en un primer momento, dar respuesta a algunas de las necesidades más inmediatas del sector”*, ha añadido.

Apoyo específico al sector pesquero

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha brindado este jueves el apoyo del Gobierno al sector pesquero afectado por la erupción del volcán en la isla de La Palma en una reunión por videoconferencia con representantes de esta actividad, como el patrón mayor de la Cofradía de Pescadores de Tazacorte, César Camacho, y el responsable de la empresa acuícola Acuipalma, Jorge Medina.

El ministro ha trasladado a los asistentes **la solidaridad del Gobierno con los afectados por esta “difícil” situación** y ha explicado el contenido del decreto aprobado el pasado martes por el Consejo de Ministros y que recoge ayudas para la agricultura, la ganadería y la pesca de la isla.



Vista de la columna de humo del volcán de Cumbre Vieja en La Palma, divisada desde el municipio de La Frontera en la Isla de El Hierro.

Efeagro/ Gelmert Finol

Además de **apoyo económico para reparar instalaciones pesqueras y acuícolas afectadas**, la norma contempla **ayudas directas de 500.000 euros a armadores y tripulantes** para compensar los

meses de parada de la flota, si bien esas cifras no son definitivas, a la espera de conocer cómo evoluciona la situación, ha precisado Planas.

Solo en el puerto de Tazacorte se han visto afectadas 33 embarcaciones, que dan empleo a más de 50 tripulantes, según una nota del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).