

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

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

Carrillada de cerdo estofada con malvasía

Ingredientes

Para 4 raciones

Estofado y salsa:

- 1 kg de carrillada de cerdo
- 100 g de cebolla
- 100 g de puerro
- 100 g de pimienta verde
- 75 g de zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 rama de tomillo
- 2 hojas de savia
- Sal y pimienta
- Fondo de cerdo (receta básica)
- 300 ml de malvasía dulce
- 100 ml de vino tinto
- Aceite de vainilla:
- 200 ml de aceite de girasol
- 1 vaina de vainilla
- La calabaza
- 300 g de calabaza roja
- 25 g de piñones
- Aceite de vainilla



Elaboración

Estofado y salsa:

Salpimentar la carne y dorarla ligeramente en aceite de oliva. Apartar la carne y rehogar en el mismo aceite la cebolla y el puerro (cortados en pequeños dados) así como los ajos en filetes durante unos 10 minutos. Añadir la zanahoria, el pimiento (cortado en dados) y hacer otros 10 minutos.

Por último, añadir el tomate (cortado finamente) y hacer unos 15 minutos más. Añadir las carrilladas, 50 ml de vino tinto, 100 ml de malvasía, el tomillo, la salvia, y cubrirlo con el fondo de cerdo. Hacer a fuego muy suave hasta que estén tiernas.

Mientras, reducir la malvasía con el vino tinto restante hasta 1/4 parte. Sacar la carne del estofado y limpiarla bien. Colar el caldo y juntar con la reducción de vino tinto y

malvasía y reducir con la carne hasta obtener una textura ligada. Reservar.

Aceite de Vainilla

Calentar el aceite de semillas a 70°C, apartar e introducir las vainillas en su interior abiertas a lo largo y dejar macerando unas 12 horas. Colar y reservar.

La calabaza

Cortar la calabaza en dados de un centímetro y cocinarla en el aceite de vainilla con el fuego al mínimo hasta estar al dente. Apartar.

Terminación y presentación:

Hacer los tacos de calabaza en sartén y tostar ligeramente los piñones. Cortar la carrillera y colocarla en el plato, disponer a su lado los tacos de calabaza y los piñones. Salsear y decorar con rama de tomillo y hoja de salvia.

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

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

Costillas de cochino confitadas y lacadas en miel de palma

[Ingredientes](#)

Para 4 raciones

- Costillas confitadas:
- 1 kg costilla de la parte más gruesa deshuesadas
- Manteca de cerdo
- Pimienta de Jamaica
- Anís estrellado
- Sal

La salsa:

- Huesos y recortes de las costillas
- 100 g de cebolla
- 75 g de puerro
- 2 dientes de ajo
- 50 g de zanahoria
- 100 ml de vino tinto
- 100 ml de miel de palma
- El zumo de 1 naranja
- Sal
- Pimienta de Jamaica

Prensado de verduras:

- 1 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 berenjena

Además:

- 50 ml de miel de palma
- Cebollino



Elaboración

Costillas confitadas:

Colocar las costillas cortadas en tacos en una cacerola en la que queden ajustadas y previamente especiadas, las cubrimos con la manteca de cerdo y hacemos con el fuego al mínimo hasta estar muy tiernas (2.5 horas aproximadamente). Sacar de la

manteca y escurrir.

La salsa de miel de palma:

Dorar los huesos con la manteca a fuego fuerte. Agregar las verduras cortadas en pequeños dados y mantener el fuego fuerte para dorarlas. Seguidamente añadir el vino tinto, reducir a la mitad y mojar con 1.5 litros de agua.

Hacer con el fuego al mínimo durante unas 2 horas.

Poner al fuego la miel de palma con el zumo de naranja y caramelizamos ligeramente. Agregar el caldo elaborado (colado y desgrasado) y reducir hasta obtener una salsa de textura ligada.

Prensado de verduras:

Asar los pimientos a horno fuerte, y quitarles la piel y las semillas. Cortar el calabacín longitudinalmente con 3 mm de grueso. Asar en sartén con aceite dejando al dente. Cortar la berenjena de igual forma que el calabacín y la mantenemos con agua y sal durante 1 hora para restarle amargor.

Posteriormente asar la berenjena debiendo quedar al dente. Cuando estén todas las verduras frías colocarlas en una terrina (forrada con film) alternando las verduras. Poner una tapa del tamaño de la terrina y algo de peso encima y mantenerlo 10 horas en la cámara.

Terminación y presentación:

Pintar las costillas con la miel de palma restante y hacer en el horno a 210°C. Cortar la terrina de verduras y colocarlas en el plato, situar a su lado las costillas y salsear. Decorar con cebollino y pimienta de Jamaica.

Solomillo de cochino en adobo y miel

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

Solomillo de cochino en adobo y miel

Ingredientes

Para 4 raciones

- 4 solomillos de cochino de ración 2 C.S. de miel
- El adobo:
 - 2 dientes de ajo
 - C.C. de pimentón dulce
 - 1 brizna de orégano
 - 1 rama tomillo
 - 1 hoja de laurel
 - Sal gruesa
 - Pimienta negra en grano
 - 100 ml de aceite de oliva 25 ml de vinagre de vino



En
un
mo
rt
er
o
ma
ch
ac
ar
lo
s
aj
os
,
la
pi
mi
en
ta
,
y
la
sa
l
gr
ue
sa
ha
st
a
pu
li
r
to
ta
lm

en
te
.
Se
gu
id
am
en
te
añ
ad
ir
le
el
or
ég
an
o,
un
a
br
iz
na
de
to
mi
ll
o
y
el
pi
me
nt
ón
,
ma
ja

r
nu
ev
am
en
te
.
Ag
re
ga
r
el
vi
na
gr
e,
el
ac
ei
te
y
la
ho
ja
de
la
ur
el
y
me
zc
la
r.
Li
mp
ia
r

el
so
lo
mi
ll
o
de
l
ex
ce
so
de
gr
as
a
y
br
id
ar
lo
pa
ra
qu
e
te
ng
a
un
a
bo
ni
ta
fo
rm
a.
Po
ne

r
el
so
lo
mi
ll
o
co
n
el
ad
ob
o
du
ra
nt
e
un
as
2
ó
3
ho
ra
s.

Sacar el solomillo del adobo y limpiarlo bien de los ingredientes del majado para que no se quemen durante el asado. Asar el solomillo en sartén con poco aceite de oliva hasta dorar. Terminar de cocinar en el horno. Debiendo quedar jugoso. Mientras, agregar a la sartén de hacer el solomillo la miel y dorar ligeramente. Seguidamente añadir el adobo y calentar el conjunto. Por último, colocar en el plato el solomillo cortado en medallones y salsear con el adobo suavizado con la miel.

La OIV ve una salida rápida de la crisis pero no tanto para el vino en España

El sector del vino ha visto una salida “bastante rápida” de la crisis derivada de la pandemia en el mundo, aunque no tanto en España, según el director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Pau Roca.

[Efeagro](#)

*“Soy menos pesimista de lo que fui al principio de la crisis”, afirma Roca en una entrevista a Efeagro en la que considera que “se ha salido en general de la crisis de una forma bastante rápida, pero **España está un poco más afectada**”.*

A su juicio, **la hostelería y del turismo tienen un peso “muy sobredimensionado”** en el consumo de [vino](#) en España, mientras que las ventas en el supermercado o para el hogar son “muy pequeñas” en comparación con otros países, incapaces de compensar las pérdidas.

Eso ha hecho que la caída del consumo haya sido más notable en España en época de pandemia, según Roca, que pone el ejemplo de otro importante productor, **Italia**, donde -más allá de la importancia del turismo- es habitual tomar vino en las comidas, por lo que las ventas no se han resentido tanto por las restricciones.



El sector del vino ha visto una salida “bastante rápida” de la crisis derivada de la pandemia en el mundo, aunque no tanto en España, según el director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Pau Roca.

Cambios a la vista

Las últimas estimaciones de la OIV, hechas públicas en abril, apuntaban que la producción mundial de vino iba a ser en 2020 de 260 millones de hectolitros, un nivel ligeramente por debajo de la media por segundo año consecutivo, y el consumo se podía situar en **234 millones de hectolitros**, su nivel más bajo desde 2002 y el 3 % menos que en 2019.

Roca precisa que recientemente han observado un **aumento de las exportaciones** en el mercado mundial, posible señal de un punto de inflexión, y que, en cualquier caso, la conducta varía mucho en función de los países.

También influyen factores como la situación en **China**, cuyo consumo de vino ha sido revisado a la baja.

Allí el Gobierno chino ha tomado decisiones “*importantes*” como crear una zona piloto de vinos de calidad y apostar por las variedades desde el origen, lo que muestra un interés por el vino “*como producto agrícola y no industrial*”, según el responsable.

Otra tendencia en auge son las ventas directas por internet o de puerta a puerta, que han aumentado en muchos países como **Brasil** y que, en opinión de Roca, supone una diversificación de los canales de distribución.

Un producto “universal”

El director general ha visitado esta semana España, donde se reunió con el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, para abordar la organización en el país del [44º Congreso Mundial de la Viña y el Vino y de la 21ª Asamblea General de la OIV en 2023](#), entre otros asuntos.

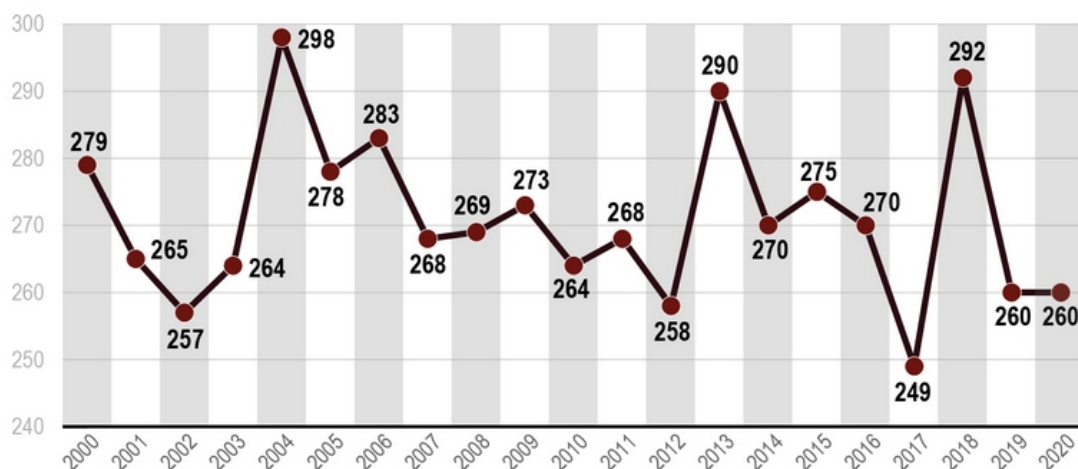
Roca asegura que están trabajando para que el vino sea considerado un producto “*universal*” y el mercado no se concentre tanto en unos pocos países exportadores e importadores.

Principales cifras del sector vitivinícola

Este sector genera unas exportaciones por valos de 29.600 millones de euros a nivel mundial.

Evolución de la producción de vino en el mundo

En millones de hectolitros (hl)



La producción mundial de vino en 2020 se ha mantenido en niveles similares a los alcanzados en 2019.



Principales datos del mundo (2020)

Superficie total: **7,3 millones de hc**
Producción: **260 millones de hl**
Consumo: **234 millones de hl**
Exportaciones (hl): **105,8 millones (-1,7%)**
Exportaciones (€): **29.600 millones (-6,7%)**



Principales datos de España (2020)

Superficie total: **949.565 hectáreas**
Producción: **37,3 millones de hl**
Exportaciones (€): **2,6 millones**

España es el segundo exportador mundial en volumen sólo por detrás de Italia y es el tercero en cuanto a valor por detrás de Francia e Italia.

Fuente: Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y Federación Española del Vino (FEV)

Borja García / Agencia Efeagro

Principales cifras del sector vitivinícola. Efeagro/Belén Delgado/Borja García

La vid se cultiva en numerosos sitios y de ella se pueden obtener también **pasas, uvas de mesa y zumos**, destaca el representante de la OIV, un organismo intergubernamental compuesto por 48 países que se ocupa de todo lo relacionado con la viña y el vino desde un punto de vista científico y técnico.

“La mitad de la producción de uva va al consumo de productos de alimentación y el sector tiene que formar parte de los sistemas alimentarios”, insiste Roca.

Califica de “ejemplar” su **cadena de valor**, en el que los productores suelen gozar de “mucho protagonismo”, con capacidad para controlar la producción en función de las necesidades de los mercados, algo que no sucede en otros

muchos productos.

Sobre las medidas de apoyo al sector en tiempos de crisis, que en la **Unión Europea** han tomado la forma de cosecha en verde, almacenamiento privado o seguros agrarios, opina que “están muy bien”, pero que no hay que olvidarse de ayudar a otros países en dificultades.

Cita **Bolivia**, que mantiene su viñedo “contra viento y marea” a 4.000 metros de altura y que puede dar claves de lucha ante el cambio climático.

En cuestiones de adaptación, Roca recalca que la viña está determinada por el clima, el suelo y la variedad.

El primer factor no se puede modificar directamente y cambiar el segundo significaría dejar de cultivar zonas con una notoriedad y prestigio que dan valor al producto.

Por eso, el director general apuesta por gestionar el “*impresionante*” patrimonio genético que conforman las **12.000 variedades de vides** que existen en el mundo y que han sido empleadas a lo largo de 8.000 años.

Rioja inicia la vendimia con expectativas de alta calidad y menor cosecha

La vendimia en la Denominación de Origen Calificada (DOPa) Rioja ha comenzado oficialmente

este miércoles con la recogida de las primeras uvas blancas en Viñedos de Aldeanueva de Ebro.

Efeagro

Las expectativas son de una alta calidad, aunque más ajustada en cantidad que la anterior, que podría situarse en el entorno de los [400 millones de kilos de uva](#).

El estado sanitario del viñedo es óptimo en el conjunto de las 65.811 hectáreas productivas de la Denominación, a la que pertenecen las **comunidades riojana, vasca y navarra**; y las expectativas cualitativas son muy altas, aunque todavía quedan unas semanas para que se generalice la vendimia en Rioja, que son claves para la calidad final del fruto.

En este sentido se han pronunciado, en declaraciones a Efeagro, el Grupo Rioja, la dirección de Viñedos de Aldeanueva -*la mayor cooperativa de Rioja, con 3.000 hectáreas*- y las **organizaciones [agrarias ARAG-Asaja](#) y UAGR-COAG**.

En cantidad, se espera un rendimiento moderado, debido, principalmente, a la falta de lluvias durante la primavera y el verano, lo que ha reducido la presión de las enfermedades fúngicas (mildiu y oidio) y permitirá una maduración equilibrada de las uvas, han detallado.

Las primeras **uvas** en cortarse, a partir de las 6:00 de este miércoles, han sido de la variedad tempranillo blanco, situadas en parcelas más altas de Rioja Oriental de los viñedos de Aldeanueva (La Rioja), firma que marca tradicionalmente el comienzo de la vendimia en la DOCa.



Vendimia en La Rioja. Efeagro/Raquel Manzanares

Abel Torres, director general de Viñedos de Aldeanueva, ha detallado que el ciclo vegetativo de la uva en Aldeanueva de Ebro ha sido *“muy sano”*, ya que en algunos momentos ha sido necesario regar ante la falta de lluvia, lo que ha permitido controlar el mildiu y el oídio, de modo **que la uva tiene “gran calidad”**.

“El estado sanitario del viñedo es perfecto” en los viñedos de esta cooperativa, aunque queda la parte *“más delicada de controlar”* antes de la vendimia, ya que *“si llueve en exceso, puede haber problemas y si hay demasiada sequía, provocará una merma en la cantidad de la cosecha”*, ha precisado a pie de las tolvas, a las que se han dirigido los primeros remolques de uva.

A falta de ver cómo se desarrollará el mes de septiembre, la impresión de las fuentes consultadas es la de lograr una cosecha más corta que la del año anterior, debido **a la presencia de menos racimos y menos peso**.

Desde el punto de vista sanitario, *“nos encontramos con una campaña, a priori, excelente”*, por esa *“falta de lluvias y de fenómenos meteorológicos adversos”*, lo que, unido a la diferencia térmica entre día y noche de las últimas semanas, han dado lugar a *“una uva sana y de gran calidad”*, han

indicado en ARAG-Asaja.

La UAGR conviene también en que, *“salvo incidentes puntuales y localizados de pedrisco, las viñas muestran muy buen aspecto a lo largo de toda la región”*.

Esta organización ha añadido que *“los viticultores, con su profesionalidad, han solventado las enfermedades fúngicas con un mayor empleo de fitosanitarios en aquellas zonas afectadas por las tormentas, lo que incrementa los costes de producción”*.

Incertidumbre precios de la uva

La mayoría de los viticultores riojanos se enfrentan a la vendimia sin conocer los precios que recibirán por sus uvas, ya que, a pesar de que es obligatorio, ***“los contratos brillan por su ausencia”***, según la UAGR-COAG.

Esta organización pide a las autoridades competentes que vigilen la formalización de estos contratos y que en ellos se refleje que el precio que recibirán los viticultores sea superior a los costes de producción, como indica la Ley de la Cadena Alimentaria.

En ARAG-Asaja también indican que esta semana comenzarán a vendimiarse las variedades más tempranas de blanco en la zona Oriental y los viticultores *“aún no conocen los precios, dado que las bodegas no han presentado el preceptivo contrato”*.

Vendimia segura

Para el Grupo Rioja -la mayor asociación de bodegas de la Denominación-, *“los precios dependerán, como siempre, de la oferta y de la demanda, pero todavía persiste el desequilibrio en la ratio, debido **al descenso en ventas motivado por la pandemia**”*.

“En todo caso, Rioja volverá a registrar precios en origen muy por encima de la mayor parte de las denominaciones de origen españolas y sus bodegas cumplirán, como siempre, con la Ley de la Cadena Alimentaria”, ha asegurado en esta asociación

bodeguera.



La mayoría de los viticultores riojanos se enfrentan a la vendimia sin conocer los precios que recibirán por sus uvas

Por su parte, Abel Torres, también vocal del Consejo Regulador de la DOPa Rioja, ha recalcado que *“no se conocen operaciones de uva”*, aunque su impresión personal es que *“serán ligeramente superiores a los del año pasado”*.

Según datos de la Consejería de Agricultura de La Rioja, el precio medio percibido por el agricultor por la uva tinta de la cosecha de 2020 se situó en el intervalo de 0,62 y 0,67 euros el kilo y entre 0,50 y 0,56 para las blancas.

El dispositivo especial de Cáritas para atender a los trabajadores temporales agrarios de Alfaro (La Rioja) ya ha comenzado a funcionar, al igual que el albergue, con todas las medidas necesarias para prevenir la propagación de la covid-19, han confirmado a Efeagro en el Ayuntamiento.

A medida que avance la vendimia, el resto de localidades con albergues y dispositivos para temporeros abrirán sus

instalaciones con todas las medidas de seguridad, como es el caso de Logroño, que abrirá del 14 de septiembre al 13 de octubre.

Los **Gobiernos de La Rioja, País Vasco y Navarra** y los Ayuntamientos afectados mantienen una estrecha colaboración para proteger la salud de los trabajadores y garantizar la actividad agraria, han señalado a Efeagro en el Ejecutivo riojano.

Este año, el Gobierno de La Rioja asumirá de nuevo la realización y coste de las pruebas PCR a los trabajadores temporales agrarios desplazados a su territorio e implementará el protocolo para las campañas agrarias con los criterios y recomendaciones respecto al alojamiento, transporte y operativa, en consonancia con las recomendaciones del Ministerio de Sanidad.

De la misma forma, realizará cualquier actualización del protocolo que sea necesaria conforme a la evolución epidemiológica y el contexto sanitario y habilitará, **de nuevo, el cordón de albergues** para los trabajadores temporales agrarios desplazados sin contrato de trabajo, en diálogo y colaboración constante con las administraciones locales.

Asaja prevé una reducción de la cosecha del 15 % en la vendimia en España

La cosecha de la campaña vitícola 2021/2022, que

ha comenzado en agosto, será un 15 % menos que la anterior y oscilará entre los 39 y 40 millones de hectolitros, ha señalado la organización agraria Asaja.

Efeagro

La sectorial vitivinícola de [Asaja](#) ha realizado una primera estimación de la cosecha, todavía **condicionada por la climatología de las próximas semanas.**

La cosecha será un **10 % inferior a la media de las [últimas tres campañas](#)**, ha indicado en una nota la organización, que ha explicado que la bajada de producción se producirá en las zonas con mayor superficie de viñedo.

En concreto, la merma será del 15 % respecto a la campaña precedente en **Castilla-La Mancha** y del 20 % en **Extremadura**, debido sobre todo a los efectos causados por la borrasca Filomena en enero pasado y las posteriores heladas de primavera y los daños por pedrisco.



La sectorial vitivinícola de Asaja ha realizado una primera estimación de la cosecha, todavía condicionada por la climatología de las próximas semanas. Efeagro/J.C.Cárdenas

Asaja ha destacado la “relativa mejoría” del mercado del vino, tras la *“pésima situación derivada de la pandemia”* que afectó a la primera mitad de la campaña anterior.

La ha atribuido a la **reducción de producción de Francia e Italia** por los daños que causaron las heladas en primavera, al incremento del consumo con la apertura de la hostelería y al aumento de las exportaciones, impulsado en cierta medida por la suspensión de los aranceles de Estados Unidos.

Según la sectorial, la retirada de vino de bodegas y cooperativas se está realizando “a buen ritmo”, a precios bajos pactados a principio de campaña.

La organización ha calculado que **los stocks de vino y mosto a final de campaña** serán ligeramente superiores al cierre de la

campaña pasada, cuando se situaron en los 36,6 millones de hectolitros.

Ha exigido que [los precios de la uva](#) para la próxima vendimia sean “acordes a la baja producción estimada y a la reactivación que está experimentando el mercado”, y que sean siempre superiores a los costes de producción, como establece la ley de la cadena alimentaria.

Parmigiano reggiano & vinos de jerez, la pareja perfecta

“¡Nunca viste una combinación igual!”. Este ha sido el leit motiv de la I Cata de Parmigiano Reggiano y Vinos de Jerez organizada por el Consorcio de Parmigiano Reggiano que tuvo lugar ayer en el restaurante madrileño La Malaje.

En la cata, codirigida por **Laura Sánchez Lara**, periodista gastronómica, sumiller y formadora en **Vinos de Jerez**, y **Andrea Robuschi**, representante del Consorcio que protege la producción y características de este aclamado queso italiano con [Denominación de Origen Protegida](#), se pudo comprobar la idoneidad de combinar ambos productos.



Parmigiano reggiano & vinos de jerez, la pareja perfecta

La versatilidad del [Parmigiano Reggiano](#), un queso que ofrece mil y una opciones de consumo desde el desayuno hasta la cena,

pasando por el aperitivo, quedó patente en la cata, en la que se pudieron **degustar** maduraciones de 13,5 meses, 24, 36, 72 y el especialísimo y **aromático Vaca Bruna** de 24 meses.

Bajo la experta batuta de Laura y Andrea, se probaron distintos **maridajes** con algunos vinos de Jerez seleccionados, como el joven Amontillado Fossi, elaborado por [Bodegas Primitivo Collantes](#), el viejo amontillado NPU Sánchez Romate, el Palo Cortado VORS de Bodegas Lustau, el Oloroso Villapanés de la jerezana bodega Emilio Hidalgo o una de las sorpresas de la cata, la cerveza artesana Imperial Porter Jerez, madurada en bota de roble previamente envejecida con vino oloroso de Jerez.

También resultó sorprendente la combinación del más maduro de los quesos, el Parmigiano Reggiano de 72 meses con una gota de **Aceto Balsámico Tradicional de Módena**, un vinagre con Denominación de Origen Protegida que, al igual que los Vinos de Jerez, se elabora con un sistema de crianza en soleras.

Por último, Manuel Urbano, chef de [La Malaje](#), demostró la excelente combinación del **Parmigiano Reggiano** con su forma de entender la cocina, mirando al Sur, a su Andalucía natal con una selección de sorprendentes tapas: Rollitos de trigueros y aguacate con mojo de **Parmigiano Reggiano** de 13,5 meses, Bravas aliñadas con **pastrami y Parmigiano Reggiano** de 24 meses, Mini-arepas de Parmigiano Reggiano de 36 meses con chutney de pera, Mazamorra de almendras, Parmigiano Reggiano de Vaca Bruna de 24 meses y sardina ahumada y **Tortelloni** de berza, chicharrón y Parmigiano Reggiano a la carbonara de 72 meses.



Mini-arepas de Parmigiano Reggiano de 36 meses con chutney de pera

Parmigiano Reggiano, el 'Rey de los Quesos'

El Parmigiano Reggiano es uno de los quesos más antiguos y apreciados del mundo. Considerado como “el rey de los quesos”, los orígenes del Parmigiano Reggiano se remontan a la Edad Media, cuando los monjes benedictinos impulsaron la búsqueda de un queso que tuviera una larga duración en el tiempo.

No se puede entender el **Parmigiano Reggiano** sin vincularlo a la zona donde se elabora, la Emilia Romagna y una pequeña parte de Lombardia, una superficie de 10.000 km² que comprende las provincias de **Parma, Reggio Emilia, Módena, Mantua** (al sur del río Po) y **Bolonia** (al oeste del río Reno). Aquí se produce la leche, se transforma en queso, se cura (durante un mínimo 12 meses) y se envasa.

La unión de este queso a su territorio va mucho más allá de una cuestión puramente tradicional o cultural, sino que tiene

su origen en la utilización de la leche cruda que se produce exclusivamente en esta zona. Se trata de una leche especial, que se caracteriza por una singular e intensa actividad bacteriana de la flora microbiana autóctona, influida por factores ambientales y por los forrajes, hierbas y henos que consumen las vacas dedicadas a la producción del Parmigiano Reggiano.

Para elaborar el **Parmigiano Reggiano** solo se utilizan tres ingredientes: **leche cruda, cuajo y sal**. Nada más. Está terminantemente prohibido el uso de cualquier aditivo, de iniciadores bacterianos y alimentos fermentados, así como de alimentos ensilados, ampliamente utilizados en otras partes de Italia. Solamente el quesero, con su buen hacer y gracias a la técnica de la caseificación, consigue hacer prevalecer las bacterias lácticas que operan en las fermentaciones lácticas positivas y esperadas para que el queso resulte extraordinario.

La curación mínima es de 12 meses (el más largo periodo de curación mínima de todos los quesos DOP), pero es en torno a los 24 meses que el **Parmigiano Reggiano** alcanza la maduración adecuada para expresar sus características típicas. Puede también seguir madurando, hasta 36 o 48 meses o incluso más, manifestando aromas y perfumes inexplorados.

Viña Estévez baboso negro y Hugo rosado afrutado obtienen oro en el concurso nacional

de vinos pequeñas D.O.'s

Bodegas de perfil familiar que conquistan el territorio nacional de vinos

El pasado viernes 2 de julio de 2021, el Aula Española del Vino de Madrid, acogió la 5ª edición del Concurso Nacional de Vinos de [Pequeñas D.O.'s](#), un concurso en el que solamente pueden participar vinos de bodegas adscritas a pequeñas [regiones vinícolas](#) españolas, es decir regiones que cumplan los dos criterios necesarios para ser una Pequeña D.O., por una parte un criterio cualitativo, ya que las regiones consideradas como [Pequeñas D.O.'s](#) deben de estar encuadradas en alguno de los cuatro primeros escalones de la pirámide de calidad de los vinos españoles (esto es Vino de Pago, Vino con D.O. Ca, D.O. e I.G.P.) y por otra parte un criterio cuantitativo (producir por debajo de 4,5 millones de botellas en la anualidad tomada de referencia).



Hugo rosado afrutado obtiene oro en el concurso nacional de vinos pequeñas D.O.'S

[Viña Estévez Baboso Negro](#) de Bodega Viña Estevez de la Pequeña **[DO Tacoronte-Acentejo](#)** recibió un **ORO** en la categoría Tintos Con menos de 12 meses de crianza. El **[Hugo Rosado Afrutado](#)** de Bodegas Marba de la DO Tacoronte-Acentejo también obtuvo **ORO** en la categoría de Rosados.



[Viña Estévez Baboso Negro](#) de Bodega Viña Estevez de la Pequeña [DO Tacoronte-Acentejo](#) recibió un ORO

Concurso nacional de vinos pequeñas D.O.'S

Esta 5ª edición del Concurso a pesar de la crisis que está viviendo el sector, consiguió reunir entorno a un centenar de muestras de 24 pequeñas regiones vinícolas, lo que permitió al jurado valorar la riqueza y variedad vinícola que tenemos en nuestro país.



El jurado estuvo compuesto por expertos tanto nacionales como internacionales en análisis sensorial de vino y personas con experiencia en concursos de otros países, todos ellos bajo la supervisión Técnica de D. Jesús Flores Téllez enólogo, sumiller y Premio Nacional de Gastronomía y con el apoyo de D. José Luis Hernández Director de Pequeñas D.O.'s S.L.

Unos 14.500 temporeros españoles viajarán a Francia para la vendimia, según UGT

Unos 14.500 temporeros españoles viajarán a Francia este año para trabajar en la vendimia, lo que supone un leve aumento respecto a 2020, según las previsiones presentadas este viernes por la

Federación de Industria, Construcción y Agro (FICA) de UGT.

Efeagro

Un 75 % de estos **trabajadores** procederán de Andalucía (10.900), 1.000 partirán de la Comunidad Valenciana, 650 de Murcia, 450 de Castilla-La Mancha y el resto saldrán de otras comunidades autónomas, según ha informado en rueda de prensa la secretaria de migración de FICA-UGT, **Lucía García Quismondo**. En comparación con los datos difundidos por el sindicato el año pasado, la presencia de temporeros españoles en la **vendimia francesa** sube en 500 personas (14.000 jornaleros en 2020) y el incremento corresponde a los trabajadores procedentes de Andalucía.

García Quismondo ha explicado que el repunte se debe a una mayor producción [vitivinícola francesa](#), y ha detallado que de los temporeros españoles un 58 % son hombres y un 42 %, mujeres.

Los temporeros empezarán a viajar a Francia a mediados de agosto, una gran parte en autobuses desde Bailén (Jaén); el 90 % ya estuvo en otras vendimias en temporadas anteriores.

Los primeros jornaleros se desplazarán al sur francés, a la zona de **Perpiñán**, más temprana, y poco a poco, sobre todo a finales de agosto, acudirán otras regiones vitivinícolas; la más tardía es la de los viñedos de **Burdeos**.

La recogida de la uva dura entre 20 y 25 días, pero algunos temporeros permanecen en Francia 40 o 50 días porque se desplazan entre zonas de cultivo.



Unos 14.500 temporeros españoles viajarán a Francia para la vendimia, según UGT

Incluso hay casos de jornaleros españoles que pasan unos seis meses en el país, porque enlazan el viñedo con campañas de recolección de fruta.

García Quismondo ha subrayado que la vendimia francesa es *“muy atractiva”* para este colectivo, ya que, ha asegurado, son muy valorados como *“mano de obra cualificada”* y las condiciones salariales son *“bastante más favorables que en España”*.

En ese sentido, ha concretado que los temporeros percibirán 10,5 euros por hora en la vendimia francesa, un 1 % más que lo recibido el año pasado, y si se superan las 35 horas semanales el salario incrementa según el cómputo de horas.



Viñedos en Francia. Efeagro/Comité Champagne

Además, también tienen derechos que repercuten en la jubilación o el acceso a prestaciones familiares, si el trabajador o la trabajadora tiene a su cargo al menos dos hijos menores de 20 años.

“Si estas condiciones se dieran en el sector agrario en España, los trabajadores se quedarían”, ha añadido García Quismondo, quien ha afirmado que el trato al jornalero en el campo nacional es *“mejorable”* y que por ello sigue habiendo desplazamiento de españoles a las campañas de Francia o a Bélgica.

Condiciones seguras con contrato en origen y alerta contra el fraude

Dentro de las actuaciones de FICA-UGT para asesorar a los temporeros que viajan a la vendimia francesa, en colaboración

con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se ha habilitado un teléfono (900 382 848) y el sindicato ha realizado talleres donde insiste en que los trabajadores deben trasladarse con contrato en origen.

[FICA-UGT](#) les aconseja que “no vayan a la aventura”, viajen en transportes autorizados o en los autobuses de líneas regulares, eviten las empresas de trabajo temporal españolas - porque después no se beneficiarían de las prestaciones sociales francesas- y desconfíen de ofertas de grupos aparentemente más cuantiosas, pero que en la práctica son fraudulentas.

México acogerá el 43º Congreso Mundial de la Viña y el Vino en 2022

México organizará la 43 edición del Congreso Mundial de la Viña y el Vino 2022, el cual tendrá lugar en Ensenada, en el noroccidental estado de Baja California, según anunciaron autoridades del sector.

Efeagro

“La [fiesta del vino](#) será mexicana y tecnológica. El congreso mundial es un evento histórico y tiene como objetivo reunir a los más grandes expertos del sector para tratar y exponer temas relevantes y de impacto para el sector”, indicó durante un evento virtual Alberto Curis, secretario del **Consejo Mexicano Vitivinícola**.

El evento será tentativamente en **noviembre de 2022** y, según abundó el experto, tiene como propósito reunir a los expertos más importantes en el sector vitivinícola en el mundo.

Regresa a México tras más de 40 años, pues en 1980 el país organizó el primer congreso de este tipo.

Víctor Manuel Villalobos, secretario de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de México, explicó que en los últimos tres años se ha logrado **una aceleración mayor en la producción de uva industrial.**



México acogerá el 43º Congreso Mundial de la Viña y el Vino en 2022

Destacó que actualmente **14 estados mexicanos tienen viñedos** y acumulan una superficie de 39.243 hectáreas con más de 50 variedades.

“De ese total, 8.431 hectáreas se dedican a la producción de vinos y otros productos industriales”, destacó.

Villalobos detalló también que este sector genera **más de 470.300 toneladas de uvas de todas las variedades** y más de 73.000 toneladas de uva industrial, *“lo que nos permite producir casi 36 millones de litros de vino al año, y en adición otros dos millones de litros de derivados como vinagres”*.

Aunado a ello, resaltó que esta industria genera **más de 500.000 empleos**, lo que la convierte en la segunda fuente de empleo en el sector agrícola, solo detrás del hortícola.

Mario Jesús Escobedo, secretario de Economía Sustentable y Turismo de Baja California, indicó que con este evento se espera una derrama económica de **3.600 millones de pesos (181 millones de dólares)**.

Pese a que destacaron que el [vino mexicano](#) está buscando tener más presencia en mercados internacionales como Canadá, China, Estados Unidos y algunos países árabes, los expertos aseguraron que la gran apuesta es hacer crecer el mercado en México.