

Godello del Bierzo Emilio Moro, todo arte tiene su origen

La bodega vallisoletana comienza un recorrido a sus comienzos para participar con la tradición de sus vinos del Bierzo. Bodegas Emilio Moro suelta pasado, presente y futuro en la nueva imagen de sus godello adquiriendo como consecuencia un busto de la historia del Bierzo.

Por Ángel Marqués

Esta bodega familiar pionera en el sector vitivinícola español Moro con más de 100 años de historia que, con dedicación y entrega al mundo del vino, centra sus esfuerzos en crear **vinos que respiren su esencia** siendo **fieles a sus orígenes y apoyándose en la innovación**.

Máxima que cumplen añada tras añada gracias a su vínculo con la tierra, su conocimiento adquirido fruto de la experiencia y el profundo respeto por todo lo que envuelve al sector, así lo apuntaba en la presentación, Paloma Gutiérrez Urbón, Responsable de Marca y Comunicación de la bodega.

Por su parte la **directora general de esta mítica bodega Patricia Sánchez** Moro, puso en solfa **la pasión** de su familia en la entrega en cuerpo y alma al mundo del vino. La tierra siempre ha sido y es su mayor activo, de ella nacen y a ella le deben su historia.



Con esta nueva imagen, Polvorete, El Zarzal y La Revelía, representan la gente, la orografía y la identidad del valle berciano

Por eso, **cada uno de sus vinos transmite el alma del terroir y la más pura esencia de sus dos bodegas** ubicadas en las denominaciones de origen, D.O. Ribera del Duero y D.O. Bierzo, siempre con planteamientos innovadores y sostenibles del negocio, con vistas hacia futuro con nuevos proyectos en el mundo del vino.

Con la frase y slogan **“Todo arte tiene su origen y los vinos de Emilio Moro, también”**, queremos rendir homenaje, a sus orígenes [compartiendo su historia](#). Para ello, hemos conseguido **parar el tiempo y unir pasado y futuro** en perfecta coherencia y armonía, obteniendo como resultado **la nueva imagen de sus tres godellos** a través de la honestidad con ellos mismos y con sus orígenes, señalo en su intervención. En este acto de la presentación también estuvo presente Fabiola Moro.

Nueva imagen y añada

Con esta nueva imagen, **Polvorete, El Zarzal y La Revelía**, representan **la gente, la orografía y la identidad del valle berciano. La unión perfecta entre la tradición** heredada de sus antepasados y la particularidad del **terroir de la zona**, trabajado con el máximo respeto a una variedad única, la godello.

A través de **un viaje a la esencia berciana**, parte del equipo ha descubierto algunas de las huellas que los pobladores de la zona dejaron hace miles de años en forma de [pinturas rupestres](#) y que hoy recogen como demostración de su maravilloso paso por esta esta tierra tan especial.

Este testimonio, encontrado en las paredes de la Cueva del Moro, situada a pocos kilómetros de la bodega que tienen en el Bierzo, les ha permitido viajar a los orígenes de esta tierra y conocer la singularidad berciana representada en su paisaje, sus viñedos y, por supuesto, en sus vinos.

Basado en este legado se han extraído algunas de las figuras que nuestros antepasados representaron y que, increíblemente, han sobrevivido al paso del tiempo hasta hoy. Miles de años después, la misma tierra sigue dando frutos y la conexión con aquellas generaciones ancestrales permanece.

Una conexión que desde la bodega continúan haciendo de la tierra, el centro del origen de su inspiración, dando lugar a nuevas añadas cargadas de personalidad. **La magia de adentrarse en la historia y el arte de enamorarse de los vinos de esta legendaria bodega.**







El enólogo y Director Técnico en Bodegas Emilio Moro, nos comento con todo tipo de detalles las nuevas añadas de sus

godello que, **manteniendo su esencia, han logrado convertirse en tres vinos de referencia en nuestro país.** La familia Moro persigue la perfección de sus vinos y estas nuevas añadas son la prueba de su esfuerzo para lograrlo, contando para su elaboración con uvas de una calidad inmejorable.

Polvorete 2022

Es la versión más joven, rebelde y divertida de los godello que elabora la bodega vallisoletana del Bierzo. Con aromas de frutas blancas y ligeras notas cítricas características de la variedad, Polvorete es un vino de gran equilibrio entre la acidez y el cuerpo con un paso fácil por boca y un recuerdo agradable y refrescante.

El Zarzal 2022

Un godello que, cuando lo pruebas, te atrapa. Fresco, con una acidez equilibrada, es un vino con vocación varietal, que respeta la identidad de la variedad, pero que no renuncia a la frescura. En cuanto a los aromas, se aprecian los matices de fruta blanca madura y fruta de hueso, que armoniza con la mineralidad y los aromas melosos en nariz gracias a su crianza sobre lías en fudres de roble francés.

La Revelía 2021 es el vino más **sutil, sugerente y complejo** de la gama de blancos de la bodega del Bierzo, que representa la más pura expresión de la variedad godello, con una crianza sobre lías en barrica que aporta cuerpo y untuosidad. Un vino que en copa gana en intensidad y complejidad, desarrollando notas de flores blancas y frutos secos, donde la mineralidad aparece de fondo aportando singularidad y personalidad al conjunto.

El Bierzo, una nueva oportunidad para contar su historia

El Bierzo, esa inabarcable comarca leonesa que esconde un patrimonio natural e histórico tan particular como propio, ha permitido que, Bodegas Emilio Moro se adentre en sus orígenes para ver con perspectiva dónde quieren estar.

En 2013, tras una larga trayectoria en Ribera del Duero, la bodega vallisoletana emprende un emocionante viaje hacia una variedad, la godello, y una zona, El Bierzo. Tres años después, en 2016, ya elaboraban dos vinos, El Zarzal y La Revelia, y en 2019, nace Polvorete.

Diez años después, El Bierzo ha logrado posicionarse en el **mapa nacional como una de las zonas de referencia de elaboración de vinos blancos de la variedad Godello**. Hoy en día, el proyecto de Bodegas Emilio Moro cuenta ya con una bodega propia, tres referencias en el mercado y con 60 hectáreas de viñedo propio.

Con Denominación de Origen se apuesta por la calidad

Estar adscrito a una denominación de origen es de gran importancia para los productores de alimentos y bebidas.

El vino, el queso o el aceite, ya que garantiza

que los productos que se comercializan bajo esa denominación cumplen con unos estándares de calidad y características específicas que los diferencian de otros productos similares.

La denominación de origen es un sello de calidad que se otorga a los productos que han sido elaborados en una zona geográfica determinada y que cumplen con unos [requisitos](#) específicos en cuanto a las variedades de la materia prima, las técnicas de producción, el envasado y etiquetado, entre otros aspectos.

La diferencia principal entre los productos amparados por una denominación de origen y los productos que no lo están es que los primeros tienen un origen geográfico concreto y se producen de acuerdo con unos estándares de calidad específicos que les confieren unas características únicas.

Esto garantiza al consumidor que está adquiriendo un producto de calidad y con unas características diferenciales que lo hacen único.

Además, estar [adscrito](#) a una denominación de origen puede ser de gran importancia para los productores, ya que les permite proteger su producto de la competencia desleal y garantizar su calidad y autenticidad.

Puede ser un factor diferencial a la hora de comercializar sus productos, ya que los productos amparados por una denominación de origen suelen tener una mayor reputación y reconocimiento en el mercado.

Las exigencias de una denominación de origen de vinos

Estas pueden variar dependiendo de la región y del país donde se encuentre. Sin embargo, algunas de las exigencias más comunes son las siguientes:

Ubicación geográfica

Las bodegas que deseen formar parte de una denominación de origen deben estar ubicadas dentro de los límites geográficos definidos para esa región.

Este factor es crucial, ya que el terroir (clima, suelo, altitud, etc.) de esa zona es una de las características distintivas de los vinos producidos allí.

Variedades de uva

Cada denominación de origen puede tener permitidas ciertas variedades de uva para la elaboración de sus vinos. Las bodegas deben cultivar estas variedades o, en algunos casos, tener un porcentaje mínimo de estas en su producción.



Con Denominación de Origen se apuesta por la calidad

Técnicas de producción

Las bodegas deben seguir ciertas técnicas de producción definidas por la denominación de origen para la elaboración de sus vinos. Estas pueden incluir la cosecha manual, la selección cuidadosa de las uvas, la fermentación controlada, entre otras.

Crianza

Algunas denominaciones de origen tienen regulaciones sobre el tiempo mínimo que el vino debe pasar en barricas de roble o en botella antes de salir al mercado.

Análisis sensorial

Las bodegas deben someter sus vinos a análisis sensoriales y cumplir con ciertas normas de calidad definidas por la denominación de origen.

Los análisis sensoriales en los vinos consisten en una evaluación de las características organolépticas del vino mediante la cata por parte de un panel de expertos.



Control y certificación

Las denominaciones de origen suelen tener organismos de control que se encargan de asegurar que las bodegas cumplan con todas las exigencias y regulaciones.

Las bodegas deben someterse a estos controles para poder utilizar la denominación de origen en sus etiquetas.

Las exigencias para que una bodega sea aceptada en una denominación de origen de vinos están diseñadas para garantizar la calidad y autenticidad de los vinos producidos en esa región.

Al cumplir con estas exigencias, las bodegas pueden beneficiarse de la reputación y el reconocimiento que la denominación de origen ofrece, lo que puede ser de gran importancia en la comercialización de sus productos.

La evolución de la enología en estos últimos 70 años

La enología, que es la ciencia que se ocupa del estudio y la elaboración de los vinos, ha experimentado importantes cambios y avances en las últimas siete décadas. Algunas de las principales evoluciones que se han producido en este campo son:

Tecnología de la vinificación

En las últimas décadas, la tecnología ha revolucionado la elaboración de vinos.

La introducción de la vendimia mecánica, los prensados neumáticos, la vinificación en frío, los tanques de acero inoxidable y los sistemas de control de temperatura son solo algunos ejemplos de las tecnologías que han mejorado y simplificado la elaboración de vinos.

Selección de variedades de uva

La introducción de nuevas variedades de uva en las últimas décadas ha permitido una mayor diversidad en la elaboración de vinos.

En algunos casos, se han creado híbridos resistentes a enfermedades y adaptados a diferentes climas.

Cambio en las preferencias del consumidor: Las preferencias del consumidor han evolucionado en las últimas décadas, lo que ha llevado a la creación de nuevos estilos de vino.



Los consumidores están más interesados en vinos jóvenes y frescos, y la popularidad de los vinos tintos ha aumentado.

Investigación y desarrollo

En las últimas décadas, la investigación y el desarrollo en el campo de la enología se han acelerado. Los avances en la comprensión de la fermentación, el impacto del clima y el suelo en las uvas y la influencia de las bacterias y levaduras en la vinificación han llevado a mejoras en la calidad y diversidad de los vinos.



Cambio climático

La alteración del clima en las últimas décadas ha afectado a la producción de uvas y la elaboración de vinos.

Las fluctuaciones de temperatura y precipitaciones han afectado a la calidad y cantidad de la cosecha, y han llevado a la necesidad de adaptar las prácticas de cultivo y vinificación.

El aumento de las temperaturas ha afectado la madurez de la uva, ya que los días más cálidos y las noches más cortas pueden alterar el proceso de maduración natural de la uva.

La enología

La enología y los vinos en general han experimentado una gran evolución en las últimas siete décadas gracias a los avances en tecnología, la introducción de nuevas variedades de uva, el cambio en las preferencias del consumidor, la investigación y el desarrollo, y el impacto del cambio climático.



Estos factores han llevado a una mayor diversidad y calidad en la elaboración de vinos y a una mejor comprensión de la ciencia detrás de este arte milenario.

Ser una bodega que forma parte de una DO es llevar un sello de que la bodega cumple con sus estándares de calidad.

Es aventajarse al momento de promocionarse esa etiqueta que otorga la denominación de origen, es una garantía para el consumidor que siempre está buscando la mejor calidad en los vinos que va a consumir.

Significa estar protegido legalmente contra la competencia desleal, es tener acceso a recursos y servicios como asesoramiento técnico, formación y apoyo en la comercialización de sus productos.

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 Ovejuna 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.

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).



MARBA



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 [D.O. 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 D.O. 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.

¡Las viñas de Los Quintos!

Tijarafe, en la zona de quintos conocida como Los Cardos, a 1.300 metros de altitud, encontramos entre otras variedades, Listán blanco, Listán prieto y Albillo.

[Eva Hernández Alonso](#) Técnico-Gerente [D.O. Vinos La Palma](#).

¡Pero vamos al grano!, ¿Qué son los quintos? Los Quintos son terrenos comunales de titularidad municipal que el Ayuntamiento cede a aquellos **agricultores** que quieran **cultivarlos**. Su nombre viene de que antiguamente, las personas

que explotaban esos **terrenos** tenían que dar un quinto de la **producción** a la administración local.

El Ayuntamiento sacaba el cobro del **quinto** a subasta pública entre la gente de su municipio que estuviera interesada. Es decir, la persona que ganaba la puja recibía el nombre de **Quintero**, y pagaba al Ayuntamiento el **tributo**, a cambio, se encargaba de **cobrar** el quinto a cada uno de los **explotadores** de esos **terrenos** públicos, llevándose así un beneficio.



¡Las viñas de Los Quintos!

El **quintero** tenía que tener conocimiento de lo que se **sembraba** en cada sitio ya que tenía que requisar un quinto de la producción de cada **parcela**.

El pago se hacía en especias, propio de la **economía** de la época no monetizada, lo que a menudo, podía provocar discrepancias entre el quintero y los vecinos.

En esos **terrenos** de **quintos** el primer aprovechamiento que hubo fue el de la madera del pinar. Se usaba como fuente de calor además de para cocinar; la tea se utilizaba para las construcciones y el pinillo para el **ganado**. Una vez se hubieron talado los pinos se empezaron a roturar los **terrenos** y a sembrar cereal, papas, grano y [viña](#), lo típico de una economía de subsistencia.

En la actualidad el sistema ha cambiado. Ya no se paga por el uso de los terrenos aunque éstos sigan siendo de propiedad municipal y sigan conservando por tanto su nombre, “terreno de quintos”.

En el que nos encontramos, nuestra viticultora recuerda que lleva siendo explotado por su familia durante tres generaciones. Ella nos narra historias de la época de su abuelo en los que la uva se transportaba a **lomos de burros** ya que no había pistas. ¡Las pendientes son tremendamente pronunciadas, tanto, que da miedo imaginar la escena!



También nos cuenta historias de la época de su padre en la que iban a **vendimiar** con bolsas grandes en las que metían las uvas ya que era mucho más fácil transportarlas ladera abajo y así aprovechaban todo el jugo “ Era otra época”. Como no tenían lagar para prensar la **uva**, pedían uno prestado a un vecino y luego metían el mosto en unos bidones y lo llevaban a una cueva cercana que hacía las veces de **bodega**.

Terrenos esculpidos por las manos de hombres y mujeres desde hace siglos que han llegado hasta nosotros. La zona es preciosa y se nota el amor y la cultura de la gente de **Tijarafe** por el **vino**.

Agradecida de poder hablar con los viticultores y que me cuenten su historia.

Celebra el día del movimiento del vino D.O

Como cada año desde que se iniciase esta acción hace ya cinco años, el sábado 8 de mayo, a las 13.30h, tendrá lugar el Día Movimiento Vino D.O. La edición de este año será, como ya ocurriese en 2020, en formato online.

[Conferencia Española de Consejos Reguladores del Vino](#)

Como cada año desde que se iniciase esta acción hace ya cinco años, el sábado 8 de mayo, a las 13.30h, tendrá lugar el [Día Movimiento Vino D.O](#). La edición de este año será, como ya ocurriese en 2020, en formato online. Pero esto no va a impedir que las Denominaciones de **Origen**, los apasionados del **vino** con D.O. y el público en general se unan de manera simbólica y brinden de forma simultánea por el vino con **Denominación de Origen** para celebrar este día.

La **celebración** de este día pretende reivindicar la importancia del **vino** con **Denominación** de Origen (D.O), de los valores a él ligados (calidad, [diversidad](#), autenticidad, arraigo cultural, estilo de vida saludable, protección del

medio ambiente y sostenibilidad...) y de todos y cada uno de los territorios adscritos a las denominaciones de **origen** de **vino**.



Este día pretende reivindicar la importancia del vino con Denominación de Origen

Además, este año el **Día Movimiento Vino D.O.** servirá para hacer un llamamiento a reconocer el valor diferencial del **vino D.O.** como una joya de nuestro **patrimonio**, al igual que existen otro tipo de joyas culturales, paisajísticas o gastronómicas en las distintas regiones de España. Y es que esta edición tiene un hilo conductor con el que se pretende ayudar a promocionar, tanto el **vino D.O.** de una zona, como la zona misma; las joyas de cada territorio, contando entre ellas un producto tan suyo y diferencial como el vino vinculado a ese **origen**.

Únete al movimiento

Así, a través del hashtag #VinoDOJoya, la Conferencia Española de Consejos Reguladores del Vino (CECRV) invita a los usuarios de redes sociales de las denominaciones de nuestro país, y a

cuantas entidades y personas quieran unirse, a que brinden por el vino D.O. de su zona y, a la vez, por esas otras joyas que todos tenemos cerca, en nuestro pueblo, en nuestra región, en nuestra comunidad, en forma de patrimonio histórico-artístico, gastronómico, paisajístico, natural...



Celebra el día del movimiento del vino D.O

En definitiva, el Día Movimiento Vino D.O. 2021 estará dedicado a las joyas de cada territorio y servirá para promocionar el producto y el atractivo turístico de cada zona, de cada territorio. Porque todos los amantes del vino D.O. están de acuerdo en que es de lo mejor que da la tierra. Y el Día Movimiento Vino D.O. servirá para que cuenten qué otras joyas existen a su alrededor: lugares emblemáticos, espacios naturales, museos, monumentos, otros productos o platos típicos, un atardecer desde un punto concreto, una vista única, una ruta... Aquello que, junto al vino D.O., crean que debe ser reconocido como una auténtica joya de su entorno y que nadie debería perderse.