La BODEGA

consum

DESCUBRIENDO LA RIOJA

FALSOS MITOS SOBRE EL VINO

LOS VINOS QUE VIENEN

NUEVOS MARIDAJES

Nº 1

JUL · OCT '17

¿Qué hay dentro de esa botella?

¿CUÁNTAS VECES, COMO CONSUMIDORES, NOS HEMOS ENFRENTADO A ESTA PREGUNTA?

Aun hoy, en pleno siglo XXI, me sorprende que no se haya inventado nada que nos facilite ver qué hay dentro de una botella y que nos ayude en nuestra decisión de si adquirirla o no.

Cierto es que existen algunas herramientas para tal propósito, pero también es cierto que son muy caras e inaccesibles para el consumidor que no se dedica a ello de forma profesional.

Así pues nos encontramos ante todo un reto cuando nos ponemos delante de una estantería llena de vinos y tenemos ante nosotros la difícil situación de elegir qué vino compramos.

Esta publicación nace de esa necesidad, del convencimiento de que podemos dar herramientas para facilitar la elección.

El vino es un producto en constante cambio: evoluciona dentro de la botella, evoluciona en nuestra casa con el tiempo, es fruto de una tierra, de un clima y de la mano del hombre que lo elabora. Si no tenemos en cuenta todos estos factores nos estamos perdiendo gran parte de los componentes de este elemento líquido capaz de transportarnos a paisajes, capaz de trasmitir la cultura y el saber hacer de gentes y pueblos, capaz de emocionarnos.

De este modo queremos acercarte al mundo del vino, un mundo inmenso, infinito, donde la variedad conforma el gusto, donde te damos la mano para acompañarte en un viaje de aprendizaje y donde el destino es el placer de disfrutarlo.

Consum

Edita: Consum S. Coop. V. **Consejo de Redacción:** Julio Albero, Begoña Quiles, Andrea Brun, Eva Pizarro **Redacción y Administración:** Consum S. Coop. V. Av. d'Alginet, número 1, 46460 Silla (València) Teléfono: 900 500 126 Fax: 96 120 18 63 **Colaboraciones:** Maximiliano Bao (sumiller), David Buch (sumiller), Toni Sarrión (enólogo y viticultor), Marta Burgos (sumiller), Eva Pizarro (sumiller), Germán Carrizo (cocinero) y Carito Lourenço (cocinera) **Diseño y Maquetación:** WeAddYou **Fotografía:** Playroom **Fotomecánica:** Lithos **Imprenta:** AGM **Depósito Legal:** V-1801-2017 ©Consum, S.Coop.V.

índice

04
LA BODEGA EN CASA

06
LA CATA
Aprendiendo a disfrutar

08
LOS VINOS QUE VIENEN
Blancos que saben a verano

11
PRÓXIMAS CITAS CON EL VINO

12
DESCUBRIENDO La Rioja
Una tierra con nombre de vino

18
FALSOS MITOS

20
LOS ROSADOS
están de moda

22
MARIDAJES
¿Cómo se entienden los cocineros y los sumilleres?

26
VINOS ECO
Un camino a seguir

28
NOVEDADES CONSUM
Un abanico de vinos entra en nuestras tiendas

30
WEB Todo lo que necesitas saber para navegar en nuestra nueva web

La bodega en casa

por DAVID BUCH / sumiller

MI PRIMERA BODEGA: ¿POR DÓNDE EMPIEZO?

1/ ELIGE BIEN EL LUGAR

Ya que no todos podemos disponer de un sótano subterráneo (que sería el lugar ideal), elige una habitación tranquila y fresca (15° es la temperatura ideal para conservar una botella de vino). Un lugar lo más próximo al suelo, lo más oscuro posible y que esté suficientemente ventilado. Procura no guardarlo en la cocina: es una zona de mucho paso, con demasiado calor y olores. Si aún así, no encontramos en casa el lugar ideal, no pasa nada: el armario climático o vinoteca será nuestro mejor aliado.

2/ ¿CÓMO COLOCO LAS BOTELLAS?

Si lo vais a consumir en breve, puedes guardar las botellas de pie; pero, en caso contrario, deben estar tumbadas, para que el vino esté en contacto constante con el corcho. Si se trata de vinos espumosos, siempre de pie.

3/ LA LISTA DE LA COMPRA: ¿QUÉ VINOS COMPRO?

No caigamos en la rutina de tener una bodega "monotemática", sorprendamos a nuestros invitados en cada ocasión con un vino distinto y aventurémonos a descubrir nuevas sensaciones. Con el gran abanico de posibilidades que nos ofrece la bodega de Consum, no será difícil encontrarlos, sino decidirnos.

Para empezar a conocer y disfrutar de los vinos, podríamos disponer de los siguientes:

UN BLANCO AFRUTADO elaborado con gewürztraminer, verdejo, albariño, muscat, etc., para aquellos que pidan un vino afrutado, fácil, fresco y goloso.

UN BLANCO MÁS SECO, a base de chardonnay, godello o macabeo, o incluso un blanco con barrica para quienes prefieran un vino blanco más "serio".

UN ROSADO de garnacha o de cabernet, será un buen compañero para las comidas frescas y suaves.

UN TINTO DE TORO, si buscamos un vino con cuerpo, potente y sabroso.

UN RIBERA DEL DUERO si preferimos un tinto elegante y aterciopelado.

UVA MENCÍA DEL BIERZO, para sorprender con un vino moderno con aromas a violetas y frutos negros, que nos da la variedad mencía, característica de estas tierras.

UVA GARNACHA DE CAMPO DE BORJA, si apuestas por un vino potente pero afrutado.

Y siempre hay que tener algún vino autóctono. En la bodega de tu tienda Consum encontrarás una gran variedad de vinos del terreno.

Viña Esmeralda

D.O. Cataluña I BLANCO
UVA / Gewürztraminer y moscatel

Juan de Juanes

D.O. Valencia I ROSADO
UVA / Cabernet sauvignon y monastrell

Flavium

D.O. Bierzo I TINTO
UVA / 100 % mencia

4/ ¿CUÁNTO TIEMPO PUEDO CONSERVAR MI VINO?

El vino es un alimento vivo y, como tal, tiene una vida o fecha de consumo. Como directrices generales, podemos guiarnos por lo siguiente:

Los **blancos jóvenes** debemos consumirlos el mismo año o, como mucho, un año después.
Los **tintos jóvenes,** tienen una vida de unos 2 años.
Los de **roble,** entre 3 y 4 años.
Un **crianza,** entre 6 y 7 años.
Un **reserva** dura entre 10 y 12 años.
Y un **gran reserva,** 14 o más.

la cata: aprendiendo a disfrutar

por MARTA BURGOS / sumiller

En esta sección aprenderemos a disfrutar de los vinos, a ser unos **"disfrutones"**. Porque para disfrutar más de las cosas necesitamos conocerlas, profundizar en ellas y apreciar muchos matices que, a primera vista, nos pasarían desapercibidos.

La acción de catar consiste en analizar lo que percibimos cuando bebemos o comemos y sacar unas conclusiones al respecto. Esto se consigue a través de los sentidos, principalmente de la vista, el olfato y el gusto. Pero también puede influir el oído o el tacto (la textura de los vinos).

Cuando nos servimos una copa de vino, lo primero que hacemos es mirarlo, miramos cómo cae, si tiene algún "poso", si brilla, si es claro u oscuro. Sin querer estamos haciendo la primera fase de la cata: la vista. Con esta fase podemos suponer si un vino es joven, si tiene algún tipo de crianza, vemos si tiene burbujas. No suele ser una fase determinante, es importante complementarla con las siguientes.

El siguiente paso sería oler el vino, la fase del olfato. Quizás es una de las partes que más llaman la atención. Con cuidado nos acercamos la copa a la nariz y sentiremos diferentes tipos de aromas. Los primeros aromas que se desprenden son los que vienen directamente de la uva **(aromas primarios)**, suelen recordarnos a frutas, hierbas o flores. Si giramos la copa aparecerán los **aromas secundarios** que son fruto de la fermentación alcohólica, puede que nos recuerden a las levaduras de pan, cremas de pastelería, brioches… Por último, aparecerán los **aromas terciarios**, son los que adquieren los vinos durante su crianza, ya sea en barricas de roble o en la botella. Son aromas más complejos que nos recuerdan a diferentes especias, pieles, cueros, mieles, ahumados, etc.

Por último, nos beberíamos el vino y haríamos **la fase de la boca**, personalmente con la que más disfruto. Lo más importante que tenemos que aprender es a diferenciar los sabores principales: **ácido, salado, dulce, amargo,** y del equilibrio de estos dependerá en gran medida que nos guste o no. Observamos si el vino nos seca la boca, o sea si tiene tanino, si ese tanino es agradable o muy astringente, si aparece mucho el alcohol, si dura mucho el sabor del vino en la boca…

Después de haber mirado, olido y bebido un vino debemos preguntarnos: **¿Me gusta? ¿Por qué sí? ¿Por qué no?** Y así sabremos si nos apetece volver a comprarlo o seguir buscando y disfrutando.

Tranquilo, si hay conceptos que no has entendido, os seguiremos dando claves para sumergirnos en este maravilloso mundo a través de nuestra web labodega.consum.es

Recuerda que lo más importante es disfrutar bebiendo y compartiendo.

LOS VINOS QUE VIENEN

Blancos que saben a *verano*

Blancos los hay para todas las ocasiones, si bien es cierto que cuando más suele apetecer es ahora, con estos calores que nos hacen sacar el abanico, encender el aire, irnos de barbacoa o a la playa y meter en la nevera un buen vino que nos refresque; pero hay que acertar. Y, claro, en España tenemos infinidad de vinos blancos: jóvenes, con crianza en barrica, fermentados en tinajas de barro, con carbónico, dulces, secos… los hay, incluso, hasta hechos con uvas tintas. Hay tanta variedad que es muy fácil perderse en este mundo y más aún atinar la elección con el momento, pero en Consum te vamos a echar una mano con la siguiente selección.

por MAXIMILIANO BAO / sumiller

¡Nuestro recomendador te ayuda!

SCAN ME

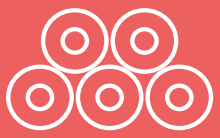
UN CONSEJO:

Si lo que quieres es disfrutar, coge el vino que más te guste. Pero si quieres sorprenderte o sorprender a tus invitados, prueba algo nuevo, teniendo en cuenta estas indicaciones sobre su procedencia a la hora de elegir.

Hay zonas y denominaciones de origen que se han ido especializando a lo largo de los años en vinos blancos y, dependiendo de las diferentes variedades que reinan en cada una de ellas, sus cualidades son bien diferenciadas. Es curioso que en ocasiones se llega a confundir la zona con la variedad que la identifica y viceversa: de los ejemplos más claros está el pedir **"un albariño"** refiriéndose a un pontevedrés de esa variedad; y solicitar **"un rueda"** esperando recibir un verdejo de esta denominación. Un par de apuntes: la variedad de uva albariño se planta en diversas zonas de España y en la D.O. Rueda podemos encontrar blancos elaborados a partir de la sauvignon blanc o la viura.

Raimat
D.O. Costers del Segre
UVA / 100% albariño

Monólogo
D.O. Rueda
UVA / Verdejo y viura



Depende
D.O. Rías Baixas
UVA / 100% albariño

Lagar da Xestosa
D.O. Ribeiro
UVA / 100 % palomino

Pero vayamos por partes. Habitualmente los **vinos del norte** conservan más su acidez, resultan más frescos y suelen tener un poquito menos de alcohol. Esto es porque, cuanto más frío y menos sol, a las uvas les cuesta más madurar. Son ideales para comidas ligeras, mariscos cocidos y aperitivos en general. Mención aparte merecen las **tierras gallegas**; sus vinos son deliciosos, sus variedades nos representan fuera de nuestras fronteras y su historia y grandeza parece que no haya hecho nada más que empezar. Las **Rías Baixas** con sus cinco subzonas y con la albariño como bandera, es una gozada: deleitarse con sus vinos y un buen marisco cocido es todo un manjar. Y **Ribeiro** ya se ha ido despojando de la fama de vinos turbios para centrarse en elaboraciones de gran calidad.

Pero, entre los mejores vinos blancos de todo el panorama español, también se encuentran algunos **riojanos:** son capaces de aguantar durante décadas, el mismo tiempo que aguante tu paciencia.

Históricamente el **Penedès** ha sido una de las zonas más representativas y demandadas, **Rueda** continúa su incesante crecimiento, el **Somontano** demuestra las grandezas de variedades foráneas como la chardonnay y gewürztraminer, mientras que cuando el consumidor desea un vino afrutado y habitualmente con un ligero dulzor suele decantarse por moscateles mediterráneas. Los **vinos mediterráneos** suelen ser más sabrosos, desde los catalanes, con un carácter más "serio" (pescados y mariscos a la plancha siempre desean ir de su mano e incluso puedes jugártela con carnes rojas), hasta los valencianos y murcianos que son intensos, golosos y untuosos, perfectos para acompañar un pescado graso como un salmón a la plancha.

Segura Viudas
D.O. Penedès
UVA / 100% xarel·lo

Blume
D.O. Rueda
UVA / Verdejo y viura

Marqués de Cáceres
D.O. Rioja
UVA / 100% viura

Viñas del Vero
D.O. Somontano
UVA / 100% gewürztraminer

Jardins
D.O. Empurdà
UVA / Garnacha blanca, chardonnay, sauvignon blanc y macabeo

Casi siempre se han destinado los vinos blancos más jóvenes al aperitivo, las conservas y a las frescas ensaladas; los blancos con barrica a los platos principales y los dulces al postre, las sobremesas y el aperitivo antes de la cena. No te conformes con eso, prueba un dulce con una tostada de pan recién hecha con paté y miel, uno joven para limpiar la grasa que queda en la boca al comer cordero y un vino blanco con madera para disfrutarlo solo y en la mejor compañía.

Posiblemente te gusten todos o varios de estos ejemplos, pero si alguna vez piensas que no te gusta ningún blanco, posiblemente sea porque simplemente aún no has encontrado el tuyo.

PRÓXIMAS citas con el vino

7/9 JUL

Festival Vijazz Penedès 2017

Los apasionados al jazz y a los vinos y cavas podrán disfrutar de una nueva edición del festival Vijazz Penedès, en el mismo centro histórico de Vilafranca del Penedès (Barcelona).

Vijazz Penedès está abierto a aficionados, curiosos y expertos para que puedan descubrir los vinos de la región a través de catas y maridajes, mientras se disfruta de forma gratuita, de conciertos de jazz al aire libre a cargo artistas de primera línea mundial.

11/20 AGO

46 Fiesta de la Vendimia de Jumilla

La localidad murciana de Jumilla celebra su 46 edición de la Fiesta de la Vendimia. Una celebración de varios días con distintos actos alrededor del vino. A destacar "las ofrendas de uvas y el primer mosto", que representa la pisa de uvas tradicional y ofrece un brindis por el primer mosto obtenido.

Curiosa resulta también la fuente del vino, cuyo montaje da inicio a las fiestas e impregna la localidad de aroma a vino.

22/25 SEPT

37 Mostra de vins i caves de Catalunya

En el mes de septiembre y coincidiendo con las Fiestas de la Mercè, en Barcelona se podrán probar vinos y cavas de diversas zonas vinícolas de Cataluña, al mismo tiempo que disfrutar su mejor gastronomía, embutidos y quesos.

Esta muestra, que llega a su 37 edición, es un importante escaparate para los vinos catalanes, y una excelente oportunidad para que los aficionados al vino prueben lo que ofrecen zonas como Priorat, Montsant, Costers del Segre y muchas otras.

4/6 NOV

Gastronoma 2017 en València

En noviembre se celebrará en València la feria gastronómica más importante de la ciudad, donde se sucederán cursos, catas, talleres, showcookings, y muchas actividades más.

Las catas, conducidas por profesionales, están abiertas al público general, previa inscripción en la web, y son perfectas para mejorar los conocimientos de cata.

Descubriendo La Rioja

por EVA PIZARRO / sumiller

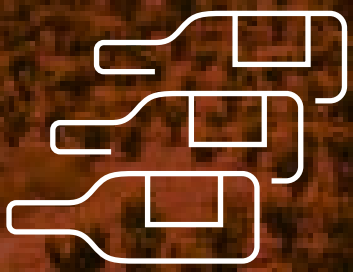
Viajar a la **Rioja** es como viajar al origen, es adentrarse en la cultura del vino, tan presente en la vida de los riojanos, desde su gastronomía, sus manifestaciones culturales, sus fiestas, su arquitectura… y motor económico de toda una región.

Pero volvamos al origen, ¿por qué Rioja es un referente para muchos de nosotros y son nuestros vinos más internacionales?

Todo empieza en el **Barrio de la Estación de Haro**, como nuestro viaje. Las viejas vías del tren son las responsables de que una región vinícola como era **Rioja** viviese la mayor expansión que se conoce en el siglo XIX. Gracias al ferrocarril que se instaló en Haro en el año 1880, las bodegas encontraron la infraestructura necesaria para que sus vinos echaran a andar por todo el continente europeo. Francia fue la gran valedora del vino de Rioja, que encontró en sus "vinos finos", delicados, al estilo de Borgoña, el sustituto para sus vides devastadas por la plaga de la filoxera. Así pues, las bodegas deciden instalarse cerca de la estación de ferrocarril de Haro conformando un barrio bellísimo y que atesora la mayor concentración de bodegas centenarias del mundo.

Así, Haro se convierte en la capital del vino de Rioja. Hoy pasear por sus calles es respirar vino en cada rincón, botellas de vino que se mezclan en escaparates de ultramarinos junto a láminas de bacalo salado, junto a botes de pintura... calles donde tanto turistas como lugareños nos saludan con copas de vino en la mano, recibiendo al visitante desde la época del peregrinaje a Santiago.

Pero vamos a ello, ¿qué nos encontramos cuando hablamos de vino de Rioja? Elena Adell, enóloga de Bodegas Campo Viejo nos da algunas claves. Rioja ha sabido preservar su identidad conservando sus variedades autóctonas. La internacional tempranillo, acompañada, algunas veces, por sus hermanas tintas la garnacha y la graciano, se convierte en seña de unos vinos que incluso llegan a coger su nombre, "ponme un tempranillo".



Pero no solo **Rioja** es tinta, no. Rioja tiene un patrimonio inmenso tanto en blancos como en los poco conocidos rosados, un patrimonio que empieza a asomarse al público general pero que entre profesionales, alta restauración o críticos, son una realidad desde hace años. Una realidad que los ha llevado a cotizarse a precios como los grandes europeos y ser objeto de colección. Las autóctonas malvasía, la viura y la garnacha blanca, se unen a las posteriormente autorizadas tempranillo blanco, maturana, turruntés , chardonnay, verdejo y savignon blanc, para conformar vinos monovarietales o equilibrados coupages. Vinos que, con el abrazo de la madera, casi siempre presente en Rioja, conforman blancos complejos, reflexivos; blancos de culto, capaces de trasportarnos a una tierra que determina el carácter de sus vinos como talla el carácter de sus gentes.

Campo Viejo Vda. sel.

D.O. Rioja
UVA / 100% tempranillo

Ederra

D.O. Rioja I CRIANZA
UVA / Tempranillo y garnacha

Coto de imaz

D.O. Rioja
UVA / Tempranillo y graciano

Es aquí, en la tierra, en la composición de los suelos, la geografía, donde Elena nos da otra de las claves que forjaran el perfil de los vinos de Rioja.

La Sierra de Cantabria y el Ebro actúan como barrera natural y termo reguladores de un clima con influencias atlánticas y mediterráneas, un clima donde han sabido adaptarse las variedades foráneas y que ha sido el lecho para que nacieran las suyas propias.

Así pues, a estos dos elementos nos falta sumarle otro gran pilar que conforma los rasgos del vino de Rioja, la mano del hombre, el viticultor, enólogo, el trabajo en campo y en bodega.

Y sobre ese trabajo en bodega otra piedra angular: la barrica. La crianza en Rioja ha dado origen a la clasificación de sus vinos en función del tiempo que pasen en barrica.

Dentro de las acciones que podemos realizar en bodega y que determinarán el carácter de nuestro vino es el coupage, "ensamblaje", mezcla de variedades para conformar un vino.

Tal y como hemos avanzado podemos elaborar vinos monovarietales, es decir, de una sola variedad, con la intención de buscar su máximo carácter y extraer todas las características de una única uva. También podemos optar por el coupage, mezclar en diferentes proporciones diferentes uvas con el fin de que se complementen y obtener vinos equilibrados.

Todas estas decisiones están en la mano del hombre; y, así, de la mano de Elena, nos adentramos en un didáctico taller de ensamblaje.

Elena nos proporciona seis vinos terminados, es decir, mostos que han realizado la fermentación de diferentes variedades y parcelas. Porque un coupage no solo se hace de diferentes uvas, se puede hacer mezclando diferentes orígenes de las uvas, es decir uvas de diferentes parcelas, pueblos que obviamente van a ser diferentes entre ellos, y de este modo también podemos jugar a encontrar ese equilibrio.

/ Bodegas Ysios.

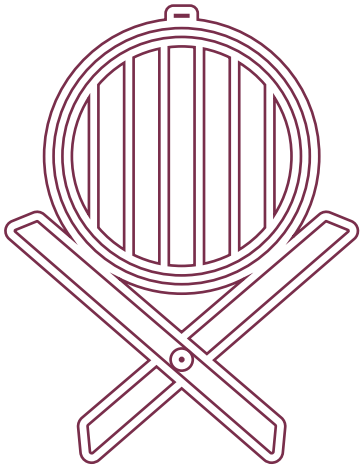
/Bodega subterránea
del Hotel Posada Mayor de Migueloa (Laguardia, Álava).

Monólogo
D.O. Rioja
UVA / 100% tempranillo

Pues así empezamos nuestra práctica, todo un sueño, crear nuestro propio vino. Entre probetas y vasos mezcladores vamos uniendo, "ensamblando" diferentes cantidades de vinos de distintos orígenes y tipos de uva hasta encontrar aquel donde nuestras papilas gustativas alcanzan el máximo placer.

Pues esta es la labor de Elena, pero a gran escala. En su bodega maneja millones de litros de vino, que tiene que conducir hasta encontrar ese estilo de vino que a la gente le gusta. Porque ella no olvida que el vino ante todo se tiene que disfrutar, ha de ser agradable, insiste en la amabilidad de sus vinos, en taninos pulidos, vinos entendibles y reconocibles, accesibles a todo el mundo.

Porque eso es **Rioja**, una tierra de grandes producciones, de millones de litros al año, de grandes bodegas que surten a un mercado internacional que encuentra en Rioja la representación del vino español. Pero Rioja también es la casa de pequeños viticultores, sí, donde su propia casa es también su bodega, el ejemplo de la máxima mimetización con el vino, gente que realiza todos los trabajos en el viñedo, quien cuida, ama y cría sus uvas como si de hijos se tratara. Un trabajo de artesano que traslada a su casa, que se convierte bodega, que da cobijo a sus hijos, sus vinos, a los que seguirá de cerca y aprobará su nueva casa de acogida, nuestra copa.



/ Sala de tonelería de Bodegas Campo Viejo.

Azpilicueta
D.O. Rioja
UVA / Graciano, mazuelo y tempranillo

VÍDEO REPORTAJE
La Rioja

/ Paletilla de cordero lechal.

Pero ¿y el vino y la gastronomía? ¿Cómo se conectan, cómo funcionan? Hablamos con Ángel Pérez, Propietario del Restaurante La Vieja Bodega en Casalarreina.

Queremos saber qué busca la gente, en cuanto a vinos se refiere, cuando llegan a su restaurante. El perfil de clientes de Ángel, "amigos", como él dice, es muy variado. Acoge todos los viticultores y gente de bodega casi a diario, así como a multitud de turistas que visitan la Rioja siempre con el mismo pretexto, el vino.

"Se busca el Rioja, la expresión de nuestra tierra, casi siempre son tintos, que acompañan estupendamente al producto estrella de la casa, el lechazo, pero también a carnes a la brasa y guisos de cuchara como unas espléndidas patatas a la riojana, que no podemos dejar de probar." Ángel también nos apunta que, cada vez más se van conociendo los maravillosos blancos y rosados que tan bien se asocian con las verduras, tan presentes en la gastronomía riojana.

Otra de las claves nos las da Ángel, al preguntarle qué pescado es el más habitual en la Rioja. "Sin duda el bacalo, guisado de múltiples maneras pero siempre con esa curación bajo sal que le da una intensidad enorme." ¿Qué tomamos entonces? Blancos, pero no blancos jóvenes como nos recomienda para las verduras, necesitamos más cuerpo, más contundencia para mirar de tú a tú a la sal, necesitamos los blancos de Rioja que han pasado un tiempo por barrica y han envejecido adquiriendo una complejidad enorme, ese es nuestro maridaje.

Ramón Bilbao
D.O. Rioja / CRIANZA
UVA / 100% tempranillo

Beronia Crianza
D.O. Rioja
UVA / Mazuelo, tempranillo y garnacha

/ Sala de tonelería de Bodegas Campo Viejo.

Marqués de Riscal

D.O. Rioja
UVA / Garnacha, viura, malvasia y garnacha blanca

/ San Vicente de la Sonsierra (La Rioja).

/ Pisto riojano con láminas de bacalao.

Milflores blanco

D.O. Rioja
UVA / 100% viura

Ángel también nos transmite ese carácter que tiene la gente del vino y que muestra desde la Rioja más clásica, con sus largas crianzas, a vinos jóvenes que se han sabido adaptar a los nuevos consumidores, con etiquetas divertidas y sabores más amables.

Ir de tapas por la calle del Laurel, en Logroño, es darse un festín de productos de la tierra y disfrutar en cada local de una selección de vinos por copa inmensa, capaz de contentar a público de todas las edades y nacionalidades.

Pues todo eso es Rioja, tierra de paisajes, monasterios y viñedos, esperando al visitante con una copa de vino para cantarle las grandezas de una tierra con nombre de vino.

/ Bodega Restaurante la Vieja Bodega (Casalarreina, La Rioja).

falsos Mitos

por EVA PIZARRO / sumiller

Es cierto que el vino esconde muchos secretos y son muchas las leyendas urbanas que circulan alrededor de este mundo. En esta sección trataremos de desmitificar algunas de estas creencias y daros consejos fiables.

¿LOS BLANCOS CON PESCADO Y LOS TINTOS CON CARNE?

Es cierto que los blancos funcionan habitualmente muy bien con pescados pero también con otros alimentos. Os proponemos que probéis los siguientes maridajes:

- Guisos de cuchara, por ejemplo una fabada, con un blanco con buena acidez, como un albariño o un verdejo, veréis cómo el efecto es impresionante.
- Una caballa o un salmón con un vino tinto joven. Al ser pescados grasos, con mucha identidad, el vino tinto le juega de tú a tú, se equilibran y respetan todos los sabores.
- Y cuando el picante no es tu punto fuerte, pero no quieres renunciar a él, prueba cualquier plato picante con un moscatel o gewürztraminer con un ligero dulzor y veras cómo el picante disminuye sensiblemente. ¿Magia? No, maridaje.

¿LOS BLANCOS DAN DOLOR DE CABEZA?

Cuántas veces hemos oído eso de: "blanco no, por favor, que me da dolor de cabeza". Te damos las razones por las que esto ocurría antes, pero ahora no te debe preocupar.

Normalmente los vinos blancos eran más inestables, es decir se estropeaban antes, sobre todo si no procedían de una buena vendimia. Por ello era bastante habitual la adición de sustancias químicas y tratamientos para conservarlos, y esos productos eran los principales causantes de esas jaquecas.

Hoy en día, en general, los viticultures tratan con mucho mimo sus vinos, y solo se dan los tratamientos indispensables para que las vides no enfermen y crezcan sanas. Aun así, si eres muy sensible a estos productos, hay gran cantidad de bodegas que elaboran vinos naturales, es decir sin ningún tipo de adición ni tratamientos.

¿LA TEMPERATURA DEL VINO DEPENDE DE LA ESTACIÓN?

En época estival es práctica habitual tomar los vinos más fríos de lo que se debiera. Pero has de saber que el frío es un inhibidor de sabores y aromas y, al enfriarlo, nos estamos perdiendo un montón de componentes que forman parte del vino. Para que te hagas una idea, en algunos restaurantes, cuando un vino no era de gran calidad, los camareros solían enfriarlos más de la cuenta para esconder esos posibles defectos. Así pues, es mejor tomarlos a la temperatura adecuada en cada momento, y si ahora no apetece un tinto a 14 grados igual es porque es momento de blancos y rosados.

Te damos unas indicaciones para que aciertes en la temperatura de servicio de cada vino:

TIPOS DE VINO	TEMPERATURA
Cavas y espumosos	6 - 8°C
Blancos jóvenes, finos y manzanillas	7 -10°C
Blancos dulces	5°C
Blancos viejos	10 -12°C
Claretes y rosados	10 -12°C
Tintos jóvenes, amontillados	12 -15°C
Tintos con cuerpo y olorosos	14 -17°C
Tintos viejos	17 -18°C
Oportos, madeiras,...	13 -14°C

Por cierto, nunca pongas cubitos de hielo en un vino, estarás diluyéndolo y echando a perder su sabor y su aroma.

LOS ROSADOS están de moda

por MAXIMILIANO BAO / sumiller

Gran Feudo
D.O. Navarra
UVA / 100% garnacha

René Barbier
D.O. Cataluña
UVA / Tempranillo y merlot

Barón de Turís
D.O. Valencia
UVA / 100% tempranillo

Tras unos años en los que ha estado medio olvidado, a veces visto como un vino que ni es blanco ni tinto, de carácter desenfadado y carente de calidad, el rosado ha vuelto.

En la península, son muy conocidos los rosados de **Navarra**. Tradicionalmente la variedad utilizada ha sido la garnacha, aunque también podemos encontrar la tempranillo, la merlot y la cabernet sauvignon. En esta D.O. los rosados sólo pueden elaborarse por el método de "sangrado", que consiste en utilizar variedades tintas y macerar unas horas el mosto con sus hollejos (pieles de la uva) hasta obtener un color similar al del zumo de las fresas. La inmensa mayoría son jóvenes, con aromas frutales, sabrosos y refrescantes.

Otra zona por excelencia es la vallisoletana **Cigales**, donde la tempranillo acapara la mayor atención. Estos vinos, conocidos como claretes, asemejan por su apariencia más a los tintos, pues son de color más intenso. También suelen ser más sabrosos y estructurados y tradicionalmente han sido un coupage (mezcla) de tempranillo y un toque de la blanca albillo. Una paletilla de cordero lechal al horno, con su jugo y piel crujiente suele ser un maridaje perfecto para estos rosados.

La variedad bobal es el icono de zonas como **Utiel-Requena**, cuya capacidad colorante es extrema. Así pues, los rosados de estas soleadas tierras también tienden a poseer un intenso color, salvo las novedosas excepciones que han florecido en la provincia de Valencia en los últimos tres años de la mano de algunos de los mejores enólogos. El embutido de estas zonas posee fama y una calidad espectacular, y no es de extrañar que esta gastronomía conjugue a la perfección con sus vinos.
La **cuenca mediterránea** –desde la frontera pirenaica catalana hasta Murcia inclusive– goza de las bondades de la monastrell, que habitualmente otorga a los vinos mucho color, un aroma afrutado y un sabor amplio, estructurado y una ligera sensación de dulce astringencia.

Si bien es cierto que en todas y cada una de las zonas vitivinícolas españolas se realizan rosados de alta calidad, éstas han sido las más representativas históricamente.

Marqués de Cáceres
D.O. Rioja
UVA / Tempranillo y garnacha

Conde de Caralt
D.O. Cataluña
UVA / Cariñena, tempranillo y garnacha

Enterizo
D.O. Utiel-Requena
UVA / 100% bobal

Raimat
D.O. Costers del Segre
UVA / Cabernet sauvignon y tempranillo

En la actualidad, estamos viviendo una revolución con respecto a este tipo de vinos, y sobre todo en la **Rioja** donde se están gestando grandes joyas enológicas.

Del mismo color podemos encontrar increíbles vinos espumosos –comúnmente ligados a la D.O. Cava– y de aguja, e incluso golosos dulces que hacen saltar lágrimas de felicidad.

Hay mucho vino detrás de una copa de rosado: todo un universo ligado a una gama de colores que pasan por la frambuesa, cereza, piel de cebolla o salmón; un sinfín de variedades de estilos que maridan sin complicaciones con platos frescos como ensaladas y salmorejos, con dulces postres de merengues y con deliciosos tartares de pescado como si hubieran sido creados a tal fin.

MARI-DAJES

¿CÓMO SE ENTIENDEN LOS COCINEROS Y LOS SUMI-LLERES?

por EVA PIZARRO / sumiller

Inconscientemente solemos aferrarnos a las costumbres, parafraseando a Ferran Centelles (sumiller), empezamos esta sección dedicada al mundo de los maridajes.

Antes que nada, vamos a ver a qué nos referimos cuando hablamos de maridajes. El maridaje es el "arte" de combinar, en este caso nos referiremos a platos (gastronomía) con bebidas (vinos).

La premisa principal va a ser que vinos y comida se respeten, se equilibren, es decir, que uno no tape al otro. Pongamos un ejemplo que todos entendamos: un vino tinto con mucho cuerpo y mucha barrica estaría por encima, en cuanto a sabores y potencia, de un delicado lenguado.

Partiendo de esto los maridajes pueden ser de muchos tipos. A continuación os proponemos cuatro formas de hacerlo.

¡No te pierdas el video sobre maridajes!

SCAN ME

POR CONTRASTE

/ Fino Tío Pepe y cogollos con salsa tártara y anacardos.

¿CUÁNTAS VECES HEMOS OÍDO QUE LOS POLOS OPUESTOS SE ATRAEN?

Pues más o menos ocurre esto con platos que son completamente diferentes a los vinos con los que los acompañamos. En esta ocasión proponemos un vino a nuestros chefs, un **Fino Tío Pepe**, y ellos deben aconsejarnos el plato para maridar.

Los **vinos de Jerez** son de los vinos más singulares que tenemos en España. El reto es ¿qué ponemos ante vinos con tanta personalidad, con una concentración de sabor increíble, con notas saladas, yodadas y matices de frutos secos muy marcados?

Nuestros chefs nos proponen unos cogollos –que ya os adelanto que son muy difíciles de maridar porque tienen un sabor amargo muy presente–, con una salsa tártara hecha con pepinillos en vinagre, queso y huevo duro –ingredientes que también juegan muy en contra de cualquier vino, ya que el vinagre es uno de sus grandes enemigos–, y frutos secos, en este caso anacardos.

Pues bien, Tío Pepe es capaz, por contraste y por concentración de sabor, de hacer frente a estos ingredientes tan difíciles y establece conexión con los frutos secos tan presentes en el vino y también en el plato, para combinarse y convertirse en punto de unión.

POR AFINIDAD

/ Martín Códax y lubina con cous cous de verduras.

BUSCAR QUE LOS SABORES Y AROMAS SEAN SIMILARES Y SE COMPLEMENTEN

Para empezar, hemos propuesto a nuestros chefs que elaboren un plato veraniego, fresco, ligero y con productos de temporada. Nos preparan una lubina con un cous cous de verduras, zanahoria, brócoli, calabacín, pimiento y unos brotes de hierbabuena.

Buscando un vino acorde a estos ingredientes os proponemos un **Rías Baixas**, un vino blanco de Galicia, elaborado 100% con uva albariño y que no ha tenido ningún tipo de crianza en barrica. Pero ¿por qué este vino? Los matices marinos, salados de la lubina encajan muy bien con el carácter salino que tienen los vinos de Rías Baixas, donde todo el viñedo está muy cerca del mar y las uvas se impregnan de esos aromas marinos.

Por otra parte, la albariño tiene unos aromas muy marcados a hierba fresca, balsámicos, que se potencian con la hierbabuena y crean una simbiosis extraordinaria. Y aún hay más: **la lubina** es un pescado intenso y con grasa y la acidez, tan propia de este tipo de vinos, nos ayuda a "limpiar" nuestra boca y a salivar, propiciando una sensación de frescura. Si no, pensad una cosa, ¿por qué muchas veces echamos limón a los pescados? Para que el bocado sea más fresco y tenga acidez. Pues, a partir de hoy, nos olvidamos del limón y que el vino juegue ese papel.

CONSULTA ESTAS RECETAS EN

labodega.consum.es

/ Cune Rosado y ceviche de tomates.

EL COLOR COMO PUNTO DE ENCUENTRO ENTRE PLATO Y VINO

Un maridaje cromático, sin obviar, por supuesto que, a nivel gustativo, también funcione.

Nuestros chefs nos proponen **un ceviche** de tomates con brotes de alfalfa, utilizando para el ceviche caldo de pescado, zumo de lima, apio, jengibre y chalotas.

¿Con qué lo acompañamos? De entrada, solo con ver los colores del plato, en tonos rojos y rosados vivos, el cuadro nos pide a gritos un **rosado** para completarlo.

Pero no nos quedemos solo con el color. Para este plato tremendamente estival, fresco, con muchos matices en boca, el **Vino Rosado Cune** se complementa a la perfección con esas notas golosas que encontramos en nariz: todo un despliegue de aromas a fresas, cerezas, piruletas… Una sensación muy estimulante, por su buena acidez y su frescura, que combinan muy bien con esos matices cítricos del ceviche.

CROMÁTICO

/ Vino dulce de moscatel y flan de queso.

CUANDO EL VINO FUNCIONA COMO UN INGREDIENTE MÁS

Por último os invitamos a elaborar una receta y que el vino trate de ser un ingrediente más de la misma.

Os damos pistas, imaginaos un **flan de queso mascarpone**, con toques cítricos aportados por el limón, y hacemos un caramelo muy suave, ¿qué podemos hacer para potenciarlo? ¿Existe algún vino que nos pueda aportar esas sensaciones? Sí, y muchos: que nos gusta un caramelo más tostado, más quemado, pues elegimos un Pedro Ximénez, que queremos un caramelo más ligero, más floral, pues te propongo un **vino dulce de moscatel,** que aparte del aporte de azúcar que nos va a ofrecer, es muy aromática en nariz. Oler la moscatel es como entrar en un jardín mediterráneo al caer la noche, flor de azahar, rosas, lichis, piel de naranja, cítricos, hierbas balsámicas… todo un despliegue para nuestros sentidos.

INGREDIENTE

Maridajes hay muchos y de muchos tipos. No os limitéis a las "costumbres", probad, haced vuestras propias combinaciones, porque donde uno menos se lo espera ¡surge la magia!

VINOS ECO

UN CAMINO A SEGUIR

por TONI SARRIÓN / viticultor y enólogo

Cuando vamos a elegir un vino nuestra primera elección suele ser entre tinto, blanco o rosado. Después solemos buscar la zona de producción: Rioja, Ribera, Valencia, etc. Ya en este momento, solemos declinarnos o bien por la variedad de uva o por la marca de una bodega en concreto, teniendo siempre en cuenta el precio en nuestra elección.

Bien, creo que, a partir de ahora, deberíamos incorporar otra variable muy importarte: **que nuestro vino sea ecológico.**

Para definir un vino ecológico, tenemos que partir de la base, el viñedo. Se considerará un viñedo ecológico aquel que no ha sido tratado con ningún tipo de pesticidas o producto químico y cuyas etapas de crecimiento y producción se hayan realizado respetando los ciclos propios de la naturaleza, sin manipulaciones genéticas. Se trata de vinos que proporcionan beneficios para el medio ambiente y la comunidad agrícola.

Por lo tanto, un vino ecológico es aquel que procede de un viñedo ecológico y que, además, está elaborado bajo la supervisión del reglamento del **Comité de Agricultura Ecológica.**

En los viñedos con manejo ecológico, las enfermedades de la vid se combaten de forma preventiva. Siempre se busca regular el vigor de la planta, para que haya un equilibrio entre el número de hojas y los racimos, limitando la producción, deshojando y quitando racimos manualmente, para que estos estén bien expuestos, no amontonados, y bien ventilados.

Viña Pomal
D.O. Rioja
UVA / 100 % tempranillo

Las plagas de insectos se combaten de forma natural, la mayoría de veces con la misma fauna útil del entorno o con el uso de feromonas. Las malas hierbas se combaten con labranzas de forma tradicional, sin hacer uso de pesticidas o herbicidas. En los tratamientos solo se utilizan productos naturales y autorizados por el Comité de Agricultura Ecológica.

Hace más de una década, decidí seguir esta filosofía en mis viñedos por dos razones. La primera, y principal, fue la obligación que sentí de cuidar el hábitat que nos rodea. Somos un país con una gran historia agrícola, en el que era importante iniciar un camino fuerte y decidido de **respeto máximo hacia nuestro entorno y tradiciones.** La otra razón, que es igual de importante, fue y es ofrecerle a nuestro consumidor **un producto natural, con el sabor de siempre.**

Creo que hay razones suficientes para introducir en nuestra vida productos ecológicos, en este caso el vino, porque con ellos no solo estaremos tomando **un vino rico y auténtico,** sino que además estaremos dando un paso adelante hacia un futuro con **un entorno más natural y sostenible.**

Eko
D.O. Alicante
UVA / 100 % monastrell

Raimat Ventada
D.O. Costers del Segre
UVA / 100 % garnacha blanca

Pata Negra
D.O. Cava
UVA / 100 % macabeo

NOVEDADES consum

El mundo del vino está en constante cambio. Cambian las tendencias, los gustos del consumidor y, de una añada a otra, también cambian los vinos. De todo esto es consciente Consum, que, en su afán de que el consumidor pueda encontrar el producto más adecuado para cada momento y de satisfacer su curiosidad, no deja pasar ninguna de estas novedades e incorpora en su oferta para esta nueva temporada de verano, estas sugerencias:

TINTOS

· Baltasar Gracián ¿Hay vinos tintos para el verano? Pues sí, los hay y muchos y de zonas que se están reinventando y sacando lo mejor de ellas, como es Calatayud. Una de sus bodegas más tradicionales nos propone este tinto hecho con garnacha 100%, sin paso por barrica, ofreciéndonos un vino tremendamente fresco, afrutado y amable, capaz de aliarse con cualquier plato veraniego sin saturarnos.

Baltasar Gracián
D.O. Calatayud I TINTO
UVA / 100% garnacha

BLANCOS

Baltasar Gracián
D.O. Calatayud I BLANCO
UVA / Garnacha blanca y viura

· Baltasar Gracián blanco, un vino elegante, fresco y sutil de Calatayud, zona tradicionalmente productora de tintos que también se viste de blancos. Es un coupage de dos variedades, la garnacha blanca, uva tradicional de Aragón pero poco extendida, y la viura. Como resultado este vino floral, fragante y delicado con mucha complejidad en boca. Atrévete a probar vinos de zonas diferentes.

ROSADOS PÁLIDOS

Pero no solo los blancos son tendencia, los rosados también tienen una gran presencia en esta temporada.

· El vino Rosado de Marqués de Riscal es un claro ejemplo de que Rioja ha sido siempre cuna de grandes rosados, elaborados con las variedades de Rioja como la tempranillo, la garnacha o la graciano y que son capaces de trasportarnos a la tierra que los vio nacer.

Marqués de Riscal
D.O. Rioja
UVA / Garnacha, viura, malvasia y garnacha blanca

· Rosados como el de Bodegas Tamarón, procedente de uvas seleccionadas de la variedad tempranillo de la zona de Burgos, elegante, fresco, con muchas notas de frutos rojos que lo hacen ideal para acompañar pastas, sopas o verduras.

Altos de Tamarón
D.O. Ribera del Duero
UVA / 100% tempranillo

AZUL

Pamela Azul
UVA / 100% verdejo

Y cómo no hablar del "Pamela Azul", una bebida aromatizada a base de vino, de color azul, hecho con la variedad verdejo. No le podemos llamar propiamente vino, pero sí que es una bebida que nos sirve como un primer acercamiento hacia el mundo del vino, sobre todo pensando en la gente joven que muchas veces se encuentra tan alejada de los vinos tradicionales; un buen ejemplo de cómo el mundo del vino se reinventa y trata de llegar a ese público que se está iniciando.

Estas son solo algunas novedades que, como siempre, os invitamos a probar para descubrir nuevas sensaciones y brindar por un verano lleno de vinos.

LA BODEGA DE CONSUM TAMBIÉN ESTÁ EN LA RED

La Bodega de Consum es mucho más que una de las secciones de nuestras tiendas, mucho más que un catálogo de productos y mucho más que una revista sobre vinos. La Bodega de Consum es también una web con contenidos de calidad, didáctica, con un lenguaje claro y cercano. Una nueva ventana al mundo del vino donde encontrarás todas las claves para elegir el mejor vino para cada ocasión, interesantes artículos sobre variedades, elaboración, denominaciones y vinos recomendados para cada temporada, audiovisuales, reportajes de actualidad y consejos muy muy útiles.

RECOMENDADOR

Entra en labodega.consum.es y navega por secciones tan interesantes como nuestro Recomendador: una herramienta que te permitirá hacer tu búsqueda por maridaje, uva, región y tipo de vino. ¡Utilízala y seguro que acertarás!

CATÁLOGO DE VINOS

También podrás ver todos los vinos que hay en tus tiendas más cercanas, consultar las notas de cata y las variedades de uva con las que ha sido elaborado cada uno; todo en nuestro Catálogo de vinos virtual.

labodega.consum.es

VINOS DEL MES

Y si quieres ir a tiro hecho, en **Vinos del mes**, te proponemos una selección de vinos que destacamos mensualmente en nuestras tiendas, para ofrecerte aquellos que mejor te acompañen en cada época del año, explicándote sus principales características, la nota de cata, maridaje y curiosidades que te sorprenderán.

VOCABULARIO

Si te ha parecido interesante el contenido de esta revista en **labodega.consum.es** podrás profundizar en algunos artículos a través de los **audiovisuales** que encontrarás alojados en la web. Y, por si te pierdes con la jerga, un **Vocabulario** con los principales conceptos que ayudarán a interpretar todos los contenidos.

DANOS TU OPINIÓN

Pero, además, también queremos aprender contigo porque, para Consum, las personas sois lo más importante y es **vuestra opinión** la que nos interesa realmente. En la ficha de cada uno de nuestros vinos podrás dejar tus comentarios y conseguir que **tus valoraciones** sirvan a otros consumidores como referencia.

Entra en nuestra web y verás que no necesitas ser un experto para disfrutar del vino. Entra en **La Bodega de Consum** y ¡vive el vino!

WEB

nueva
web
labodega.consum.es
¿TIENES QUE ELEGIR
UN VINO Y NO SABES
POR DÓNDE EMPEZAR?
ENTRA EN NUESTRA WEB
La cultura del vino con un
lenguaje claro y cercano.
Elige el mejor vino
para cada ocasión.
consum
Juntos es
cooperativa