

XXI Feria del Vino

Las bodegas de la tierra
vuelven a brindar
en Cretas



Índice

- 3** El reencuentro de bodegueros y clientes en la XXI Feria del Vino de Cretas
- 6** Entrevista al alcalde de Cretas, Fernando Camps
- 8** El camino de la IGP para convertirse en D.O.
- 10** El resurgir del consumo de vino en España
- 11** La Garnacha, el tesoro aragonés que encandila
- 12** Las dificultades del comercio exterior derivadas de la guerra
- 14** Amprius Lagar
- 16** Venta d'Aubert
- 18** Mas de Torubio
- 20** Bodegas Bayod Borrás
- 21** Deméter de Tastavins
- 22** Magalia
- 23** Vinos Danica
- 24** Briza Gin Premium
- 25** Catas de una selección de vinos de la Feria
- 28** Mercado Medieval
- 30** Mapa de la Feria del Vino y el Mercado Medieval

Cretas vuelve a brindar por los vinos de calidad de la tierra

Bodegas y clientes se reencuentran tres años después con ganas de disfrutar de la amistad en torno a una buena copa

Los amantes del vino de proximidad están de enhorabuena. Tres años después y con lo peor de la pandemia atrás, vuelven los eventos multitudinarios y, con ellos, la FERIA del Vino de Cretas, que este fin de semana llega a su XXI edición. Lo hace acompañada del XVI Mercado Medieval, complemento ideal para el disfrute en familia de un fin de semana excepcional en la bonita localidad del Matarraña, considerada capital del vino en la provincia de Teruel por el tesón con el que organiza el evento.

Miles de visitantes del Matarraña, Bajo Aragón en general y provincias limítrofes de Zaragoza, Tarragona y Castellón volverán a disfrutar del certamen de referencia en el sec-



Una cuadrilla de amigos brinda en la edición de 2019

tor vitivinícola, que llega de nuevo al calendario ferial aragonés bajo el paraguas de éxito cosechado anteriormente.

El certamen se presenta al consumidor con la intención de mostrar la esencia de la tierra, que en el caso del vino viene marcada por las garnachas blancas y tintas que se cultivan desde la antigüedad en el Bajo Aragón.

Los aficionados al paraíso de Baco están llamados a disfrutar de esta feria que reunirá a las mejores bodegas de Teruel, Terra Alta (Tarragona), Castellón y Zaragoza.

El Ayuntamiento de Cretas, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de los Vinos del Bajo Aragón y la Asociación Medieval se vuelcan con la organización del evento, que este año será un canto a la amistad, el reencuentro y el disfrute del buen beber. Compremos los tiques de catas, llenemos nuestras copas de los vinos de la tierra y brindemos por la normalidad, por la vida y por el vino. Nos lo merecemos.

VINOS ECOLÓGICOS

IGV

Ignacio J. Guallart de Viala

www.bodegasignacioguallart.com

T. 978 089 556 - 638 230 267
 info@bodegasignacioguallart.com
 Ctra Nacional N-211 km-246.2 - 44600 Alcañiz Teruel(España)



Numeroso público disfruta de la feria durante el acto de inauguración de la XX edición, en abril de 2019

8 bodegas de Teruel y otras 12 de Zaragoza, Tarragona y Castellón quieren darse a conocer

Habrán 12 firmas de la IGP Vinos del Bajo Aragón y 6 de la DO Terra Alta que ofrecerán catas a miles de consumidores atraídos por las últimas novedades

Un total de 20 bodegas y dos expositores de tapas participan en la XXI edición de la Feria del Vino de Cretas, cuyo recinto ferial está preparado para disfrutar durante todo el fin de semana del gran reencuentro del sector con sus clientes y amigos. El Bajo Aragón estaba esperando este tipo de eventos como el agua que ha caído días atrás en el campo.

Entre las bodegas, hay 12 de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vinos del Bajo Aragón, de las cuales tres son de la localidad anfitriona. Además, llegan seis de la Denominación de Origen (DO) Terra Alta (Tarragona), una de la provincia de Castellón y otra con su sede a caballo entre la Terra Alta y Maella.

En concreto, las bodegas turolenses que harán las delicias de los aficionados a los vinos de kilómetro cero serán: Cooperativa del Campo San Pedro, Venta d'Aubert, Mas de Torubio (Cretas); Bayod Borrás (Fórnoles); Bodegas Salvador y Bodegas Crial (Lledó), Amprius Lagar (Calaceite) y Démeter de Tastavins (La Portellada).

Por Zaragoza, participarán Cooperativa Agrícola San Lorenzo y Vinos Danica de Maella, Vinos Pedravolta y Vinos Taberner Amado de Nonaspe, y la Cooperativa Nuestra Señora del Olivar de Lécera.

Tarragona aportará el Celler Batea, Celler Sant Josep de Bot, SAT Serra de Cavalls de Pinell de Brai, Ecovitres de Vilalba dels Arcs, Vinyes del Convent de Horta de Sant Joan y Agrícola Cobera d'Ebre. Y por Castellón, Celler l'Estanquer de Canet lo Roig será el representante.

Será nombrado embajador de los vinos de la tierra el alcalde de Calanda y diputado en el Congreso, Alberto Herrero, que sucederá en el cargo a la alcaldesa de Teruel, Emma Buj, y a la exdiputada en Cortes Yolanda Vallés. El reconocimiento le llegará a Herrero en la mañana del sábado, misma franja que se ha elegido para fallar los premios de la cata concurso que se celebra el viernes.

CALIDAD Y VENTA AL PÚBLICO

Se trata de un certamen que año a año gana en calidad, un



Crial, Mas de Torubio, San Pedro, Cooperativa del Olivar, la Escuela Agraria de Gandesa y Celler Batea coparon los premios en 2019

salto que ha permitido a los productores de la IGP avanzar algunos trámites para obtener el marchamo de DO. La pandemia enfrió el proceso, pero el resurgir de este fin de semana a buen seguro servirá para dar pasos firmes y definitivos en la consecución de un objetivo gracias al cual las bodegas mirarán de tú a tú al resto de denominaciones a nivel nacional. Ya lo hacen en calidad y cumplimiento de condiciones climatológicas y morfológicas, pero falta el sello que confirme estos parámetros de buen hacer. Ello dará visibilidad y promoción a los vinateros.

Precisamente, los bodegueros entienden la feria como una ventana al público. Consideran importante que el consumidor pueda disfrutar en un mismo lugar de todo el vino que les ofrece el territorio. Se trata también de que hosteleros y establecimientos comerciales de casa confíen en ellos y los incluyan entre sus referencias.

En un día de feria puede observarse gran cantidad de público joven con hábitos de consumo de vino, más allá de la refrescante cerveza. Hay futuro para el sector.

MERCADO MEDIEVAL Y OTRAS ACTIVIDADES

Durante todo el fin de semana, en las calles del casco histórico de Cretas se instalará un Mercado Medieval con 90 puestos de productos artesanos, talleres de oficios y espectáculos teatrales callejeros, por el que familias y cuadrillas de amigos podrán pasear, disfrutando de las actividades paralelas programadas.

La noche del sábado se celebrará una cena popular en el pabellón multiusos, tras la cual habrá una disco móvil para animar la fiesta hasta bien entrada la madrugada.

De esta forma, Cretas potencia en un doble evento la agroindustria y el turismo, dos pilares fundamentales para el mantenimiento de la población en la provincia de Teruel.

Las casas rurales están llenas este fin de semana y también los restaurantes, por lo que al impulso de la agroindustria que supone la proliferación de bodegas en el Matarraña y Bajo Aragón se suma la vertiente turística del evento.

16 MERECIDOS PREMIOS

No hay Feria del Vino de Cretas sin premios. El Comité de Cata ha probado en la mañana de este viernes todos los vinos que se han presentado al concurso. El jurado lo forman enólogos de la talla de Joan Bada, Judith Folch, Balbino Lacosta y Pilar López.

En el concurso participan vinos blancos, tintos y rosados jóvenes, y tintos crianzas que optarán a llevarse un primer o segundo premio en cada una de las cuatro categorías en que se dividen los dos premios en liza: Mejor Vino IGP y Mejor Vino de la Feria. En total, 16 diplomas.

EL PROGRAMA

SÁBADO, 9 DE ABRIL

12:00 Recepción de autoridades en la plaza Pascual Buendía

12:15 Inauguración de la Feria del Vino y Mercado Medieval en el Portal de Valderrobres

13:00 Acto de apertura de la Feria del Vino con entrega de premios a los mejores vinos y nombramiento del embajador, el diputado nacional Alberto Herrero

DOMINGO, 10 DE ABRIL

11:00 Reapertura de la Feria del Vino

20:00 Clausura de la Feria del Vino

El horario de apertura del recinto ferial será, sábado y domingo, de 11:00 a 14:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas.

Durante el fin de semana, los visitantes de la feria podrán disfrutar de los mejores vinos de la IGP Bajo Aragón, DO Terra Alta y otros vinos aragoneses.

"Hemos tenido que esperar demasiado tiempo y por eso la gente tiene ganas"



Cretas se vuelca con el retorno de la feria, espera 3.000 visitantes y confía en la calidad de los nuevos vinos

El alcalde de Cretas, Fernando Camps, muestra su satisfacción por la recuperación de la Feria del Vino de la localidad bodeguera tres años después. Se espera más gente que nunca al evento más esperados por los amantes del buen vino de proximidad. El regidor confía en que la calidad vuelva a primar entre los expositores y que las bodegas logren darse a conocer entre el gran público.

-Recuperan la feria. Quién les iba a decir, cuando celebraban por todo lo alto la XX edición allá por 2019, que iban a tener que esperar tanto para la XXI.

-La verdad es que sí, hemos tenido que esperar demasiado tiempo y por eso la gente tiene tantas ganas este año. Esperamos muchos visitantes y he de reconocer que un poquito de respeto sí que tenemos ante lo que nos pueda venir. El que no mete en su casa a siete, mete a cinco; el pueblo va a estar más lleno que para las fiestas de agosto, sin duda. Este año vamos a batir todos los registros y no será una exageración decir que habrán pasado por la feria más de 3.000 personas.

-¿Es el primer gran evento que organiza la localidad tras la pandemia?

-Sí, porque Santa Águeda no se pudo hacer este año tampoco por el covid. Lo organizamos como lo hacíamos antes, en el mismo recinto ferial al completo con 20 bodegas y dos stands de tapas. El Mercado Medieval está también al completo una vez más con 90 puestos y no cabe nadie más, si no es que aumentamos calles.

-Después de dos años de parón, ¿han temido por que la feria no se volviera a hacer, o está tan consolidada que esto es algo impensable?

-Ha habido alguna bodega que no ha venido este año, pero en cambio recibimos a cuatro que no estuvieron en 2019. Y en cuanto al Mercado Medieval pasa lo mismo. Hemos llamado a los que solían venir y muchos ya no hacen el trabajo que hacían antes de la pandemia. Pero a su vez, eso ha dado cabida a que haya cosas nuevas.

-¿Con qué ánimo llegan a esta importante cita los bodegueros de la tierra?

Fernando Camps, vestido de época para un programa de televisión

“Este año vamos a batir todos los registros de visitantes y no será una exageración decir que habrán pasado por la feria más de 3.000 personas”

-Tienen muchas ganas de volver. Además, cuando sacan los blancos nuevos normalmente suele ser para marzo y abril, por lo que todos tienen mucha ilusión de presentar sus vinos. Hay que tener en cuenta que muchas bodegas utilizan Cretas para presentarlos. Después van a otros certámenes y concurren a premios, pero la de casa siempre es la primera presentación.

-¿Qué representa el sector del vino para Cretas y la Comarca del Matarraña?

-En los últimos tiempos ha habido una clara apuesta por la calidad. Antes en la cooperativa entraban millones de kilos y se dedicaban a producir cantidad. Ahora, los pocos que quedan que tienen uva están mirando de hacer buenos vinos, que es la manera de vender bien este producto. Tanto la cooperativa como las bodegas pequeñas están intentando hacer menos cantidad y más calidad. En toda la cadena de elaboración del vino pueden trabajar 50 o 60 personas en Cretas -algunos solamente en temporada de recolección- y somos menos de 600 vecinos.

-Presumen de ser la capital del vino en Teruel gracias a este certamen y de ser importantes también en Aragón.

-Después de 20 ediciones, nos hemos consagrado en Aragón como una de las mejores ferias del vino. Entre los vinos de la IGP Bajo Aragón y la DO Terra Alta vienen bastantes bodegas, estamos muy satisfechos.

-Cuando la IGP se convierta en DO, ¿será el momento de ampliar el espacio dedicado a feria?

-Ya veremos. Ahora son 22 stands entre los que la IGP representa alrededor de la mitad, y otro tanto son Terra Alta y otras bodegas. Pero también han fallado unas cuantas este año. Cuando consigan la DO, que es el paso que están buscando, y todas ellas tengan interés por mostrar sus productos, tendremos que pensar en serio la posible ampliación de la que siempre hablamos.

-¿Cuánta gente hay detrás de la organización de la Feria del Vino y del Mercado Medieval para que todo salga bien?

-Tenemos a la Asociación Medieval que se encarga del Mercado Medieval, que puede tener unas 15 o 20 perso-

nas detrás. Y después la Feria del Vino se organiza desde el Ayuntamiento, así que habría que sumar algunos concejales y el personal del consistorio.

-¿Hay alguna novedad importante este año?

-La novedad es que nombramos embajador este sábado al diputado nacional Alberto Herrero, que sustituirá a la exdiputada en Cortes de Aragón Yolanda Vallés, que es la que ha hecho de embajadora estos dos años de pandemia. En la última edición, la de 2019, nombramos a la alcaldesa de Teruel, Emma Buj, por lo que simbolizaremos un doble traspaso: Emma Buj pasará la medalla a Yolanda Vallés, y ésta a Alberto Herrero. El año pasado se pudo hacer la cata de vinos y allí estuvo Yolanda. Ha sido una buena embajadora y ha hecho llegar el nombre de los vinos de la tierra a muchos sitios.

-El sistema de premios para la cata concurso no varía, mantienen los mismos 16 diplomas.

-Hay un premio para el Mejor Vino de la IGP y otro al Mejor Vino de la Feria. Cada uno, con sus cuatro categorías correspondientes: blanco, rosado, tinto y tinto crianza. Se dará un primer y un segundo premio en todas ellas.

-¿Habrá algún espacio al aire libre para catar los vinos o solo cuentan con el recinto ferial?

-Será en el recinto ferial, pero estarán todos los portones abiertos y habrá buena ventilación. Habrá un control de acceso y si vemos que se supera el aforo no dejaremos entrar hasta que vaya saliendo la gente. Venderemos tiques con 10 vales cada uno y, con una copa que daremos, el público irá pasando por las bodegas para catar los vinos.

-¿Cómo se nota la feria en otros sectores económicos como hostelería y restauración?

-Se espera mucha gente, así que todo lleno en el pueblo y mucha afluencia en localidades colindantes. Hay que resaltar que, para que bares y restaurantes de Cretas no se vean desbordados, en el patio de las escuelas hemos habilitado una pequeña carpa con catering de bocatas y tapas.

-¿De dónde viene el público?

-Se espera mucha gente del Matarraña y Bajo Aragón, y también de la Terra Alta y de la zona de Morella.

“Después de 20 ediciones, nos hemos consagrado en Aragón con una de las mejores ferias del vino; entre la IGP Bajo Aragón y la DO Terra Alta hay mucha calidad”

La IGP **retoma** el **camino** para convertirse en D.O. tras la pandemia

Los avances previos se detuvieron en seco hace dos años, pero ahora se confía en lograr el objetivo

La incertidumbre cosechada durante los dos eternos años de pandemia obligó a detener el ansiado proceso de transformación de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) en Denominación de Origen (D.O.). Sin embargo, con la vuelta de la normalidad, las bodegas retoman las gestiones para conseguir una distinción que potenciaría de manera notable el sector vitivinícola de la zona.

Los avances conseguidos hasta el año 2019 han dejado su poso entre los productores, por lo que el ritmo de trabajo para lograr el objetivo es mayor. En este momento, el Incavi se encuentra realizando los estudios técnicos en la zona para obtener el informe necesario que debe presentarse al Gobierno de Aragón para seguir adelante en la consecución de la Denominación de Origen.

La IGP Vinos del Bajo Aragón sólo utiliza variedades de cepas autorizadas y perfectamente adaptadas al terreno: Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, Derechero, Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Macabeo, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo. Entre estas nueve, la gran apuesta de la asociación se realiza en torno a la Garnacha. El presidente de la IGP Vinos del Bajo Aragón, Javier Azuara, considera que tanto la Tinta como la Blanca son "las que nos pueden diferenciar".

CALIDAD INNEGOCIABLE

Aunque la consecución de la D.O. sería fundamental para la producción vitivinícola tanto del Bajo Aragón como de sus comarcas colindantes, el presidente de la IGP sigue poniendo en valor los vinos de la zona que aúnan, a día de hoy, una calidad desconocida para muchos de los consumidores: "La percepción del consumidor es que la Denominación de Origen tiene mayor calidad. Mucha gente piensa que los vinos de Teruel no tienen la calidad que de verdad tienen".

El cambio, que parecía ser cuestión de meses allá por el



Las bodegas confían en poder llegar a ser D.O. IGP Vinos Bajo Aragón

año 2019, se paralizó por completo con la llegada del coronavirus. Las bodegas asociadas se enfriaron y la administración se ralentizó notablemente. Sin embargo, la intención sigue encima de la mesa aunque todavía se desconoce cuándo se podrá hablar de la D.O. Bajo Aragón. "Visto lo visto no nos atrevemos a ponernos plazos. Todavía no tenemos la certeza, porque la DGA tiene la última palabra", asegura Javier Azuara.

RECUPERARSE DE CARA AL FUTURO

La recuperación del sector en la IGP Vinos Bajo Aragón es una muestra más de la fortaleza que caracteriza a los pro-

La IGP Vinos del Bajo Aragón sólo utiliza variedades de cepas autorizadas y perfectamente adaptadas al terreno, entre las que destacan la Garnacha Tinta y la Blanca



ductores de la zona: "Somos un sector muy maduro, que hace frente a los problemas". El descenso en las ventas y el incremento en los costos de materiales para la producción ha hecho mella en unas bodegas muy concienciadas en la importancia de ofrecer un producto de calidad. No obstante, el resurgir del sector se empieza a vislumbrar y grandes vinos comienzan a emanar de las distintas bodegas que conforman la IGP Vinos Bajo Aragón.

Las novedades que se esperan de cara a los próximos meses por parte de las bodegas asociadas en la IGP giran en torno a la promoción de un producto que poco tiene que envidiar a los grandes protagonistas gastronómicos de la provincia, como pueden ser el jamón o el aceite. "Vamos a llevar a cabo una guía con bodegas para dar a conocer la oferta enoturística de la zona. En Teruel tenemos muchos productos de calidad, pero primero tenemos que convencernos los de casa para luego transmitirlo al exterior", asegura Javier Azuara.

El recorrido conseguido durante los años previos a la pandemia se detuvo en seco, pero la IGP Vinos Bajo Aragón continúa creciendo con un objetivo marcado: convertirse en Denominación de Origen lo antes posible.

Las novedades que se esperan de cara a los próximos meses por parte de las bodegas asociadas giran en torno a la promoción de un producto con una gran calidad

IGP
Indicación Geográfica Protegida
Vino Bajo Aragón

www.igpvinobajoparagon.es

Vinos de Calidad, vinos para descubrir

Controlado por la Asociación de Productores de la I.G.P. Vinos Bajo Aragón.

Diputación de Teruel



Un trabajador vuelca el fruto de la vid para comenzar la elaboración del vino. Mas de Torubio

El consumo de vino en España deja atrás las cifras de la pandemia

Diez millones de hectolitros se consumieron durante el mes de enero, un 16,5% más que el pasado año

El consumo de vino en España sigue en la senda de la recuperación tras elevarse un 16,6% en enero respecto al mismo mes del año anterior, hasta alcanzar los 10,51 millones de hectolitros, según los datos analizados por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) y la Interprofesional del Vino de España.

En concreto, el informe señala que el consumo de vino en España ha crecido un 10,7% en el mes de enero de

2022 frente al mes anterior, lo que le permite encadenar seis meses en positivo.

Los datos muestran la recuperación del consumo de vino en España. Una tendencia al alza que ya se observaba en 2021, después de un complicado 2020 marcado por la fuerte pérdida de ventas en la hostelería española, que llegó a desplomarse más del 50%, tras la irrupción de la pandemia.

De esta forma, el consumo de vino se ha incrementado en la hostelería, el canal que más sufrió las restricciones derivadas de la pandemia, mientras que se va suavizando el realizado en alimentación tras el gran aumento registrado durante el confinamiento.

Así, según los últimos datos Nielsen IQ se percibe un incremento de consumo de vino en hostelería del 29,2% en volumen y del 33,6% en valor, con fuertes subidas en todas las categorías de vinos.

El inicio de recuperación del consumo en hostelería coincide con una vuelta a la normalidad en alimentación, ya que los datos muestran una caída en este canal del 6,9% en volumen y del 4,4% en valor a enero, tras suavizar su crecimiento en los periodos previos después de la enorme subida que tuvo lugar durante el confinamiento.

De esta forma, el consumidor español parece apostar cada vez más por los productos con mayor valor añadido. Vinos espumosos y tranquilos con Denominación de Origen cobran relevancia en la hostelería y en alimentación, lo que explica que el precio medio haya ido subiendo en ambos canales de forma progresiva en los últimos años.

La Garnacha de Aragón, una tendencia que sigue enamorando

La variedad más común de la comunidad produce vinos afrutados, de acidez media o baja y redondos

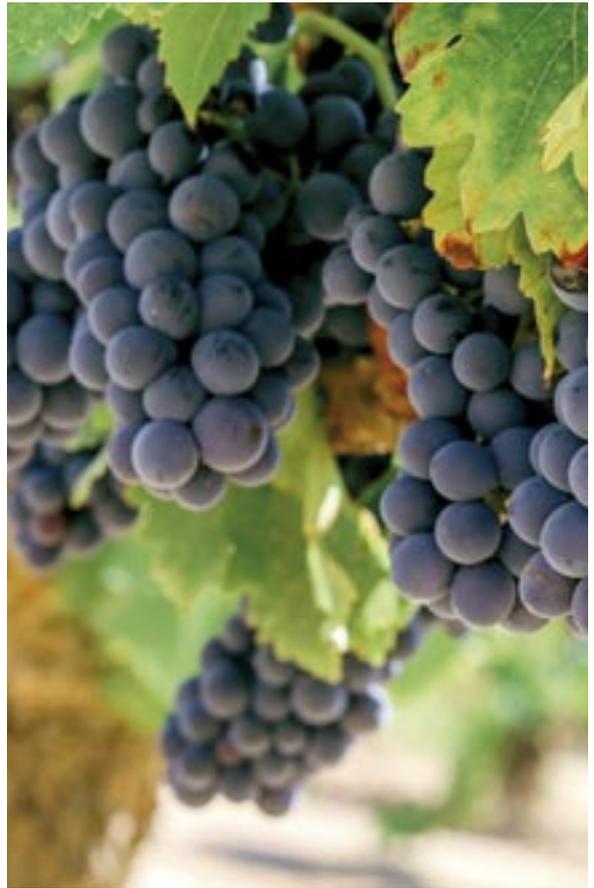
Resistente a las temperaturas extremas y con una fuerte personalidad, así es la variedad de uva de moda: la Garnacha. Pero, ¿sabes de dónde es originaria? Con esa facilidad para adaptarse al clima y a la tierra, no podía proceder de otro lugar que no fuera Aragón, donde se producen un gran número de cambiantes microclimas debido a su orografía.

Sin duda, todo amante del vino cuando piensa en Aragón piensa en Garnacha. Y es que esta maravillosa variedad aragonesa está de moda y es "venerada" por los grandes gurús y expertos en el mundo del vino. La Garnacha más típica es la Tinta, pero también hay otras variedades como la Tintorera, la Blanca o la Peluda. Todas ellas se encuentran también a lo largo y ancho de la comunidad.

Su gran capacidad para adaptarse a los diferentes cambios climáticos y su excelente respuesta en la maduración y la elaboración de los vinos la han convertido en la "niña mimada" por un gran número de bodegas y profesionales, como el crítico norteamericano James Suckling que acaba de otorgarle a la garnacha española 92 puntos y ha reconocido con Best value a cinco de Aragón..

Aragón es tierra de vino y talento. De los 380 Master of Wine que hay en todo el mundo, cinco están en España y dos ellos hacen vino en Aragón: Fernando Mora y Norrel Robertson. Los dos son grandes amantes de la Garnacha, principal abanderada de los vinos que producen. Además, la gran tradición vitivinícola aragonesa hace que de esta comunidad hayan salido también profesionales que han sido considerados como los mejores sumilleres de España: Guillermo Cruz, Raúl Igual, Manu Jiménez y Pilar Cavero, entre otros.

Aragón cuenta con cinco Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) de vino: Cariñena, Somontano, Calatayud, Campo de Borja y Aylés. Además, tiene cinco Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) vnicas: Bajo Aragón, Valle del Cinca, Ribera del Gállego - Cinco Villas, Ribera del Jiloca, Valdejalón y una sexta IGP supra autonómica: Ribera de Queiles.



La Garnacha tinta es una de las variedades. Danica



Aragón es tierra de vino procedente de Garnacha. DGA

La Garnacha está de moda, y es que produce vinos afrutados, de acidez media o baja, de elegante paladar y muy redondos. La Garnacha es considerada en esta comunidad un alimento noble, como una de las principales características de sus gentes.



España exportó 28,7 millones de litros de productos vitivinícolas a Rusia en el año 2021. Amprius Lagar

El conflicto bélico entre **Ucrania** y **Rusia** pone a temblar las exportaciones de vino español

La nueva Ley del Vino de la Federación Rusa restringió la importación de graneles extranjeros por lo que las ventas desde España siguen en caída libre

El vino español se juega alrededor de 40,4 millones de euros en exportaciones en el conflicto bélico entre Rusia y Ucrania, según se desprende de los datos ofrecidos por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv).

En concreto, las bodegas españolas vendieron en 2021 un total de 24,2 millones de euros a Rusia entre vinos, mostos de uva y zumos, mientras que las exportaciones a Ucrania se situaron en los 16,2 millones de euros.

Según los registros, las exportaciones vitivinícolas españolas a Rusia cayeron de forma muy leve en 2021, una comparación que se hace tras un desastroso 2020, debido

a la entrada en vigor en el mes de junio de la nueva Ley del Vino de la Federación Rusa.

En concreto, esa nueva ley rusa restringió la importación de graneles extranjeros en el país, con el objetivo de favorecer la producción local.

DATOS Y EVOLUCIÓN EN LOS ÚLTIMOS AÑOS

De esta forma, España exportó 28,7 millones de litros de productos vitivinícolas al mercado ruso el pasado año, un registro muy alejado de los 87 millones de litros de 2019 y, sobre todo, del máximo histórico de 2006, cuando se llegaron a superar los 200 millones de litros.

En Ucrania, las ventas de las bodegas españolas de vinos y mostos encadenan una tendencia de crecimiento con fuerza desde 2015, pasando de apenas 3,2 millones de litros a los 13,7 millones de litros.

Así, la fuerte pérdida de ventas sufrida en los últimos años ha provocado que Rusia solo represente el 0,93% del volumen y el 0,74% del valor total vitivinícola exportado por España en 2021, mientras que Ucrania supuso el 0,44% del volumen y el 0,49% del valor total. De esta forma, la suma de ambos mercados comprendió el 1,42% del volumen y el 1,23% de la facturación de las bodegas españolas.

Por otro lado, el informe también muestra las ventas de vinos españoles a Bielorrusia, que está muy cerca de la zona del conflicto, y que ascendieron en apenas cuatro años de uno a diez millones de litros y de 2,2 a 7,7 millones de euros, principalmente de vino a granel.

En cambio, las exportaciones nacionales a Letonia cayeron en 2021 en torno al 20%, hasta los 14,1 millones de litros y los 26,5 millones de euros, tras un 2020 de récord. En este caso, el vino con DOP envasado es el producto más exportado.

Mientras que las ventas con destino a Lituania ascendieron el pasado año a 11,3 millones de litros y 16,4 millones de euros, creciendo a buen ritmo tres años (2018-2020) de fuertes pérdidas. Los envasados también tienen mayor relevancia que los graneles en el mercado lituano.

LA VENTA ONLINE ES LA TAREA PENDIENTE

Un 30% de las bodegas de España todavía no vende vino a través del canal 'online' y en las que sí han integrado este canal, apenas representa un 5,5% del total de la facturación de la empresa, lo que manifiesta el bajo nivel de digitalización del sector y un desaprovechamiento de las oportunidades del e-commerce, según un informe de EAE Business School.

Asimismo, la ralentización digital también se observa en la estrategia de marketing: el 26% de las bodegas del estudio no invierte en marketing digital y la mayoría prefiere el e-mail, un 92%, y el teléfono, un 78%, para gestionar las ventas B2B.

Además, según el informe, el negocio de las bodegas también se caracteriza por su escasa apuesta por la tecnología, ya que el 76% no dispone de tecnología para monitorizar el viñedo y la vendimia. Si embargo, varias empresas son conscientes de su atraso en innovación ya que el 24% se ha planteado invertir en blockchain en un futuro.



Descubre
más de 102 palabras
más de 102 motivos
para tener



**CAJA RURAL
DE TERUEL**

DESDE 1920





La recogida nocturna es clave para obtener los caldos de mejor calidad. Amprius Lagar

La **excelencia** de la Garnacha deja un hueco para la llegada de la **Syrah** en barrica

La calidad de su variedad más reconocida se pone de manifiesto con el Edición Limitada de 2017 que actualmente se complementa con el 92/300 Syrah

Hablar de Amprius Lagar significa hacerlo de una de las potencias vitivinícolas en la provincia de Teruel.

Su apuesta por el territorio y la sostenibilidad está provocando un crecimiento exacerbado para una bodega que empieza a sonar en cada rincón de la geografía aragonesa. Víctor Martínez, gerente de la marca, considera que el trabajo con el que se elaboran cada una de sus joyas empieza a tener recompensa: "Estamos empezando a ser conocidos y reconocidos".

No es para menos, ya que ni la pandemia ha logrado detener la producción de la bodega del Grupo Téralis,

que en el año 2020 lanzó su primer vino en barrica. El Lagar d'Amprius 92/300 Syrah es un caldo excepcional perteneciente a la añada de 2016 que durante más de 300 noches durmió en barrica. El primer vino postpandemia es, a su vez, el primero que se elabora con la variedad Syrah al 100% en la bodega de la comarca del Matarraña.

Sin embargo, el buque insignia de la compañía continúa siendo el Lagar d'Amprius Garnacha, con un 100% de Garnacha fina, recogida de las más de veinte hectáreas que disponen de esta variedad en los viñedos situados entre Calaceite y Arens de Lledó. Sin embargo, una de las principales novedades



Los viñedos se sitúan en el corazón del Matarraña. Amprius Lagar

des de este último año fue la salida al mercado de todo un tesoro para el paladar: el Garnacha Lagar D'Amprius Edición Limitada 2017. Un tinto único, del que solo se han elaborado 10.000 botellas y que procede directo del paraje del Gurugú.

Lagar D'Amprius puede presumir de aunar cantidad y calidad conforme se van sucediendo los años. En 2021 fueron vendimiados unos 200.000 kilos de uva entre todas las variedades. Las inclemencias meteorológicas sufridas durante la pandemia – llovió intermitentemente durante varios días – obligó a espaciar los tiempos de recogida hasta unas tres semanas. Sin embargo, la calidad del producto se vio intacta gracias al cuidadoso trato que se le da a la uva.

TRANSFORMACIÓN A LO ECOLÓGICO

El objetivo principal de la compañía, en palabras de su gerente, es “devolverle al Matarraña lo que nos da”. De este modo, Lagar D'Amprius trata de llevar a cabo una producción ecológica y sostenible. Desde el año 2019 la bodega cuenta con la certificación ecológica del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica y este mismo año pretende sacar al mercado sus primeros caldos ecológicos.

Innovación y sostenibilidad van de la mano, ya que desde la bodega del Grupo Tévalis se apuesta por unos vinos jóvenes para “explorar un mercado nuevo”, en su primera andadura en la producción ecológica. No obstante, también tendrán su espacio los crianza ecológicos que saldrán a la luz el próximo otoño. En la compañía se tiene claro el nuevo modelo. “Desde dentro de la bodega queremos llevar a cabo la transformación. Estamos utilizando procesos de viticultura regenerativa para evitar liberar emisiones de CO2”.



Vino para quedarse





La bodega está situada en el kilómetro 28 de la carretera A-231, entre Valderrobres y Arnes. Venta d'Aubert

Producción ecológica desde hace una década para unos vinos valorados dentro y fuera

Venta d'Aubert sigue coleccionando premios y +90 puntos en la Guía Peñín gracias a su calidad, producción sostenible y respeto al medio ambiente

Venta d'Aubert es pionera en la elaboración de vinos de élite en el Matarraña desde hace 27 años y lleva una década produciendo en ecológico.

Si algo diferencia a Venta d'Aubert del resto es su apuesta decidida por el cultivo sin productos químicos, algo para lo que todos los viñedos fueron absolutamente transformados años atrás. Esto es un aspecto muy valorado por el consumidor europeo.

"Trabajamos la viña de forma respetuosa para mantener y mejorar su calidad, algo que supone también un complemento a nuestro compromiso con la naturaleza", indica el responsable de ventas y visitas de la bodega, Philippe Crélot, que añade: "La calidad superior sigue siendo nuestro objetivo principal".

"Somos conscientes de que el abandono del uso de fertilizantes y productos fitosanitarios sintéticos, junto con un trato cuidadoso de las viñas, es el camino para conseguir y acentuar la calidad y particularidad de nuestros vinos", explica el gerente, Antonio Sorolla.

Por su parte, el enólogo, Stefan Dorst, subraya que los vinos, con carácter individual, "son reflejo de nuestra filosofía de vinificación". El experto trata de realizar "una filigrana aromática en los vinos blancos" y "capturar el sol de España con elegancia y delicada complejidad" en los tintos.

En cada una de las 18,5 hectáreas cultivadas de la finca hay 2.500 cepas en las que la empresa limita la producción a un máximo de 3.000 kilos de uva. Se crían las variedades Garnacha tinta, Monastrel, Cabernet Sauvignon,

Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay, Viognier y Garnacha blanca, variedad local que la bodega potencia.

El secreto es "no forzar al vino", sino dejarlo "a su aire" y darle el tiempo necesario para que alcance su punto óptimo, explica Sorolla.

Con todo ello, la empresa es capaz de equilibrar sus ventas al 50% en el mercado nacional y extranjero. Su principal cliente es la Unión Europea y, por volumen de habitantes, especialmente Suiza y Alemania.

PREMIOS Y PUNTUACIONES POR ENCIMA DE LA MEDIA

Todo el esmero tiene su recompensa, también con puntuaciones por encima de los 90 puntos en la Guía Peñín. Es el caso de los tintos Ventus 2015 (90 puntos), Dionus 2014 (91), Merlot 2016 (92), Cabernet Sauvignon 2016 (92) y Syrah 2016 (92); y de los blancos Viognier 2020 (92) y Venta d'Aubert Blanco 2018 (91).

Además, su Cabernet Sauvignon Magnum 2016 ha logrado Medalla de Oro en el XXXIII Concurso Internacional de Vinos Magnum 2022, mientras que el Merlot 2016 se traía otro Oro de los Premios Ecovino 2021 de La Rioja.



ENOTURISMO

Venta d'Aubert recibió en 2021 a 600 amantes del vino en un total de 150 visitas, unos datos que respaldan su apuesta enoturista.

El visitante conoce la antigua masía, reconvertida en un bar de vinos propios y sala de catas donde redondea un entretenido recorrido por los viñedos y las salas de crianza.

"Nos encantó tanto la visita como la cata, y fue un placer disfrutar de tu compañía y del vino tan magnífico que producís en ella", comentó Esther, de Zaragoza, en una reseña que Venta d'Aubert ha incorporado a su página web.

Crélot explica que parte de estas visitas se deben a los "buenos contactos con hoteleros y restaurantes del Matarraña". El director de ventas y visitas de la bodega está decidido a ofrecer al visitante una experiencia a la altura de los vinos ecológicos de gran calidad que diferencian a la bodega. Propone un recorrido por los viñedos para conocer el momento óptimo de recolección de la uva; una visita a la zona de fermentación y barricas donde indagar sobre la elaboración de los productos, y una cata de vinos acompañados de tapa en "la antigua masía, la venta de hace más de cien años", donde también ha habilitado un bar de vinos.

La tienda incluye una pequeña sección con productos de la tierra, también ecológicos como los vinos de Venta d'Aubert. Hay espacio para el aceite de oliva virgen extra o las almendras, entre otros.

VENTA d' AUBERT S.L.



www.ventadaubert.com

visitas@ventadaubert.com

T. + 34 722 296 251

Ctra. Valderrobres a Arnes, km. 28

44623 CRETAS (Teruel)





Enrique y Javier, con el tractor en la finca. Mas de Torubio

La familia Monreal celebra diez años de mimo y calidad en su céntrica bodega

Mas de Torubio ofrece siete vinos que son un canto a la tierra, a sus vides y a la Garnacha Blanca y Peluda, dos variedades que confieren tipicidad

Mas de Torubio está de celebración porque han pasado diez años desde que sacó al mercado su primera botella. El buen hacer en los viñedos por espacio de un cuarto de siglo y el mimo de la transformación de la uva en vinos de calidad en la bodega artesanal ha permitido al negocio familiar incrementar su producción y referencias de manera sostenible.

Los siete vinos que propone esta bodega de Cretas son un canto a la tierra, a sus vides y a dos variedades, la Garnacha Blanca y Garnacha Peluda, que confieren personalidad a todo lo que hacen.

Estos productos son el resultado del trabajo de una familia de viticultores que soñó con expresar el carácter de una

finca a través del vino; de la ilusión y el esfuerzo que logran el ansiado valor añadido al cultivo de la tierra. Nicolás y Javier son los viticultores, Enrique el enólogo, Manuel se encarga de la administración y Marta de la imagen.

"Plantando viñas, cultivando el viñedo y vendiendo la uva. Así empezaron mi padre y mis hermanos", explica Enrique. "Yo me formé como enólogo, viajé y llegué a trabajar en once Denominaciones de Origen, españolas y francesas", prosigue. Siempre con la "obsesión" y la "obligación" de dar valor a la uva que producía la familia, los Monreal decidieron poner en marcha la bodega, situada en pleno casco histórico de Cretas, en los bajos de la casa de su abuelo paterno, Torubio.

Donde ahora hacen vino de calidad antes estaban los corrales de los caballos que se usaban para trabajar en la propia finca. La nueva generación los ha rehabilitado y adaptado con tino.

Lo que antes era el pajar, ahora es la sala de depósitos, y los trujales albergan vino con una capacidad para 25.000 litros. Para las crianzas también hay una sala con 30 barricas de roble de distintos orígenes, predominando el francés, húngaro y americano. En una sala anexa embottellan, etiquetan y dan salida comercial a los pedidos

ABIERTOS A LAS VISITAS

Mas de Torubio cuenta su historia a quien quiera escucharla a través de visitas para enoturistas. Comienzan con un paseo por las 13 hectáreas de viñedos, junto a unos túmulos íberos y un pozo de origen árabe. "Allí contamos que damos valor a una variedad en peligro de extinción que es la Garnacha Peluda, que era muy típica del Matarraña", explica el enólogo. Recientemente han integrado otras variedades foráneas como Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Merlot para los coupages de los Xado Blanco y Tinto, Nueve Rosas (un rosado con gran aceptación en el mercado) y La Clota. Cloteta y Lo Pou Tinto y Blanco son monovarietales de Garnacha que completan la producción.

El recorrido sigue en la bodega y, antes de entrar a catar los vinos elegidos, enseñan lo más significativo del bello casco urbano de Cretas a los clientes.

LA ELEVADA EXPRESIÓN DE LO POU TINTO Y BLANCO

Los Monreal tratan de "hacer el mejor vino posible con las dos variedades autóctonas", Garnacha Peluda y Blanca en monovarietal. Bajo esta premisa han logrado dos productos de alta expresión procedentes de la cosecha de septiembre de 2020, de una calidad excepcional, para conmemorar el décimo aniversario: su nombre es Lo Pou Tinto y Lo Pou Blanco.

"El blanco se fermenta y se cría en barricas de roble, y hace una segunda crianza en botella antes de salir al mercado", explica Monreal.

Por su parte, el buen tinto ha fermentado con un 30% de uva sin despalillar y después se ha criado a partes iguales en tinaja de arcilla y en barricas de roble. En ambos casos, la vendimia se realiza de manera manual y en cajas de 15 kilos con una producción de 4.000 kilos por hectárea.

"No nos tenemos que cansar nunca de hacer nuevos y buenos vinos", concluye este enólogo apasionado.



LO POU GARNACHA BLANCA
DE MAS DE TORUBIO

LO POU GARNACHA PELUDA
DE MAS DE TORUBIO

MAS DE TORUBIO
MT
VINOS DE FINCA

10º ANIVERSARIO

Nuestros vinos son el legado de Mas de Torubio. Vinos de calidad elaborados de manera tradicional y que expresan la personalidad de nuestra tierra.

www.masdetorubio.com · viticultores@masdetorubio.com

Un espumoso de calidad como resultado de una gran amistad

Jordi Bayod y Jesús Borrás lideran una iniciativa sin precedentes a través de una receta con cien años de historia

Una reunión entre amigos fue el origen del primer vino espumoso de calidad en la provincia de Teruel. Con una producción basada en la cercanía, la humildad y el recuerdo a los orígenes, Jordi Bayod y Jesús Borrás comercializan desde octubre de 2020 dos de sus producciones.

Se trata de dos brut reserva nature de más de 18 meses, resultado de la receta centenaria que el abuelo de Bayod transmitió a sus sucesores tras años de trabajo en las viñas catalanas.

Su producción, totalmente artesanal, junto a la calidad de sus caldos no tiene nada que envidiar a las de los mejores D.O. cava o corpinat. Raúl Igual, mejor sumiller de España en 2010 y 2020, taso sus espumosos o su paso como pregoneros por la feria del mosto en Sant Cugat Sesgarriques, en plena cuna del cava nacional, son algunos de los éxitos cosechados.

Sus dos tesoros reciben el nombre de Coveta y Fornet. El primero es un blanco espumoso que surge del coupage de las variedades Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardon-



Jesús Borrás coloca dos de sus botellas. Bayod Borrás

nay. Por su parte, un mono-varietal de pinot noir, recibe el nombre de Fornet.

Para el próximo año se espera la llegada de su Gran Reserva, con más de 30 meses de crianza en botella.

“Empezamos a embotellar en plena pandemia con muchísimo miedo. Si nos llega a pillar antes, igual no empezamos”, comenta Jesús Borrás.

La bodega, que se encuentra en los dominios en los que la familia Borrás tenía un pajar, también acoge experiencias enológicas sin precedentes, como la que les llevó a convertirse en finalistas de la V Edición 2021 Mejor Experiencia Turística Aragonesa de mano de su cava con trufa negra silvestre, un producto único en el mundo que puedes probar contratando trufa experience.

Además, Bayod y Borrás colabora con la Asociación Parkinson Aragón con cada botella que vende.

LA PRIMERA BODEGA DE VINO ESPUMOSO DE CALIDAD DE TERUEL



bayodBorrás

Cuando el tiempo se para, nace la magia

www.bayodborras.com

Teléfonos: 607 69 81 22 - 669 81 31 80 Mail: bb@babodborras.com C/Baja, 12 - Fórnoles (Teruel)

La fuerza del Matarraña da forma a un gran vino ecológico

El proyecto trasciende de la concepción tradicional mediante una apuesta romántica por la naturaleza

Una masía tradicional funcionando en pleno siglo XXI es difícil de imaginar. Sin embargo, desde Deméter de Tastavins la apuesta por recuperar un espacio privilegiado, con una finca con 3 hectáreas dedicadas a la viña y una bodega propia, comenzó en el año 2007 y a día de hoy continúa con el proyecto Tel·lúric.

El romanticismo llevó a Xavier Pons, gerente del proyecto, a recuperar algunas de esas tierras en el término de Ráfales. Cuatro años después de iniciar su andadura, comenzó con una producción vinícola que destaca por la certificación ecológica del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica que lo homologa. "Tenemos la filosofía del respeto por la naturaleza", comenta Pons.

La producción de Tel·lúric procede de cepas viejas en forma de vaso que cuentan con más de setenta años. La garnacha negra es la gran protagonista en los Masos de Chuchím. A día de hoy, Tel·lúric cuenta con un tinto 100% Garnacha negra, un rosado de Garnacha y un Blanc de Noir de esa misma uva tinta. Además, cuentan con una viña joven en espaldera de Syrah, con la que elaboran un tinto coupage de Garnacha y Syrah. "Somos una masía que produce vino de finca. La bodega nos da muchas alegrías", asegura el gerente de Deméter de Tastavins.

Su relación con el terreno se hace patente en cada uno de sus caldos. Tel·lúric deja a un lado la homogeneidad para intentar reflejar la fuerza del Matarraña en sus vinos: "Cada añada va a reflejar lo que ha sucedido ese año en esta tierra".

El alma del proyecto la ponen los animales que campan a sus anchas por los masos. La apuesta por la agricultura regenerativa es otro de los puntos fuertes de un proyecto muy comprometido con el medio natural. Tanto es así, que uno de los objetivos que se marca Xavier Pons es convertir el proyecto en una línea capaz de captar dióxido de carbono.



La finca ubicada en Ráfales tiene 3 hectáreas para la viña. Tel·lúric



TEL·LÚRIC
MATARRANYA

VINO & ACEITE & ALMENDRAS

PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS

Finca de Agricultura Ecológica



La Portellada / Ráfales / #masosdeltelluric

demeterdetastavins@gmail.com

Visitas Masía T. 697 96 40 67



Tres líneas de vino para **resurgir** de los estragos de la pandemia



La Garnacha destaca entre sus variedades. Magalia

Sus viñedos ofrecen una producción de calidad para celebrar los 75 años de la cooperativa de Maella

La cooperativa de Maella cumple 75 años de la mano de su marca Magalia, símbolo del resurgir que ha vivido esta asociación y que a día de hoy produce unas 10.000 botellas anuales. Mediante sus tres líneas de vino diferentes, la bodega ha experimentado un crecimiento exponencial con el paso de los años. Joaquim Bielsa, su enólogo confirma el progreso: "Hemos pasado de engarrarlo todo a embotellar una pequeña parte, estamos viviendo un cambio tecnológico importante para ser una bodega referente en la zona durante los próximos años".

De sus cincuenta hectáreas de viñedos surgen producciones de todo tipo. El Castillo es un vino joven y sencillo, tanto el tinto como el blanco, con una fermentación cercana a los veinte días. La bodega comparte nombre con su línea de principio de corte, compuesta por un blanco, un tinto y un rosado. La Garnacha Tinta es la gran protagonista de sus caldos, aunque su gama Magalia Selección, criada en barrica de Roble Francés, es el resultado de un coupage entre las mejores uvas de la especie Garnacha y Syrah del Bajo Aragón.

No obstante, Magalia destaca por un caldo que se ha convertido en el buque insignia de la compañía: el Garnacha Tinta 100%. Una selección única de las mejores viñas Garnachas que cuenta con un año en bota y del que se producen un millar de botellas al año. Las distinciones recibidas en varias ferias lo acreditan como el mejor vino de Magalia. Su elegancia y untuosidad hacen que Joaquim Bielsa lo defina como un vino que "te ensalza cualquier comida porque es un caldo espectacular hecho con las mejores Garnachas de Maella".

Con la intención de aumentar su producción en los próximos años, desde Magalia se confía en poder conseguir la Denominación de Origen cuanto antes para seguir apostando por la calidad vitivinícola de la zona en el futuro más próximo.

MAGALIA

SDAD. COOP. AGRÍCOLA SAN LORENZO
Avenida Aragón, 110 Maella (Zaragoza)
www.magalia.org

IGP
Indicación Geográfica Protegida
Vino Bajo Aragón
Controlado por la Asociación de Productores de la I.G.P. Vino Bajo Aragón

Maella compite con los mejores a base de Garnacha

Las cuatro propuestas de Danny Alberto Aguilera son la esencia de las variedades bajoaragonesas



Danny Alberto Aguilera expone sus vinos para una cata. Vinos Danica

La localidad zaragozana de Maella presenta un buen número de bodegas en la Feria del Vino de Cretas. "Hubo un tiempo en que se dejó de hacer vino porque se confiaba más en la fruta de hueso, pero estamos remontando y haciendo ver que la viña del Bajo Aragón es competitiva a nivel de calidad y de historia, sobre todo con las Garnachas autóctonas", explica Danny Alberto Aguilera, gerente de Vinos Danica.

Aguilera es un enamorado del Bajo Aragón y de la Garnacha. Tal es así que los cuatro vinos que produce tienen esta variedad -tinta y blanca- como protagonista, en su empeño por demostrar al mundo que la IGP Bajo Aragón puede jugar con sus propias armas en la liga calidad/precio.

Flor de Sacuanjoche es un blanco con 90% de Garnacha blanca y 10% de Macabeo, un coupage que le confiere "una identidad diferente". Amante -escrito al revés- es su rosado, elaborado con Garnacha negra. "Color fresa y muy aromático en nariz, fresco, elegante y seductor", lo define el enólogo, con gran experiencia en la Terra Alta. Guardabarrancos es el tinto joven, con un 70% de Garnacha tinta y un 30% de Syrah "para hacer un coupage diferente con aromas, matices y cualidades diferentes".

"Nunca digo que mis vinos son los mejores, sino que son diferentes. La enología ha mejorado en todos los sentidos", destaca Aguilera antes de presentar su nuevo producto, el Danica Tinto Crianza de añada 2018. Este monovarietal de Garnacha tinta ha pasado 12 meses por barrica de roble francés, y otros 12 ha reposado en botella.

El enólogo, con raíces en Nicaragua, tiene grandes expectativas de conquistar el exigente mercado a nivel nacional. Está presente en casi todas las Comunidades Autónomas españolas, con un guiño especial a los millones de latinoamericanos que acoge el país.

La confianza de sus clientes le ha hecho pasar de embotellar 2.000 unidades en 2016 a multiplicarlas por diez en tan solo seis años. Todo gracias a la Garnacha, "una variedad autóctona, fácil de elaborar y con unas buenas cualidades aromáticas y gustativas; con cuerpo, volumen y buena acidez", resalta el enólogo.



Danica

www.vinosdanica.com

691 710 704
vinosdanica@gmail.com

Vinos IGP Bajo Aragón



BRIZA Gin Premium, el enebro de Teruel en una botella

La cervecera turolense ZICA amplía horizontes y propone un espirituoso destilado con el sabor de la provincia

Después de una copiosa comida maridada con los mejores vinos del Bajo Aragón y de la Terra Alta, lo ideal es seguir la fiesta gastronómica con una buena copa para disfrutarla entre amigos. Una opción de kilómetro 0 es BRIZA, una ginebra destilada con enebro turolense que acaba de salir al mercado.

Es la nueva propuesta de los creadores de ZICA, una cervecera artesana con raíces en Ejulve que ha iniciado la senda de la diversificación adentrándose en el mundo de los espirituosos con una ginebra de gran calidad. La idea parte de dos amigos que tenían en común sus raíces en Teruel. Uno hacía cerveza artesanal y otro recogía enebro. Del resultado surge *BRIZA: Gin Premium, Teruel en una botella*.

El enebro lo recogen ellos mismos tras seleccionar la zona de la sierra donde crece el fruto más sabroso. Coincide con aquellos lugares en los que las condiciones son más duras de clima y suelo para el arbusto; suelos de caliza por encima de los 1.700 metros, donde la producción es baja en cantidad pero con una calidad sorprendente.



BRIZA Gin Premium, Teruel en una botella

Bolita a bolita, hacen una segunda selección en casa y, de ahí, el enebro va directo a la destilería. En apenas cuatro días pasa del monte al alambique.

Este fruto se conoce en Teruel como enebriza, indican, por lo que el nombre del nuevo producto sale solo. El enebro predomina en el sabor, aunque no abruma. El resultado es suave y equilibrado, aderezado con otros botánicos de la zona y algún toque fresco que no distorsiona la esencia. "Menos es más", apuntan. Una tónica suave o casi neutra y un toque de pepino o cítrico es el acompañamiento ideal.

Briza puede adquirirse en establecimientos gourmet y de artesanía. También en www.zica.es, plataforma online donde también está a la venta una gama de cervezas artesanales igual de apetitosas o más que las industriales, pero con los característicos matices de este tipo de cervezas.



www.zica.es - T. 660346670 - cervezica@gmail.com - [@cervezas_zica](https://www.instagram.com/cervezas_zica)

GEWÜRZTRAMINER

Bodega: Lagar d'Amprius

Variedades

Gewürztraminer 100 %

Nota de cata

Color amarillo dorado, brillante, de intensidad media, densidad media y lágrima glicérica. En nariz es limpio de intensidad media-alta, aromas muy frescos de lichi, uva y pera. En la boca es seco, de acidez media, cuerpo medio y alcohol bien integrado. El paso por boca es sabroso y muy fresco.

Elaboración

12 días de fermentación en depósitos de acero inoxidable, posteriormente el vino permanece con sus propias lías durante 12 meses.



VIIGNIER 2021 (BIO) ECOLÓGICO

Bodega: Venta d'Aubert

Variedades

100% Viognier

Nota de cata

Un amarillo verdoso fresco que abre el apetito para este vino de aperitivo. Los aromas de melón, pomelo, menta, flor de saúco y heno fresco dominan la nariz y continúa con una verdadera explosión de sabor. "Un Viognier muy claro, claro y refrescante como un arroyo frío de montaña".

Elaboración

100% en tanques de acero inoxidable; embotellado en primavera 2022.



GARNACHA 2017 EDICIÓN LIMITADA

Bodega: Lagar d'Amprius

Variedades

Garnacha fina 100%

Nota de cata

Color rojo rubí de intensidad media. En la fase olfativa destacan aromas intensos, donde las cerezas, moras, arándanos y ciruelas dan paso a un fondo balsámico (tomillo, romero) con ligeras notas de pimienta negra convirtiéndolo en un tinto fresco, complejo y bien integrado.

Elaboración

4 días de maceración en frío, 8 días de fermentación sin levaduras comerciales añadidas, más 12 días con hollejos. Fermentación maloláctica con sus lías durante 10 meses en depósitos de acero inoxidable.



VENTUS 2015 (BIO) ECOLÓGICO

Bodega: Venta d'Aubert

Variedades

31% Cabernet Sauvignon, 26% Garnacha Tinta, 21% Merlot, 11% Cabernet Franc, 7% Monastrel, 4% Syrah

Nota de cata

Las variedades dominantes son Garnacha tinta, que proporciona elegancia, y Cabernet Sauvignon, que aporta estructura al vino. Las otras variedades de uva completan al vino con otros matices. Ventus 2015 va bien con muchos platos, carnes, verduras, pastas, guisos, quesos, de hecho con todo y para todos, un verdadero todoterreno. Abrir la botella 2-3 horas antes.

Elaboración

3 años en 10% nuevas y 90% 1-2 x usadas principalmente barricas francesas, embotellado en enero de 2020.



SYRAH 2016

Bodega: Lagar d'Amprius

Variedades

Syrah 100%

Nota de cata

Aspecto cristalino y color rojo rubí. Capa media-alta. En nariz muestra aromas a frutos negros maduros, especiados y trufados, sobre un lecho de finos tostados aportados por la madera durante su proceso de crianza. Muy buena entrada y paso por boca. Excelente textura y fondo mineral. Taninos suaves y complejos.

Elaboración

Fermentación con levadura indígena que viene con las uvas. Temperatura de fermentación entre 22 y 24° C. 12 meses en depósito de acero y 16 meses en barricas de roble francés y americano.



DIONUS 2014 (BIO) ECOLÓGICO

Bodega: Venta d'Aubert

Variedades

Variedades: 50 % Cabernet Sauvignon y 50 % Merlot

Nota de cata

Un vino tinto de un bello e intenso color con tonos morados oscuros. Nariz de bayas silvestres, moras, hierbas silvestres agrias como el romero y el eucalipto, algo de cuero, un poco cerrado al paladar al principio, pero se abre con un poco de aire, estructura muy compleja y muy densa, un paquete de energía real, muy sostenible.

Elaboración

30 meses en barricas de roble francés, casi todas nuevas; embotellado el 28 de agosto de 2018.



XADO BLANCO

Bodega: Mas de Torubio

Variedades

90% Garnacha blanca, 10% de Sauvignon Blanco

Nota de cata

Color amarillo pajizo con reflejos verdes. Aroma a frutas blancas y hierbas aromáticas. En boca es fresco, untuoso y con un postgusto afrutado. Servicio a 9°C.

Elaboración

Desfangado estático y fermentación en pequeños depósitos. Crianza con sus lías finas (90% Inox-10% Roble francés), batonagge semanal. Clarificado, filtrado, antes del embotellado se estabiliza por frío.



DANICA BLANCO JOVEN

Bodega: Vinos Danica

Variedades

Garnacha blanca 90% y 10% Macabeo

Nota de cata

Vino blanco de color brillante dorado. En nariz destacan aromas de frutas blancas de hueso. En retronasal nos recuerda a los cítricos como el pomelo.

Elaboración

Fermentación en acero con 24 horas en contacto con las pieles y 6 meses en botella.



LO POU TINTO

Bodega: Mas de Torubio

Variedades

100% Garnacha peluda

Nota de cata

Color rojo cereza con ribete violáceo, en aroma es intenso y destacan notas a frutas rojas y hierbas aromáticas. En boca muestra un tanino maduro y aterciopelado.

Elaboración

Fermentación en depósitos de Inox. 1/3 de la uva sin despallillar. Crianza en barrica de roble y tinajas de arcilla. Ligero filtrado con placas de celulosa y posterior embotellado. 6 meses de reposo en botella.



DANICA TINTO CRIANZA

Bodega: Vinos Danica

Variedades

Garnacha negra 100%

Nota de cata

Vino tinto de color intenso. En nariz destacan aromas de vainilla con taninos que se funden con la complejidad de unas garnachas muy viejas. En retronasal se aprecian notas de chocolate.

Elaboración

12 meses en barrica de roble francés. Fermentación maloláctica en acero durante 20 días. 12 meses en botella.



LA CLOTA

Bodega: Mas de Torubio

Variedades

70% Garnacha peluda, 15% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Nota de cata

Color rojo cereza con ribete granate. El aroma intenso a frutas rojas entremezcladas con especias y sutiles tostados. En boca es suave, equilibrado y con un final largo y persistente.

Elaboración

Fermentación por separado de cada una de las variedades y posterior crianza durante 10 meses en barricas de roble francés y americano. Clarificación con proteína de origen vegetal y posterior filtrado muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión.



MERLOT 2019 ECOLÓGICO

Bodega: Ignacio Guallart

Variedades

100% Merlot

Nota de cata

Color rojo cereza de capa alta brillante con ribete granatado. En nariz destacan las notas de frutas negras maduras con toques especiados y balsámicos. También se aprecian notas de tabaco y minerales. En boca es un vino elegante. En esta fase vuelven a salir a relucir notas de frutos negros maduros, taninos pulidos y notas de hierbas aromáticas que le dan frescura y un largo toque mineral.

Elaboración

Vino ecológico, vendimiado a mano y 2 años en barrica de roble francés. Embotellado en luna menguante siguiendo las indicaciones de un calendario lunar tradicional.



VINO MAGALIA SELECCION

Bodega: Magalia

Variedades

Garnachas y Syrah del Bajo Aragón

Nota de cata

Vino tinto de color rojo intenso con tonalidades violáceas, de mucha capa. En nariz tiene un complejo aroma de frutos rojos y notas dulces especiadas. En boca es goloso y untuoso, con un tanino suave, maduro y fresco. Vino de largo recorrido en el paladar, buena evolución aromática y de sabor intenso en copa.

Elaboración

Fermentación-Maceración durante un mínimo de 18 días a 26-28° en depósitos de Acero Inoxidable y cemento. Con una crianza de doce meses barrica de roble Francés.



GARNACHA 100% TINTO

Bodega: Magalia

Variedades

Garnacha Tinta 100%

Nota de cata

Vino tinto de color rojo con tonalidades violáceas, de mucha capa. En nariz, tiene un complejo aroma de frutos rojos, ciruelas y notas balsámicas. En boca es goloso y untuoso. De entrada suave y elegante. Vino para disfrutar de lo mejor de nuestra tierra.

Elaboración

Fermentación-Maceración durante un mínimo de 18 días a 26-28° en depósitos de Acero Inoxidable y cemento.



TEL.LÚRIC TINTO GARNACHA 2021

Bodega: Tel.lúric Matarranya

Variedades

Predominante garnacha negra de viñas viejas

Nota de cata

Vino de color cereza, límpido de capa media. En nariz resaltan aromas a frutos rojos y hierba fresca con un fondo a lácteos y ahumados. En boca es un vino muy amable, de paso muy agradable y con un punto goloso. Es un vino perfecto para beber y beber, saborear y disfrutar sin fin, lo que se dice, un vino que no cansa, perfecto para aperitivos y largas cenas.

Elaboración

Vendimiamos en un solo día de septiembre u octubre, a mano y teniendo sumo cuidado en el manipulado de la uva. El vino, de certificación ecológica, se elabora, produce y embotella en la propia finca.



TEL.LÚRIC BLANC DE NOIR 2021

Bodega: Tel.lúric Matarranya

Variedades

Garnacha Tinta.

Nota de cata

Un vino blanco que nace de una uva tinta. En fase visual es un vino límpido, casi rompe copas. En nariz es un vino frutal y goloso, con notas a manzana asada y gominola de piña combinada con puntos de ensilado de alfalfa. En boca denota marcados sabores a pera limonera con un gran equilibrio ácido dulce y un importante volumen en boca.

Elaboración

Vendimiamos en un solo día de septiembre u octubre, a mano, en cajas y teniendo sumo cuidado en el manipulado de la uva. Vino de certificación ecológica, que se elabora, produce y embotella en la propia finca.



COVETA

Bodega: Bayod Borrás

Variedades

Chardonnay, Macabeo, Xarello y Parellada

Nota de cata

Amarillo pálido y reflejos pajizos. En nariz fruta blanca madura con notas cítricas. Tonos anisados, hinojo ... La oxigenación potencia los aromas maduros. En boca vivaz y refrescante, de burbujas finas integradas y cremosas.

Elaboración

Elaborados según el método tradicional del Champenoise a baja temperatura y de forma artesanal.



FORNET

Bodega: Bayod Borrás

Variedades

Pinot noir

Nota de cata

Rosa frambuesa y tonos cobrizos. En nariz recuerdos a frutos rojos. Frutas de hueso como el albaricoque maduro, notas cítricas muy refrescantes. En boca rotundo a su paso y buena estructura. Muy fresco, vivo, burbuja crujiente y muy bien integrada.

Elaboración

Elaborados según el método tradicional del Champenoise a baja temperatura y de forma artesanal.





Unas niñas vestidas de época danzan en la inauguración del Mercado Medieval en su edición de 2019

El Mercado Medieval es el complemento perfecto para un gran fin de semana en familia

El hermoso escenario empedrado que forma el casco urbano de Cretas se viste de época para albergar 90 expositores, música, danzas, talleres y espectáculos

A El imponente conjunto histórico que constituyen las empedradas calles y casas de Cretas se llena este fin de semana de mercaderes gracias al XVI Mercado Medieval, que organizado por la Asociación Medieval local constituye el complemento perfecto a un fin de semana de Feria del Vino. Puestos de alimentación, ropa y bisutería, música y pasacalles, talleres para niños y una cena popular forman parte de este programa paralelo.

En esta edición se ha vuelto a llegar al tope de expositores con 90. "Algunos se han dado de baja porque ya no están en el sector, pero a cambio han venido otros nuevos", explicó la presidenta de la Asociación Medieval de Cretas, Asunción Llerda.

Bajo la premisa de no ser "un mercadillo" sino un escaparate de artesanía, en las principales calles de la localidad (calle Mayor, plaza de España, Llana de Santa Pelagia y Francisco Turull) se pueden encontrar puestos de telas, bisutería, ropa para bebés hecha a mano, juguetes de madera o productos alimentarios como bacalao, embutido, quesos y aceites. Además, las asociaciones locales como la Escuela de Música, "las chicas del jabón", las amas de casa y los escolares ofrecen aguardiente, mistela, redots y otras pastas típicas para endulzar los paseos, así como jabones artesanos hechos a base de aceite de oliva.

La animación musical y teatral está asegurada, hay talleres y manualidades para niños, y se cuenta de nuevo con la



Las calles de Cretas lucen engalanadas este fin de semana



Las asociaciones locales tienen expositor propio en la plaza

dinamización del grupo Bengala, que llega con un espectáculo renovado.

“La gente tenemos ganas de salir y de volver a la normalidad, por eso este año esperamos que el mercado esté mucho más animado que de costumbre”, dijo Llerda.

La semana pasada estuvo en la localidad el programa de Aragón TV *Menudo es mi pueblo*, para cuya grabación “se vistió mucha gente de medieval”, más que de costumbre, y se engalanó el pueblo. Una ambientación que ya no se ha retirado hasta ese fin de semana.

Las calles están bonitas y, en los balcones de las casas, los vecinos han dispuesto los escudos de sus familias que con tanto cariño borda un equipo de costureras.

“Las calles se prestan para hacer un mercado medieval porque Cretas es un pueblo medieval; los turistas que pasan por aquí y visitan el casco siempre dicen: ¡Vaya pueblo que tenéis!”, presumió Llerda.

En definitiva, el pueblo vive el retorno de la actividad festiva y ferial “con mucha ilusión”, dijo Llerda. “Igual nos hacía falta un poco de parón para cogerlo con más ganas”, reconoció en nombre de la asociación y de los vecinos, que no ha parado de pedir escudos medievales pero “para este año no ha habido más tiempo”.

UN PROGRAMA REPLETO DE ACTIVIDADES

El programa arranca el sábado por la mañana con ambientación musical itinerante. Será a las 12:15 horas cuando se inaugure oficialmente el Mercado Medieval, con pregón y ronda artística-musical.

De 13:00 a 14:00 horas, seguirán los pasacalles y bailes populares. Ya por la tarde, habrá pasacalles interactivos, espectáculos y talleres de artesanía.

A las 21:30 llegará el momento de la cena popular en el polideportivo, tras la que habrá sesión de discomóvil.

Ya el domingo, a las 11 reabrirá el mercado con rondas musicales y bailes populares. La mañana será para los niños, con talleres de artesanía y torneos medievales.

Por la tarde, de nuevo pasacalles, ambientación musical, espectáculos y talleres de artesanía hasta las 20 horas, cuando clausurará esta XVI edición con un espectáculo de despedida a visitantes y mercaderes.

EL PROGRAMA

SÁBADO, 9 DE ABRIL

10:30 Ambientación musical itinerante

12:15 Inauguración del Mercado Medieval, pregón y ronda artística-musical *Bienvenidos a Cretas*

13:00 a 14:00 Pasacalles y bailes populares

17:00 a 20:30 Pasacalles interactivos, ambientación musical, espectáculos y talleres de artesanía

21:30 Cena popular en el pabellón polideportivo y, a continuación, discomóvil

DOMINGO, 10 DE ABRIL

11:00 Reapertura del Mercado Medieval con rondas musicales y bailes populares

12:00 a 14:00 La mañana de los niños y niñas, talleres de artesanía y torneos medievales

17:00 a 20:30 Pasacalles interactivos, ambientación musical, espectáculos y talleres de artesanía

20:00 Clausura de la XVI edición del Mercado Medieval con espectáculo de despedida de los visitantes y mercaderes



EXPOSITORES DE XXI FERIA DEL VINO

- ♦ Celler Batea
- ♦ Cooperativa del Campo San Pedro de Cretas
- ♦ Celler Sant Josep de Bot
- ♦ Venta d'Aubert de Cretas
- ♦ Celler l'Estanquer de Canet lo Roig
- ♦ Bodegas Salvador de Lledó
- ♦ SAT Serra de Cavalls de Pinell de Brai
- ♦ Cooperativa Agrícola San Lorenzo de Maella
- ♦ Bayod Borrás de Fórnoles
- ♦ Mas de Torubio de Cretas
- ♦ Amprius Lagar de Calaceite
- ♦ Ecovitres de Vilalba dels Arcs
- ♦ Bodegas Crial de Lledó
- ♦ Deméter de Tastavins, de La Portellada
- ♦ Vinos Pedravolta de Nonaspe
- ♦ Cooperativa Nuestra Señora del Olivar de Lécera
- ♦ Vinos Taberner Amado de Nonaspe
- ♦ Vinos Danica de Maella y Batea
- ♦ Vinyes del Convent de Horta de Sant Joan
- ♦ Agrícola Corbera d'Ebre

LA REALIDAD DE TERUEL TE LA CONTAMOS NOSOTROS



Diario de Teruel

Toda la información de la provincia contada de primera mano, edición diaria en papel y web.
Hemeroteca digital y edición pdf del periódico del día en venta contenidos.diariodeteruel.es
www.diariodeteruel.es

ferias del
matarrana

XXI FERIA DEL VINO y XVI MERCADO MEDIIEVAL

DE CRETAS
QUERETES

9 y 10 DE
ABRIL DE 2022



ORGANIZA



Asociació Cultural



COLABORA



COMARCA DEL
matarrana



GOBIERNO
DE ARAGON