

Diario de **T**eruel

22 Marzo 2024

XXIII
FERIA DEL
VINO
DE CRETAS

índice

- 3** XXIII FERIA DEL VINO DE CRETAS
Las novedades del certamen
- 4** ENTREVISTA
Fernando Camps, alcalde de Cretas
- 6** PREMIOS Y CONCURSO DE CATAS
Bodegas participantes
- 7** MERCADO VITIVINÍCOLA
Las exportaciones se reducen
- 8** ENTREVISTA
Consejero de Agricultura, Ángel Samper
- 10** SITUACIÓN DEL SECTOR
La UE reclama mayor protección a las IGP
- 11** ENTREVISTA
Javier Azuara, presidente de la IGP Vinos del Bajo Aragón
- 12** BODEGAS
Danica (Maella)
- 13** BODEGAS
Mas de Llucia Wine State (Monroyo)
- 14** BODEGAS
Mas de Torubio (Cretas)
- 16** BODEGAS
Venta d'Aubert (Cretas)
- 18** BODEGAS
Dominio Maestrazgo (Alcorisa)
- 19** BODEGAS
Criol (Lledó)
- 20** BODEGAS
Les Vinyes del Convent (Horta de Sant Joan)
- 21** BODEGAS
Ignacio Guallart de Viala (Alcañiz)
- 22** RUBVINOS
Jornada Enológica en Rubielos de Mora
- 24** FERIA DEL MEDIEVO
Exposición y novedades
- 27** NOTAS DE CATA
Vinos más representativos en la Feria

Dirige:
Juanjo Francisco
Cordinación y Redacción
Maribel Sancho y Marcos Navarro
Diseño y maquetación
Begoña Plumed
Publicidad
Marta Astudillo



RECINTO FERIAL DE CRETAS EN UNA EDICIÓN ANTERIOR

Cretas reúne a 17 bodegas en su tributo particular al sector del vino

El sábado se conocerán los Premios a los Mejores Vinos de la IGP y la Terra Alta, después de la cata realizada por cuatro enólogos profesionales

Cretas está preparada para vivir un nuevo fin de semana de homenaje a uno de los productos estrella de la gastronomía aragonesa, el vino. En esta edición 2024 son 17 las bodegas que van a participar en el certamen, que cumple 23 años desde su primera edición. En esta ocasión participan nueve bodegas del Bajo Aragón y Matarraña, cinco de la comarca catalano de Terra Alta, dos de la provincia de Zaragoza y una bodega que tiene una doble adscripción a Tarragona y Zaragoza.

Durante la inauguración del certamen, que será el sábado a mediodía, después de la apertura del Mercado Medieval, se conocerá a los ganadores del Concurso de Cata, programado para el viernes en la localidad anfitriona. En esta ocasión son los enólogos Sebastián Hernández, Antoni Cutrona, Manuel Castro y Balbino Lacosta los que se han encargado de catar las 80 muestras de vino que las bodegas participantes han presentado selladas en los días previos al evento. Así las cosas, durante el acto inaugural de esta XXIII edición de la Feria del Vino se entregarán los Premios al Mejor Vino de la IGP Vinos del Bajo Aragón y al Mejor Vino de la Feria, en las categorías de blanco joven, rosado joven, tinto joven y tinto crianza.

Tras el nombramiento del Embajador de los Vinos del Bajo Aragón 2024, honor que ha recaído en el senador y alcalde de Valderrobres, Carlos Boné, se invitará al público a que pruebe los caldos que las 16 bodegas presentan en esta edición.

ACTIVIDADES XXIII FERIA DEL VINO

Sábado 23 de marzo

11:00 h. Recepción de Autoridades en la Plaza Pascual Buendía

12:00 h. Inauguración de la Feria del Vino y Mercado medieval en el Portal de Valderrobres.

13.00 h. Acto de apertura de la Feria del Vino con entrega de premios a los mejores vinos y nombramiento del Embajador.

Domingo, 24 de marzo

11:00 h. Reapertura de la Feria del Vino.

20:00 h. Clausura de la XVIII Feria del Vino.

El horario de apertura del recinto ferial es de 11:00 h a 14:00 h y de 17:00 a 20:00 .

Durante el fin de semana, los visitantes podrán disfrutar de los mejores vinos de I.G.P. Bajo Aragón, D. O. Terra Alta y otros vinos aragoneses.

“Si las bodegas quieren una D.O. las apoyaremos”

El regidor insta a las empresas del sector a “decidirse” sobre esta figura

Fernando Camps es el alcalde de Cretas, localidad que acoge este fin de semana dos certámenes muy populares: la XXIII FERIA del Vino y la XVIII FERIA Medieval.

-Casi un cuarto de siglo ha pasado desde la primera FERIA del Vino. ¿Qué balance se puede hacer?

-Es muy positivo, porque al principio teníamos mucho temor a que las bodegas se cansaran de asistir a la FERIA, pero ha sido al revés. Cada año tenemos el recinto ferial lleno y, además, acuden bodegas nuevas. En la restauración del Matarraña se ven vinos de la IGP del Bajo Aragón y de la DO Terra Alta, que son las dos zonas de las que proceden las empresas presentes en nuestro certamen.

-¿Está satisfecho con la participación de empresas de las dos comarcas?

-Por su puesto, y he de decir que gracias a las bodegas de la Terra Alta este certamen se mantiene. Si de la IGP Bajo Aragón suelen acudir siete u ocho bodegas, de la DO Terra Alta suelen venir 10 o 12. Los vinos se venden en las dos comarcas y por eso apuestan por venir a Cretas.

-¿Fue un acicate hacer coincidir la FERIA del Vino con la del Medieval?

-Cuando arrancó la FERIA del Vino muchos productores que suelen ir a ferias nos pidieron poder entrar en el recinto ferial o colocar su stand en el exterior de éste. Como no se cabía, la Asociación del Medieval pensó en hacer una FERIA Medieval, y gracias a ello ambos certámenes han crecido de manera conjunta. La una sin la otra no serían nada.

-¿Cuántos puestos tendrán en esta edición en la FERIA Medieval?

-Ya son 90 puestos en este 2024 y no son más porque no hemos querido ampliar, porque la organización llega a un límite que no puede abarcar más espacio y trabajo.

-¿Se notan los efectos en Cretas y en la Comarca del Matarraña de este evento?

-Cuando hay un acontecimiento de este tipo se nota en toda la comarca. Cualquier feria comarcal beneficia al entorno. En Cretas es evidente que sí, porque la restauración y las casas rurales se llenan.

-¿Qué novedades tendrá esta XXIII FERIA del Vino?

-Siempre hay alguna. En esta edición la más relevante son dos restauradores que presentarán su proyecto: El Or-



FERNANDO CAMPS, ALCALDE DE CRETAS. M.S.T.

dre de Fortuño, de Arnes, y el Hotel Torre del Marqués de Monroyo, que participará con su bodega y que aprovechará para explicar su proyecto de restauración. Se trata de mezclar gastronomía con viticultura, es algo nuevo y ya veremos si en próximas ediciones hay otros restauradores que se interesan por esta propuesta.

-¿Está en horas bajas el sector del vino en la Comarca del Matarraña?

-Hay bodegueros que están reclamando la creación de una Denominación de Origen, pero son ellos, las empresas, las que tienen que impulsarla. Hablar de una D.O del Bajo Aragón o del Matarraña no es una barbaridad y nosotros les apoyaremos donde sea necesario. Antes de nada, no obstante, han de decidirse.

-¿La creación de una D.O está sobre la mesa?

-Algunos bodegueros tienen muchas ganas de crearla, porque observan que otras comarcas que la tienen funcio-



“TENDREMO DOS RESTAURADORES QUE PRESENTARÁN SU PROYECTO EN LA FERIA; ES UNA INICIATIVA A LA QUE QUIZÁ SE SUMEN OTROS EN LA PRÓXIMA EDICIÓN”

para implantar una D.O. En relación a la feria, lo que nos piden es mayor apoyo económico, porque acudir a un certamen ferial no puede ser a costa de tener pérdidas. Este año vamos a duplicar la aportación que hace el Ayuntamiento por cada ticket de consumo que reciban, y de 40 céntimos por consumición vamos a pagar 80 céntimos, porque algunos vinos valen mucho más que 40 céntimos.

-¿El recinto ferial se queda pequeño?

-Tiene las medidas adecuadas, si bien es cierto que durante el fin de semana de la feria hay momentos en los que se mete mucha gente dentro. Sin embargo, cambiar la ubicación al pabellón grande de momento no está contemplado, porque necesitaríamos duplicar el número de bodegas participantes.

-¿Cuesta convencer a las bodegas para que vengan y repitan?

-Este año no. En ediciones anteriores teníamos que ir llamando bodega a bodega, pero este año casi todas las bodegas han enviado el impreso de participación relleno y con las catas que presentarán al concurso.

-¿Qué proyectos tienen en Cretas?

-Uno de los más importantes es la sustitución de la báscula. La tenemos en una ubicación en la que no entran muchos camiones de determinadas dimensiones. Está situada en la plaza de acceso al pueblo y estamos planteándonos un cambio de urbanización en esta zona. Por otra parte, también tenemos que reformar la piscina de verano, donde hay que forrar el vaso, cambiar el fondo, sustituir o reparar la depuradora y reformar la zona de terraza. Y, aparte de eso, seguiremos apostando por marcar rutas de senderismo y cicloturismo por el entorno de Cretas, ya que éste será uno de los Clubes de producto que proyecta la Comarca del Matarraña.

-¿En cuánto están valoradas las obras de reforma de la piscina y el cambio de la báscula?

-La obra de la báscula hay que ejecutarla este año y tiene un presupuesto de 120.000 euros. Algo similar costará la reforma de la piscina. En cualquier caso, tenemos otros proyectos, pero se ha de ver cuándo podrán ejecutarse, porque los costes de los servicios cada día suben más. La gestión de las basuras, por ejemplo, ha pasado de costar alrededor de 35 euros por tonelada a 100 euros por tonelada, y ese incremento habrá que repercutirlo en el vecindario. Con el agua pasa lo mismo y las tasas se tendrán que subir. Y, si no lo hacemos, muchas inversiones no las podremos llevar a cabo.

nan mucho mejor que como IGP, que es lo que son ahora los Vinos del Bajo Aragón.

-¿Pero para crear una D.O. se necesitaría el apoyo del Gobierno de Aragón?

-Esa es la cuestión, además de que todos los bodegueros tendrían que ponerse de acuerdo. En otros territorios igual de pequeños que el Matarraña se han creado D.O. con bodegas pequeñas, con producciones más reducidas, y con vinos de una excelente calidad. Terra Alta es un ejemplo de ello.

-¿Qué representaría para la provincia de Teruel tener una D.O. del vino? ¿Sería bueno?

-Sí. Igual que se han creado otras DO como Somontano o Campo de Borja y eso ha sido bueno, aquí no tiene por qué ser distinto.

-¿Qué demandas tienen los bodegueros?

-Una de ellas es precisamente el respaldo institucional



**XXIII
Feria
del Vino
del Campo
de Aragón
XXIII**

EMBAJADOR:
Carlos Boné Amela, Senador



CONCURSO DE CATAS

Viernes 22 de marzo
A partir de las 10:00 horas.

♦ **Enólogos del Comité de Cata:**
Sebastián Hernández, Antoni Cutrona, Manuel Castro y Balbino Lacosta.

♦ **80 muestras de vino.**

♦ **Premios al Mejor vino IGP y Mejor vino de la Feria, dividiéndose en cuatro categorías:**

Vino blanco joven
Vino rosado joven
Vino tinto joven
Vino tinto crianza

Los mejores vinos serán galardonados con el primer o segundo premio el sábado día 23.

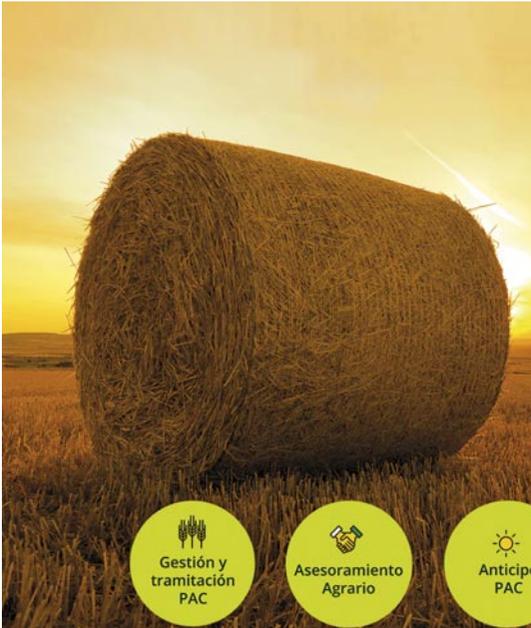
EXPOSITORES: 17 BODEGAS

- ♦ 5 bodegas de la Terra Alta
- ♦ 9 bodegas del Bajo Aragón (de Cretas)
- ♦ 2 bodegas de la provincia de Zaragoza
- ♦ 1 bodega con sede en Batea y en Maella

- ♦ 3 stands de tapas
- ♦ 2 stands de hostelería y restauración

BODEGAS

- ♦ AMPRIUS LAGAR DE CALACEITE (TERUEL)
- ♦ DOMINIO MAESTRAZGO DE ALCORISA (TERUEL)
- ♦ SIFFER WINES DE CALACEITE (TERUEL)
- ♦ VINOS DANICA DE MAELLA Y DE BATEA (ZARAGOZA Y TARRAGONA)
- ♦ MAS DE LLUCIA WINE STATE DE MONROYO (TERUEL)
- ♦ CELLER GANDESA (TARRAGONA)
- ♦ BODEGA CRIAL DE LLEDÓ (TERUEL)
- ♦ LA BACCHANAL WINES DE BATEA (TARRAGONA)
- ♦ COOPERATIVA DEL CAMPO SAN PEDRO DE CRETAS (TERUEL)
- ♦ CELLER BATEA (TARRAGONA)
- ♦ MAS DE TORUBIO DE CRETAS (TERUEL)
- ♦ ECOVITRES DE VILALBA DELS ARCS (TARRAGONA)
- ♦ VENTA D'AUBERT DE CRETAS (TERUEL)
- ♦ SAT SERRA DE CAVALLS DE PINELL DE BRAI (TARRAGONA)
- ♦ IGNACIO GUALLART DE ALCANIZ (TERUEL)
- ♦ HOTEL TORRE DEL MARQUÉS / RESTAURANTE ATALAYA DEL TASTAVINS
- ♦ VINOS PEDRAVOLTA DE NONASPE (ZARAGOZA)
- ♦ HORT DE FORTUNYO
- ♦ VINOS TABERNER AMADO DE NONASPE (ZARAGOZA) ♦





**AGRO RURAL
DE TERUEL**

Somos especialistas
en el sector
agrícola y ganadero



Gestión y tramitación PAC



Asesoramiento Agrario



Anticipo PAC



Cuaderno de campo



Notificaciones electrónicas



Seguros Agrarios

Póliza contratada con RGA Seguros Generales Rural, S.A. de Seguros y Reaseguros. Domicilio Social C/ Basauri, 14. 28023 Madrid. C.I.F.A-78524683. Reg. Merc. Madrid, Tomo 7.915. Graf. 8858, Sec. 3ª. Folio 61. Hoja 76.688-1 y clave de la DGSFP C-316.
La comercialización se realiza a través de RGA Mediación Operador de Banca-Seguros Vinculado, inscrito en el registro de mediadores de la DGSFP con C/F A79490264 y clave OV-0006, y con póliza de responsabilidad civil. Caja Rural pertenece a la red de distribución de RGA Mediación OBSV, S.A. Consultar entidades aseguradoras con las que RGA Mediación mantiene un contrato de agencia de seguros en https://www.segurosrga.es/Documents/Entidades_contrato_RGA_Mediacion.pdf



**CAJA RURAL
DE TERUEL**

>
www.ruralteruel.com









EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES ESPAÑOLAS DE VINO DESDE 2000 A 2023. OeMV

Caen las exportaciones, sobre todo de los vinos DOP envasados

España cerró 2023 con una caída de sus exportaciones de vino, mayor en volumen (-4,1%), que en valor (-3,2%), hasta situarse en los 2.026 millones de litros, por valor de 2.905,9 millones de euros. En términos absolutos, fueron 86,3 millones de litros y 97 millones de euros menos, respecto a 2022. Aún así, la cifra alcanzada en 2023 es la tercera mejor de la serie histórica.

Entre todos los productos analizados, solo aumentaron las exportaciones de los varietales envasados (+11% en valor y +3% en volumen) y de los vinos en Bib (+8,6% en valor y +5,6% en volumen), mientras que los vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP) envasados lideraron las

pérdidas, dejando de exportar 33,4 millones de litros y de facturar 73,7 millones de euros. Se registró una caída del vino en granel, en valor y volumen. Los vinos a granel perdieron un 3,3% en valor, hasta los 514 millones de euros.

Respecto a los precios medios, en el ejercicio pasado fueron más elevados los de vinos tintos y rosados, tanto envasados como a granel, que los de los blancos. En este sentido, el precio medio del vino tinto y rosado envasado se situó en los 3,32 €/l. (+6%) y en 54 céntimos el granel (-3,5%). En el caso de los blancos envasados, el precio medio fue de 1,93 €/l. (+6,5%) y de 45 céntimos por litro (+1,2%), el de los ganeles.





TEL·LÚRIC

MATARRANYA



ACEITE & VINO

PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS

Finca de agricultura regenerativa






697 96 40 67
La Portellada / Ràfels / #masosdeltelluric

“No se debe prohibir por ideología, la ciencia debe estar por encima”

Apoya las reivindicaciones del campo y afirma que se ha “estrangulado” al sector primario con normativas que no responden a la lógica de los cultivos”



ÁNGEL SAMPER, CONSEJERO DE AGRICULTURA DE ARAGÓN

Ángel Samper, consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación de Aragón,

-Las movilizaciones de los agricultores en el último mes han puesto de manifiesto el descontento del campo en distintas cuestiones relacionadas con cumplimientos de normativa, entre otras cosas. ¿Comparte, comprende esas reivindicaciones del sector agrario?

-Vengo de la agricultura y ganadería, llegue a la consejería tras reivindicar durante años todo lo que el sector ha manifestado en la calle en las últimas semanas. Los agricultores y ganaderos están cansados de la ilógica presión que se ejerce desde Europa hacia nuestras explotaciones. Comparto y comprendo a los profesionales que cada año se ven más ahogados por una normativa que no les deja practicar una agricultura lógica y coherente como venían practicando, labrar cuando llueve o dejar sus tierras en barbecho.

-¿Qué puede hacer el Gobierno de Aragón para satisfacer esas demandas?

-Las demandas que hemos escuchado solo puede acometerlas el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y, en su mayor medida, Bruselas. Desde nuestro departamento podemos instar al Gobierno de España para que presione a Europa a escuchar las demandas del sector primario. Tan solo en un pequeño porcentaje de reivindicaciones podríamos aliviar la presión normativa. Y en ello hemos trabajado desde el primer día en el que comenzamos a trabajar en la consejería. Lo hemos hecho con una partida presupuestaria de 1,5 millones de euros para la mejora de las herramientas informáticas que faciliten la relación de la administración con el administrado, suavizando hasta donde la normativa nos lo permite algunos requisitos de las BECAN y trabajando junto a 10 comunidades autónomas un documento que hemos hecho llegar al Ministerio para aliviar las imposiciones de la comisión europea. Recordar también que se ha aumentado el presupuesto del departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación en un 40%.

-Los agricultores quieren pasar más tiempo en el campo y menos en el despacho. ¿Tienen razón los productores agrícolas en exigir que se les reduzca burocracia?

-Por supuesto que tienen razón. Cada vez son más las exigencias que hay que justificar en cualquier cultivo o en cualquier tipo de ganadería. Un agricultor o un ganadero no debería tener que estar rellenando documentos cada vez que sus ovejas cambian de pasto en su misma propiedad,

“LA UE NO SOLO NO DEBE PROHIBIR EL GLIFOSATO, SI-NO QUE DEBE FLEXIBILIZAR MUCHAS NORMAS DE LA AGENDA 2030

estar subiendo fotografías a una página diariamente ... Hoy son 150 normas las que deben cumplir los agricultores para cobrar una parte de la nueva PAC. Antes eran 30.

-Otra queja del sector son los bajos precios a que se pagan sus productos. ¿Dónde hay que intervenir para atajar este problema? ¿Estamos hablando de especulación?

-Son medidas que tiene que tomar Bruselas. Es la comisión de Agricultura del Parlamento europeo quien fija los precios de los productos. Nosotros, sabiendo de este grave problema, estamos trabajando en la Ley de la Cadena alimentaria hasta donde podemos, para que nuestros agricultores y ganaderos tengan en sus productos precios justos.

-¿Cómo se acaba con la competencia desleal de productos agrarios que proceden de terceros países?

-En la visita que hice a Bruselas hace unas semanas, reitiré al comisario europeo de Agricultura la necesidad de poner en marcha las cláusulas espejo para que los productos de países de fuera de la UE cumplan las mismas exigencias que los comunitarios. Está fuera de toda lógica exigirle a un productor europeo que no utilice determinados fitosanitarios porque pueden gravar la salud del consumidor y sin embargo dejar entrar en Europa productos de países extra-comunitarios que han sido tratados con ellos.

-¿Qué medidas deberían tomarse desde la UE?

-No solo no prohibir el glifosato sino flexibilizar muchas normas de la agenda 2030 y en la ley de restauración de la naturaleza. Los avales científicos deben primar a la hora de tomar decisiones. No se debe prohibir solo por ideología, la ciencia ha de estar por encima.

-En Teruel hay proyectos de regadíos planteados desde los años 50 sin que se hayan ejecutado. La margen izquierda del Ebro parece un vergel y la derecha un secarral, con algunas excepciones. ¿Algún tipo de compromiso por parte de su consejería con el regadío de la margen derecha?

-Cuando escuchamos hablar de trasvase del Ebro, desde este departamento pensamos en la margen derecha del río. Es Aragón quien mantiene el caudal ecológico del Ebro hasta su desembocadura. Mequinenza es un punto clave para el regadío de la provincia de Teruel. Estamos estudiando proyectos que puedan llevar el agua a las hectáreas turolenses que la necesitan.

-El anterior Gobierno de Aragón prometió a Mazaleón en la pasada legislatura la ampliación de una zona de regadíos para compensar el arranque de frutales al que fueron obligados por el Sharka los agricultores. ¿Hay posibilidades de ampliar zona regable? ¿En cuántas hectáreas?

-Se está estudiando esa posibilidad. Nos reunimos con la alcaldesa de Mazaleón y los responsables del Sindicato

de Riegos. Nuestro interés está en potenciar el regadío. El agua es vida y nuestros pueblos la necesitan.

-¿Qué opina de la orden de arranque del Sharka?

-Al llegar al departamento vimos la necesidad de derogar una ley que estaba haciendo mucho daño a la economía de dos poblaciones aragonesas: Mazaleón y Maella. Visto que las medidas tomadas para atajar el virus del Sharka habían dado buenos resultados, la ley de arranque carecía de sentido. Desde ambas poblaciones agradecieron enormemente la acción ya que supuso costosas pérdidas económicas a las cooperativas y a los fruticultores.

-La provincia de Teruel es la única en Aragón que no tiene una Denominación de Origen del Vino. ¿Apoyaría la creación de una DO del Vino del Bajo Aragón?

-Si el sector del territorio lo demanda, desde el departamento apoyaremos todas las iniciativas que supongan el desarrollo de una comarca.

-Para rejuvenecerse el campo necesita juventud convencida de que con la agricultura puede ganarse la vida. ¿Qué cambios hay que implementar para que sea posible?

-El cambio está en el giro de la política agraria de la UE. Durante años, silenciosamente se ha ido estrangulando a los agricultores y ganaderos con normativas que no corresponden con la lógica de los cultivos. Se ha ido cerrando el terreno al pastoreo de ganadería extensiva; se ha demonizado al porcino cuando es el sector que más ha invertido en modernización, y así con muchos más ejemplos que podríamos poner sin estar avalados por el rigor de la ciencia. El campo, los agricultores y ganaderos son los mayores cuidadores de la naturaleza, dan futuro a los pueblos, son el sector económico más importante de Aragón. Cuando en Europa sean conscientes de ello las exigencias se pondrán en el nivel que corresponden y solo así los jóvenes podrán ganarse la vida en granjas, frutales, secano o regadío sin trabas innecesarias.

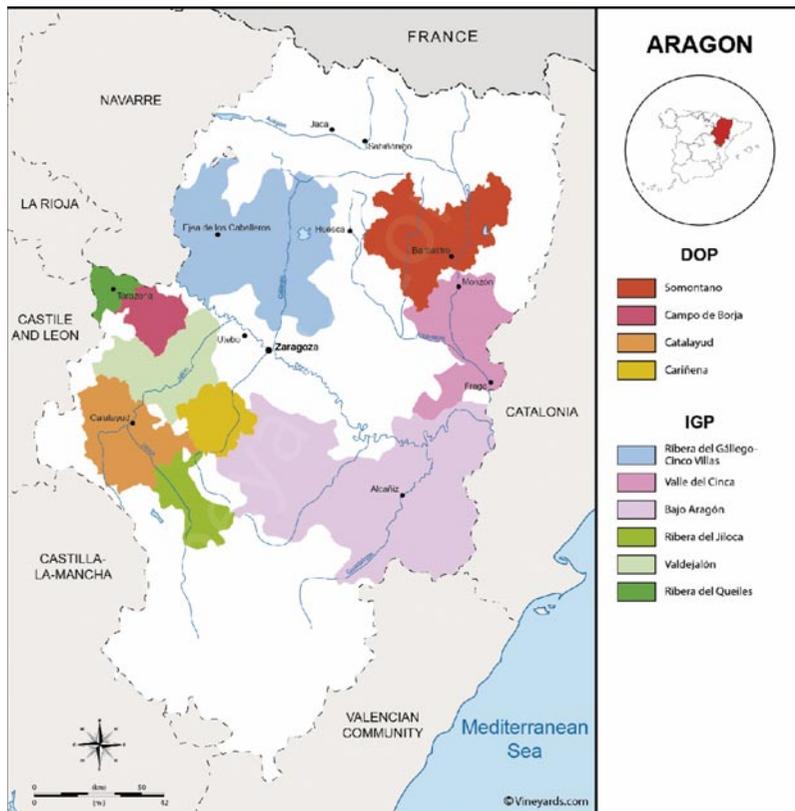
-¿Qué cambios están en su mano?

-Esta misma semana se ha publicado la primera convocatoria para el año 2024 de ayudas al establecimiento de jóvenes agricultores y de modernización de explotaciones agrarias. En esta primera convocatoria del periodo 2023-2027 se han convocado 14.000.000 € para financiar el establecimiento de jóvenes agricultores y 10.000.000 € para las ayudas a la modernización de explotaciones agrarias. La flexibilización de aquella normativa que podamos acometer y seguir aumentando el presupuesto del departamento son los objetivos que ayudarán a que los jóvenes a vean más futuro en este sector.

“ESTAMOS ESTUDIANDO PROYECTOS PARA LLEVAR AGUA DESDE MEQUINENZA HASTA LAS HECTÁREAS DE TERUEL QUE LA NECESITEN”

Se duplica el número de mujeres en el sector vitivinícola

El número de mujeres al frente de explotaciones vitivinícolas se ha duplicado en 10 años en España tras pasar de las 11.116 en 2009 a 23.194 en 2020, según el informe sobre la importancia del sector vitivinícola en España elaborado por Analistas Financieros Internacionales (AFI). Las mujeres ostentan la titularidad de un 30,4% de estas explotaciones vitivinícolas, mientras que en torno a un 30% de los trabajadores de las bodegas españolas son mujeres. Una tasa de participación femenina que se sitúa por encima de la correspondiente al conjunto del sector industrial en España, que es cercana al 27%.



La Eurocámara respalda mayor protección para las IGP y aprueba nueva normativa que reduce trabas y burocracia

El pleno del Parlamento Europeo ha respaldado recientemente las nuevas reglas para las indicaciones geográficas protegidas (IGP) para dotar de mayor protección a productos como el vino, las bebidas espirituosas y los productos agrícolas. El reglamento, adoptado con 520 votos a favor, 19 en contra y 64 abstenciones, protege las IGP tanto offline como online, otorga más poderes a sus productores y simplifica el proceso de registro de los productos agrícolas.

El texto de la nueva norma recoge una serie de medidas para garantizar una mejor protección de este sello de calidad también en el comercio online como la disposición para garantizar que todos los dominios web que abusen del nombre de una IGP se cierren automáticamente o se asignen a un grupo de productores que sí la usa legalmente. Para ayudar con esta tarea, la Oficina de Propiedad Intelectual de la UE deberá establecer un sistema de alerta que controle el registro de nombres de dominio.

Las nuevas normas también definen que una IGP que designe un producto utilizado como ingrediente sólo podrá utilizarse en el nombre, el etiquetado o la publicidad de un producto procesado cuando el ingrediente se utilice en cantidades suficientes para conferir una característica esencial al producto final. El porcentaje del ingrediente deberá indicarse en la etiqueta y los productores deberán notificarlo a una agrupación reconocida que podrá emitir recomendaciones sobre el uso correcto de la IGP. Los productores de IGP también podrán prevenir o contrarrestar cualquier medida o práctica comercial que vaya en detrimento de la imagen y el valor de sus productos, incluida la devaluación de las prácticas de marketing y la reducción de los precios.

La Comisión Europea mantendrá su papel de único supervisor del sistema de IGP, aunque se ha reducido el tiempo límite que tiene el Ejecutivo comunitario para introducir los nuevos registros de seis a cinco meses.

“Estaría satisfecho si en un año nos aprueban la DO”

Estima que en mayo presentará la documentación para tramitar la transformación de la IGP en D.O.P.



JAVIER AZUARA, PRESIDENTE DE VINOS DEL BAJO ARAGÓN

El presidente de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vinos del Bajo Aragón, Javier Azuara, explica que la documentación para transformarse en Denominación de Origen Protegida (DOP) se presentará en un plazo de dos meses.

-¿En cuánto están avanzados los trámites para convertir la IGP Vinos del Bajo Aragón en D.O.P?

-Bastante. En uno o dos meses como máximo podremos presentar la documentación ante la administración. El técnico que nos está gestionando el proceso de transformación de IGP a D.O.P. lo tiene casi listo y cuando esté terminado, si hay acuerdo, se presentará la documentación a la DGA.

-¿Cuántas bodegas se incorporarán?

-Hay 12 bodegas en la IGP, pero alguna que no está en la asociación ha manifestado su voluntad de incorporarse.

-¿Cuándo estará creada?

-En abril o mayo como muy tarde se presentará la docu-

mentación y, a partir de ahí, queda en manos de la Administración, que tiene que seguir con los trámites ante Bruselas. Otra cosa será que se presenten alegaciones. Me daría por satisfecho si en un año tenemos respuesta.

-¿Qué ventajas tiene una DO con respecto a una IGP?

-Es un buen instrumento para potenciar el sector del vino. No en vano, la percepción que tiene el cliente de vinos es que una IGP está por debajo de una DO y, aparte de eso, hay un factor promocional importantísimo por parte del Gobierno de Aragón en distintos foros.

-¿Qué DOs serían un espejo donde mirarse?

-La Terra alta es una comarca que conocemos muy bien, y tenemos buena relación con ellos. Nuestro territorio es, por extensión, número de bodegas y tamaño de éstas, comparable a DOs como Campo de Borja y Calatayud. En Tarazona, por ejemplo, hay siete DOs de vinos y todas tienen características similares a la que tendría la nuestra.









IGP
Indicación Geográfica Protegida
Vino Bajo Aragón

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

www.igpvinobajoaragon.es

Vinos de Calidad, vinos para descubrir

Variedades de cepas adaptadas al terreno: Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Cabernet- Sauvignon, Chardonnay, Derechero, Macabeo, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo.



La bodega de Aguilera apuesta por la Garnacha

Las ediciones limitadas de El Chivo y Tonita marcan la presencia de Maella



DANNY ALBERTO AGUILERA BRINDA POR LA FERIA DE CRETAS

Vinos Danica presentará en la Feria de Cretas dos ediciones limitadas de El Chivo y Tonita, un reserva y un vino dulce cien por cien Garnacha tinta con los que tratará de despertar los paladares más exigentes.

Cuatrocientas botellas componen la presente edición de El Chivo, un monovarietal de viñas de 65 años de antigüedad criado año y medio en barrica de roble francés. "Tiene unas notas muy especiales, con una untuosidad muy elegante y redonda", define el enólogo y propietario de la bodega de Maella, Danny Alberto Aguilera, que homenajea con este reserva de la añada 2019 a sus padres.

Por su parte, Tonita es un vino dulce de licor perfecto para un postre. Usa uvas de vendimia tardía que han pasado un año en barrica y otro año en botella. Quinientas botellas se han rellenado de este producto tan laminero.

Ambos productos evidencian la apuesta de Danica por la viña del Bajo Aragón y las Garnachas autóctonas que aportan un extra de cualidades aromáticas y gustativas, con cuerpo, volumen y buena acidez.

También estarán presentes en feria su blanco, Flor de Sacuanjoche, que lleva un 90% de Garnacha blanca y otro 10% de Macabeo. Etnama, ya premiado en feria, es su rosado, elaborado con Garnacha negra. "Color fresa y muy aromático en nariz, fresco, elegante y seductor", lo define el enólogo, con 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". Además, el Danica Tinto Crianza, monovarietal Garnacha, ha pasado 12-15 meses por barrica de roble francés, y otros 12 ha reposado en botella.

Visita a la bodega y comida en la brasería Lo Bucheret

El enólogo, con raíces en Nicaragua, acaba de abrir una brasería en Maella, Lo Bucheret, que solamente dispone de vinos de la localidad zaragozana. Sin Fronteras es su apuesta gastronómica en Madrid, y el lugar donde presenta sus producciones en la capital. Tiene mercado nacional e internacional, con presencia en Nicaragua, Panamá, Puerto Rico, Suiza o París. La bodega (691 71 07 04, www.vinosdanica.com) atiende visitas bajo demanda con la ilusión de presentar vinos modernos con profundas raíces.



Danica

www.vinosdanica.com

691 710 704 vinosdanica@gmail.com

Vinos IGP Bajo Aragón





MAS DE LLUCIA, EN LAS ESTRIBACIONES DE LOS PUERTOS

Monroyo aporta experiencias vitícolas únicas

Un terruño en Los Puertos dedicado a la sostenibilidad y el disfrute general

El Matarraña suma un nuevo proyecto bodeguero en Monroyo, Mas de Llucia Wine Estate, que hunde sus raíces en la tradición enológica de la ribera del Tostavins. Desde las primeras 5 hectáreas adquiridas, en las que cultivan variedades autóctonas, proponen disfrutar no solo de sus referencias de finca y parcela, sino también de experiencias vitivinícolas que harán conectar con la naturaleza a

través de los sentidos en las estribaciones de Los Puertos de Beceite: desde técnicas de manejo del viñedo y bodega hasta una excelente gastronomía sostenible.

Cepas de más de 50 años y otras plantadas con esmero hace 7 años con Garnacha blanca, Macabeo, Cariñena, Garnacha tinta y Bobal se ponen al servicio de los Vinos de Finca Lo Foc (tinto y blanco), así como las primeras referencias de Vino de Parcela: Senglar y Saviesa (2022).

Los viñedos, que rodean una antigua masía que da nombre a la bodega, se encuentran al noreste de Monroyo. Miran de frente a Peñarroya de Tastavins, que durante la Edad Media fue un importante centro comercial del vino.

En este enclave, cuatro personas que se conocieron en el Máster de Enología y Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid, y tras realizar vendimias por el mundo, decidieron unirse para crear una bodega desde cero en el Matarraña, con la complicidad del hotel de 5 estrellas Torre del Marqués y bajo el concepto Wine Estate. Este término, acuñado en el Nuevo Mundo, define al productor de vino que sólo utiliza uvas producidas por él mismo en las tierras de su propiedad que rodean su bodega de elaboración.

Mas de Llucia forma parte del paisaje vitícola del Matarraña. Este fin de semana se presentará en Cretas y ofrecerá sus experiencias: catas maridadas con gastronomía sostenible, fiestas de la vendimia, e inmersiones vitivinícolas

El proyecto (www.masdellucia.com) defiende la sostenibilidad, basada en la mínima intervención sobre la cepa y el mosto, y un uso responsable de la energía y el agua; la producción kilómetro cero; la recuperación de viñas viejas; las variedades autóctonas; la incorporación de agricultores locales y la responsabilidad social corporativa.

12 EXPERIENCIAS

VITICULTURA EN LA NATURALEZA, CATAS MARIDADAS CON GASTRONOMÍA SOSTENIBLE Y DISFRUTE PARA LOS SENTIDOS EN TORRE DEL MARQUÉS

EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE

Carretera Fuentespalda a Ráfales, Km 2,2
Paraje Mas de Llucia, Monroyo, Spain
+34 978 87 06 00

www.masdellucia.com  [masdelluciawineestate](https://www.instagram.com/masdelluciawineestate)





LOS HERMANOS ENRIQUE Y JAVIER MONREAL, EN EL VIÑEDO

Personalidad y tipicidad desde una bodega familiar de Cretas

Los vinos de Mas de Torubio son pura expresión de la tierra, el clima y las variedades locales Garnacha Blanca y Peluda mimadas en 13 hectáreas

Los vinos que propone Mas de Torubio son pura expresión de la tierra, el clima y las dos variedades por excelencia del Matarraña: la Garnacha Blanca y la Garnacha Peluda, que confieren personalidad y tipicidad.

Las siete referencias de esta bodega de Cretas son el resultado del trabajo de una familia de viticultores que soñó con expresar el carácter de una finca a través del vino; el rédito de la ilusión y el esfuerzo que desembocan en el ansioso valor añadido al cultivo de la tierra.

El buen hacer en los viñedos durante casi 30 años y el mimo de la transformación de la uva en vinos de calidad en la bodega artesanal durante 12 añadas ha permitido al negocio incrementar su producción y referencias de manera sostenible.

"Plantando viñas, cultivando el viñedo y vendiendo la uva. Así empezaron mi padre y mis hermanos", explica el enólogo Enrique Monreal. "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 bo-

dega, 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 las cuadras de los caballos que se usaban para trabajar en la propia finca. La nueva generación ha rehabilitado y adaptado estas estancias para la nueva actividad.

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 los crianzas también hay una sala con 50 barricas de roble francés, húngaro y americano. En una sala anexa embotellan, etiquetan y dan salida comercial a los pedidos.

Abiertos a las visitas

La historia de Mas de Torubio merece ser contada a través de visitas para enoturistas que, además de beberse el Matarraña, aprecian saber más de la elaboración de uno de sus productos estrella.

El servicio de visitas se ha reforzado recientemente con la rehabilitación de una antigua masía que hoy sirve como sala de catas y tienda. Es un balcón a los Puertos de Beceite

y a las 13 hectáreas de viñedos, entre los que predominan la tipicidad que confiere la Garnacha Peluda y Blanca, acompañadas de otras variedades como la Cabernet Sauvignon, Merlot o Sauvignon Blanc para los coupages.

Previa reserva (669 21 48 45), la visita arranca en el viñedo, donde transmiten la singularidad de los suelos, variedades, y la flora y fauna que envuelve al terruño.

La experiencia enoturista continúa recorriendo los túmulos íberos del siglo VI antes de Cristo, orientados hacia la puesta del sol. Los guiños al pasado también están en las explicaciones del pozo, de origen árabe y que da nombre a los vinos Lo Pou Blanco y Tinto; y a la antigua tejería sobre la que descansa la masía recién rehabilitada.

Allí se hacen las catas finales si son grupos grandes, y para los pequeños se da a elegir este enclave o la bodega, situada en el casco histórico de Cretas.

“Estamos muy contentos porque la gente disfruta. Aprovechamos para visitar el casco antiguo de Cretas, villa medieval con cuatro puertas de entrada, muralla, el mirador de los Puertos de Beceite y las casas de piedra y señoriales”, enumera Monreal.

Cabe destacar que también se dan a degustar dos aceites de la zona de la variedad Empeltre, en honor a la producción familiar y también para que el visitante conozca algo más acerca de los productos de la zona.

Puntuación Peñín +90 para toda la gama alta

La tipicidad de Mas de Torubio ha sido avalada por la Guía Peñín, que sitúa por encima de los 90 puntos a Lo Pou Blanco (91), Lo Pou Tinto (92) y La Clota (91).

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 Lo Pou Tinto y Lo Pou Blanco. El blanco se fermenta y cría en barricas de roble, y hace una segunda crianza en botella antes de salir al mercado. El tinto ha fermentado con un 30% de uva sin despallillar y después se ha criado en tinaja de arcilla y en barricas de roble.

En ambos casos, la vendimia es manual y en cajas de 15 kilos, con una producción de 4.000 kilos por hectárea.



LO POU GARNACHA BLANCA
DE MAS DE TORUBIO

LO POU GARNACHA PELUDA
DE MAS DE TORUBIO

MAS DE TORUBIO
VINOS DE FINCA

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



NUEVA SALA DE CATAS PANORÁMICA DE VENTA D'AUBERT

La bodega de Solo Houses marida con la comarca y abraza al visitante

La propuesta en ecológico de Cretas mejora su sala de catas y abre su abanico de actividades al deporte, artesanía, artes varias, arquitectura y gastronomía

Un paseo que aúna arte contemporáneo y paisaje, yoga con vino, maridajes con ostras o comidas entre viñedos con reputados chefs del Matarraña son las nuevas actividades que propone la bodega Venta d'Aubert en Cretas. El grupo propietario, Solo Houses, ha reformado y ampliado la sala de catas, y planea un hotel para integrar vino, gastronomía, arquitectura, diseño y arte contemporáneo en un espacio abierto al amante del slow travel.

En 2011, Eva Albarrán y Christian Bourdais crearon Solo Houses, la primera colección de arquitectura de Europa situada en el Matarraña, en las estribaciones del Parque Natural de los Puertos de Beceite, encaminada al diálogo entre naturaleza y arquitectura.

A este proyecto se suma ahora una exposición de arte contemporánea única que parte de la misma Venta d'Aubert, con 16 piezas realizadas por artistas internacionales reconocidos que pretende generar sinergias. El paseo, de

hora y media, se puede recorrer por libre y dos veces al mes hay una visita guiada. En un recorrido por viñedos, campos de olivos centenarios y bosques de carrasca, el objetivo es hacer más visible para el gran público la importancia de la naturaleza y de nuestra forma de estar en el mundo.

En este entorno, Solo Houses sigue planeando un moderno hotel, actualmente en fase de permisos, para completar el proyecto holístico que inició en 2011 y al que en 2022 sumó la bodega ecológica de Cretas para crear valor en una región con larga tradición agrícola.

Fiel a su compromiso con la arquitectura, la nueva propiedad ha acometido importantes reformas en la bodega. Una panorámica sala de catas se muda a la primera planta para albergar grupos de hasta 24 personas. Es un espacio abierto al deporte, a los maridajes, a la artesanía y pintura, y está en desarrollo la idea de poder comer en mesas largas, al estilo italiano, entre viñedos.

24 PERSONAS

LA NUEVA SALA DE CATAS AMPLÍA SU CAPACIDAD Y LA TIENDA GANA ESPACIO PARA QUE EL VINO LUZCA

La tienda también ha salido ganando con el cambio. Las paredes han sido derribadas y se ha abierto el espacio para destacar los buenos vinos. Se modificará la decoración para un espacio funcional y moderno.

Próximamente cambiará también la web de esta bodega, pionera en el desarrollo de la viticultura ecológica en el Matarraña desde 2013 para las variedades Garnacha tinta, Monastrel, Cabernet Sauvignon y Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay, Viognier y Garnacha blanca.

La bodega crea Solo, la nueva línea contemporánea de vinos, y mantiene las antiguas referencias creadas por Stefan Dorst: Viognier, Ventus, Ventepico, Syrah, El Serrats, Merlot, Divertus, Dionus y Cabernet Sauvignon.

'Solo 100', el primero de una gama contemporánea

Bajo la denominación Solo y de la mano del enólogo César Fernández, la Venta d'Aubert ha creado una gama de vinos orientados a un público más joven, con etiquetas minimalistas en línea con la filosofía de la propiedad.

La primera unidad del proyecto se llama Solo 100, un monovarietal de Monastrel orgánico cosechado en 2022, con seis meses de crianza. El objetivo es mostrar el terroir del Matarraña y la expresión de las variedades en este entorno con intervención mínima. Se ha hecho también una edición especial de 1.000 botellas con un diseño de etiqueta especial de la artista suiza Claudia Comte.

Se trata del primero de esta línea contemporánea de vinos de la bodega, que busca nuevas expresiones de las uvas más mediterráneas y que lanzará este año dos tintos y un blanco.



Bodega Venta d'Aubert
by Solo Houses

Bodega ecológica pionera
en el Matarraña

Crta. de Valderrobres a Arnes
km 28 – 44623 CRETAS (Teruel)

Visitas, catas y enoturismo:
visitas@ventadaubert.com
+34 722 296 251

Pedidos, tienda y oficina:
info@ventadaubert.com
+34 978 769 021

www.ventadaubert.com
@venta.daubert

Venta
d'Aubert



IMAGEN DEL WINE BAR Y TIENDA DONDE DOMINIO MAESTRAZGO FINALIZA LAS VISITAS A LA BODEGA

Paladear vinos desde un Wine Bar en Alcorisa

Javier y Joel Azuara abren al enoturista las puertas de su bodega los sábados

Desde el corazón del Bajo Aragón, en Alcorisa, Dominio Maestrazgo redobra su apuesta por el enoturismo para paladear vinos con esencia turolense en su Wine Bar de una manera distendida.

La actividad se ofrece los sábados a las 12 del mediodía, bajo reserva (625 12 59 61). Las modernas y funcionales instalaciones de la bodega –ubicada en el cruce entre las carreteras de Alcañiz, Andorra y Mas de las Matas– acogen a grupos de hasta 50 personas. De la mano de Javier Azuara y su sobrino, el recién incorporado joven enólogo

Joel Azuara, durante hora y media se explican las virtudes de los producciones artesanales de elaboración propia, se visita el laboratorio, la sala de aromas y se accede a la sala de catas. Ponen el colofón la sala de audiovisuales y el acogedor Wine Bar con referencias locales y del mundo.

En breve, la bodega quiere tener lista su nueva página web, con tienda online para distribuir a todos sus clientes.

Ritual de calidad

En Dominio Maestrazgo, el proceso de vinificación es un rito que sigue pautas fijas, desde la selección manual de las uvas en los mejores pagos de la comarca hasta que el vino sale de la sala de crianza en bodega para ser embotellado.

Con dos décadas de historia, la bodega de Alcorisa se erige como referente de los vinos aragoneses de calidad. Pretende que cada botella difunda la esencia del Bajo Aragón y plasme los sentimientos, las tradiciones y la pasión por una tierra con riqueza de matices.

Como si de los taninos del vino se tratara, el Bajo Aragón tiene corazón de carbón, sangre de arcilla y piel de cal. Se adorna con flores de almendro, plata de aceituna y granates de uva madura. Sus tesoros naturales son incontables: desde las gargantas mágicas del Parrizal de Beceite hasta el nacimiento del río Pitarque, con paisajes únicos, diferentes, llenos de magia. La visita bien merece un brindis. Y qué mejor que sea desde el corazón del Bajo Aragón, en las Bodegas Dominio Maestrazgo.



Dominio Maestrazgo

www.dominiomaestrazgo.com



Enoturismo

*Cata de vinos y visitas guiadas
previa reserva:*

978 86 06 42 - 625 125 961

bodega@dominiomaestrazgo.com

Bodegas Crial apuesta por el territorio

Vinos de gran calidad elaborados en Lledó con cepas del Matarraña

Bodegas Crial Lledó es una empresa de marcado carácter familiar, enraizada en la Comarca del Matarraña, que cuenta con cuatro generaciones de experiencia cultivando viñas y elaborando vinos de gran calidad. En los últimos años, parte de la extensión vitícola del territorio se está perdiendo. Es por ello que la familia Crivillé Albesa apuesta por aumentar la extensión de sus viñedos con las variedades autóctonas Garnacha tinta y blanca, y otras que se adaptan excelentemente al terreno como Syrah, Cabernet-Sauvignon, Tempranillo y Macabeo para elaborar un producto a la altura de las exigencias del mercado.

Buena parte de la materia prima con la que cuentan en las cosechas proviene del Mas de Dau, que con esmero y dedicación cultiva Nicolás Vives. La finca se adquirió y plantó en los últimos años en la vecina localidad de Cretas. Actualmente, se cultivan 45.000 cepas de las variedades mencionadas anteriormente.

Cuando la uva llega a la bodega entra en juego la vocación del enólogo, Carlos Albesa, que trata con cariño las uvas para que los vinos sean fiel reflejo del trabajo de los agricultores y de este modo no pierdan ninguno de los matices y cualidades organolépticas propias de las uvas. La producción de la finca Mas de Dau se complementa con otros viñedos de propiedad y las producciones de una treintena de agricultores de Lledó, Cretas, Valderobres, Arens de Lledó y otros municipios del Matarraña inscritos en la



VIÑEDOS DE BODEGAS CRIAL EN EL MAS DE DAU (CRETAS)

IGP Vinos del Bajo Aragón. De este modo consiguen mantener vivo el territorio y la producción vitícola de la zona.

El resultado de todo el proceso son vinos blancos, rosados y tintos, tanto jóvenes como crianzas de gran calidad que recogen lo mejor que les aportan las viñas locales para cerrar el círculo virtuoso. Como recompensa, Bodegas Crial cuenta con vinos galardonados con distintos premios nacionales e internacionales gracias al esfuerzo de auténticos profesionales, desde el campo hasta la bodega.

Venta directa, degustaciones y enoturismo

La bodega presume de ser familiar y cercana. Sus responsables tratan de primera mano con el cliente, ya sea comercio, hostelería o amante del buen vino, que pueden conseguir en una amplia red de distribución de kilómetro cero, en la web www.crial.es o en las mismas instalaciones. El horario es el siguiente: entre semana, de 9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00, y los fines de semana y festivos de 11:00 a 13:00. Hacen venta directa, degustaciones o visitas enoturísticas para grupos y con reserva previa.



CATA Y VISITAS GUIADAS ENOLÓGICAS
Previa reserva 978 89 19 09



**PUEDES COMPRARLOS ONLINE,
EN NUESTRAS INSTALACIONES Y
ESTABLECIMIENTOS COLABORADORES**

**VINOS DEL MATARRAÑA
VINOS DE TERUEL**
978 891 909
☎ 671 216 647
crial@bodegascrial.com
www.bodegascrial.com

Síguenos en RRSS #crialovers  

La familia Gil mima la Terra y la Garnacha Alta

El proyecto de Horta de Sant Joan investiga por la calidad desde Els Ports

La Comarca de la Terra Alta se dedica en cuerpo y alma al mundo del vino para mimar su Denominación de Origen y su tradición milenaria. Un ejemplo de esta pasión es la bodega Les Vinyes del Convent, que desde Horta de Sant Joan se marca como objetivo la investigación continua a favor de la máxima calidad y la preservación de la Garnacha Alta, uva legendaria y autóctona.

Los vinos de la familia Gil son un homenaje al origen, las tradiciones y un paisaje dominado por Els Ports. Entre 350 y 500 metros de altitud, los viñedos crecen en terrazas singulares, con una marcada huella de territorio y una apuesta decidida por la variedad emblema de la comarca. Las instalaciones están dotadas con la tecnología más puntera con la obsesión de obtener los mejores vinos posibles.

El proyecto de Les Vinyes del Convent está liderado por Elías Gil, que en 2017 cumplió el mayor sueño de su vida profesional: inaugurar una bodega de autor en el pueblo de su familia. Es su homenaje a las cinco generaciones que le precedieron –el germen de esta actividad en la familia se remonta a 1769– y que se situaron como uno de los principales actores del sector del vino en Cataluña. El valor añadido y la calidad se consolidan con la sexta generación.

Elías Gil hace vinos de kilómetro cero. La docena de referencias que ofrece la bodega es fruto de la viticultura de proximidad y dentro de cada botella se encuentra la expresi

ón del paisaje imponente y la climatología, entre montañosa y mediterránea, de Horta de Sant Joan y Els Ports.

Arqueología vinícola

El proyecto vitivinícola de Les Vinyes del Convent se encuentra ligado a dos operaciones de arqueología vinícola. Por un lado, está la recuperación de la Garnacha Alta, una subvariedad de la Tinta con grano más separado y más negro. Por otro lado, se ha recuperado también un tipo de uva Moscatel, casi extinguida, de grano pequeño y rojo.

Garnacha Peluda, Tintorera, Tinta y Blanca comparten protagonismo con la Garnacha Alta para monovarietales y coupages en los que también participan la Parelada, Carinyena, Chardonnay, Tempranillo, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc. Se recogen en las fincas La Pesca, Viarnets, Lo Povet, La Senyoria y Mas de Sotorres.

La bodega ofrece enoturismo (reservas: 977 43 54 12). Incluye bienvenida en el claustro, visita por el exterior y el interior de la bodega, entrada al museo y cata de varios vinos. También se puede formar parte de un Club del Vino y pernoctar en La Masoveria y La Pallisa del Mas de Sotorres.



VISTAS A ELS PORTS DESDE LES VINYES DEL CONVENT



LES VINYES DEL CONVENT
12 ✦ 96

VISITAS Y ENOTURISMO

LES VINYES DEL CONVENT
Horta de Sant Joan (TARRAGONA)

977 43 54 12 / 699 805 649 - info@lesvinyesdelconvent.com
www.lesvinyesdelconvent.wine/es





IGNACIO GUALLART, CON UN GRUPO DE AMIGOS

Vinos de guarda en la bodega de Alcañiz

‘Siriguarach’ y el fresco ‘Herrerillo’, novedades en el pabellón de Cretas

El vino de guarda Siriguarach, de Bodegas Ignacio Guallart de Viala, será una de las novedades de la Feria del Vino de Cretas junto al rosado fresco Herrerillo. La propuesta en ecológico de Alcañiz sigue evolucionando y hace disfrutar con su microclima de excepción.

En Valdehueso, la finca donde Guallart desarrolla su pasión por la viticultura y la enología, el terreno es propicio para el desarrollo de la Garnacha, con notables coupages que deparan vinos de expresión para todos los paladares.

Recientemente, el concurso Catavinum ha concedido dos Medallas de Plata a Siriguarach y Herrerillo. El primero es un vino de guarda, de la cosecha de 2017, resultado de años de crianza en barrica y botella que le confieren armonía aromática, acidez equilibrada y taninos integrados. En cuanto a Herrerillo, se trata de un rosado fresco.

Podrán degustarse entre amigos este fin de semana en Cretas o durante las visitas con cata que organiza la bodega bajo demanda (978 08 95 56) en su edificio multiusos, que recuperó “piedra a piedra” la antigua bodega del siglo XIX que la familia tenía en el centro de Alcañiz. Las viejas tinajas, prensas, despalladoras y equipos de campo quedan como piezas cotizadas de un coqueto museo del vino que enriquece las visitas al paraje en la carretera de Caspe, a un kilómetro de Alcañiz y con fácil acceso en vehículo.

Las nuevas instalaciones, donde se realizan las catas, ofrecen magníficas vistas al paraje de 6 hectáreas que deparan vinos de finca elaborados con uvas vendimiadas de forma manual en un proceso completamente ecológico.

La bodega suele ofrecer un vino tinto del año, joven aunque siempre pasado por barrica tres meses. A mayores, está el buen Redoble, crianza, en honor a la Semana Santa en puertas; o en Trufado, de 2021, con nomenclatura inspirada en el campo de trufas junto al viñedo.



bodegasignacioguallart.com

IGV

BODEGAS

Ignacio J. Guallart de Viala



T. 978 089 556

Crta. Nacional N-211

km-246.2 - 44600

Alcañiz (Teruel)



Rubvinos se hará este 2024 en el mes de julio

Bodegas de Teruel y otras provincias acudirán al evento vitivinícola

Rubielos de Mora prepara una tercera Jornada Enológica de Rubvinos para los días 14 y 15 de julio, dos días intensos para saber sobre los buenos caldos que se elaboran en la provincia y que permitirán al sector profesional acercarse y conocer a los elaboradores de Teruel y de otras regiones de nuestro país.

Una cita vitivinícola con el mundo de Baco que reunirá por tercera vez en este municipio de la comarca de Gúdar-Javalambre a productores, hosteleros y distribuidores. Todo con un afán de compartir el buen hacer de quienes se dedican con mimo y tesón a transformar la uva en uno de los productos más representativos de nuestra gastronomía.

El patio del Ayuntamiento es el lugar elegido para que, el 14 de julio distintas bodegas presenten sus mejores caldos y los den a conocer a aquellos que sienten pasión por el vino. Vecinos, visitantes y todo aquel que quiera acercarse al municipio será recibido con los brazos abiertos.

La del domingo 15 de julio será una jornada más específica, pensada para el sector profesional y para poner en contacto a productores con elaboradores y distribuidores. Esta cata profesional de vinos tendrá lugar en la ermita de los Santos Mártires de Rubielos, que ya fue el escenario el año pasado de este evento. La ermita se convirtió en el escaparate en el que cada bodega expuso sus caldos y su trayectoria profesional al sector Horeca.



PARTICIPANTES EN LA JORNADA 2023. Mari Cruz Aguilar

La Jornada enológica Rubvinos tiene como objetivo la mejora de la oferta enológica y de las variedades de vinos que están presentes en los establecimientos hosteleros de la provincia. En este sentido, se persigue que, además de los vinos del exterior, el sector Horeca conozca a los profesionales y a las bodegas que desarrollan su actividad en el territorio. El año pasado, por ejemplo, por Rubvinos pasaron bodegas procedentes de distintas provincias. Además de vinos de Teruel, los hosteleros y aficionados pudieron degustar caldos de la Comunidad Valenciana, Aragón, La Rioja, La Mancha y Asturias, así como otros elaborados en otros países como Alemania, Italia o Francia. Junto a todos estos, bodegas locales ubicadas en la propia comarca de Gúdar-Javalambre, Matarraña y otros territorios terolenses. Los organizadores esperan poder sumar de nuevo a todos estos participantes en la tercera jornada que se celebrará el próximo mes de julio.

3ª JORNADA ENOLÓGICA

en Rubielos de Mora

14 y 15 de julio de 2024

Rubvinos

DOMINGO 14 DE JULIO por la tarde

Feria abierta al público

Lugar: Patio del Ayuntamiento de Rubielos de Mora

LUNES 15 DE JULIO por la mañana

Jornada para el sector profesional

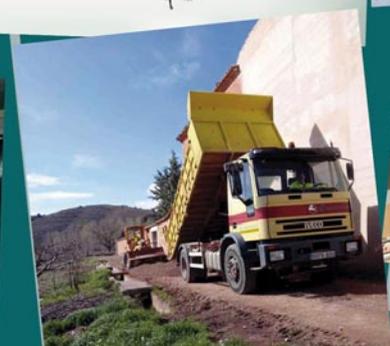
Lugar: Ermita de los Mártires de Rubielos de Mora



Desde la Diputación de Teruel dedicamos recursos a mejorar las infraestructuras y servicios de la provincia, así como las iniciativas de desarrollo y empleo.

Porque esta provincia es un territorio lleno de posibilidades de inversión y con grandes ventajas competitivas.

Porque creemos en Teruel y su futuro...



TIERRA DE OPORTUNIDADES

#JuntosHacemosProvincia



Amplia oferta artesana por las calles de Cretas

Tras 18 años de trayectoria, el Mercado llega a su mayoría de edad

El Mercado Medieval de Cretas cumple este año 2024 la mayoría de edad. Ya son 18 años desde que por primera vez un grupo de vecinos decidiera constituirse en asociación y organizar un evento paralelo que complementara la Feria del Vino. Aquella idea que surgió sin más ha resultado ser un éxito en visitantes y ya es una cita ineludible en el calendario ferial de la provincia de Teruel. Es hasta tal punto así que este año se va a batir récord de expositores, con 90 puestos de venta de productos artesanos y artesanía que se colocarán por el centro de la población, distribuidos en el mismo recorrido que en anteriores ediciones. A estos puestos de venta de productos les acompañarán, como ya es habitual, otros artesanos que mostrarán cómo eran los oficios antiguos.

Además, la Asociación Medieval volverá a recrear el entierro del inquisidor de Cretas Cristóbal García Medina. Será el domingo día 24 de marzo a las 13.00 horas de la tarde y con una ampliación este año del recorrido del sepelio con respecto al programa del año pasado. No en vano, para evitar una gran concentración de público en la plazoleta de la iglesia parroquial, la Asociación ha decidido que el punto de partida de la recreación sea la plaza del Carmen, de manera que la comitiva fúnebre se desplazará, vestida de época, desde esta ubicación hasta los Jardines de la Corona de Aragón, donde se encontraba el antiguo cementerio medieval. En el entierro, la Coral de Cretas acompañará a los participantes con sus cánticos.

Hay que recordar que Cristóbal García Medina fue un personaje real que vivió en el siglo XVI en tierras del Mata-

90 EXPOSITORES

PARTICIPAN ESTE AÑO EN EL MERCADO MEDIEVAL, QUE SE ORGANIZARÁ EN EL CASCO HISTÓRICO



ASPECTO DE LA PLAZA DE CRETAS DURANTE LA FERIA

raña. Según el historiador Juan Luis Camps, García Medina fue un notario y tasador de las mercancías que pasaban por la tabla del pueblo y del ganado que llegaba desde la zona de Morella. Había sido nombrado por los diputados del Reino con un salario anual de quinientos sueldos jaqueses y en 1580 obtuvo firma de Infanzonía ante la Corte del Justicia de Aragón. Tras su fallecimiento en 1587, este personaje histórico fue enterrado en Cretas, de lo que el historiador local ha recuperado sendos documentos, uno firmado por el notario Montserrat Monreal de Cretas en el que se daba cuenta de su fallecimiento y otro en el que consta el lugar de la inhumación. De ambos se dará lectura durante la recreación prevista para el domingo día 24.

Ambientación y espectáculos de calle

Lo que no faltará en las calles de Cretas este fin de semana es la ambientación de calle, con espectáculos de magia y entretenimiento para los niños y otros de tipo circense. Sin duda alguna son la clave del éxito de este evento que llega a la mayoría de edad y que atrae a cientos de personas cada año. Quienes estén interesados en disfrutar de este tipo de entretenimiento solo tienen que acercarse al pueblo cualquiera de los dos días, sobre todo por la tarde. No en vano, están programadas actuaciones cada media hora durante toda la tarde del domingo y cada hora y media durante la tarde del sábado, así que el entretenimiento para las familias parece que está completamente asegurado.



UNA ARTESANA EN SU PUESTO EN LA ÚLTIMA EDICIÓN.



ACTUACIÓN DE CALLE DURANTE EL MERCADO MEDIEVAL

Y para los que quieran continuar por la noche con las actividades, el sábado está programada la tradicional cena popular que ha organizado la Asociación Medieval en el polideportivo municipal, un acto que servirá tanto para descansar como retomar fuerzas, puesto que aquellos que quieran seguir viviendo la fiesta podrán hacerlo a continuación en el mismo pabellón polideportivo, donde está programada una discomóvil.

ACTIVIDADES XVIII MERCADO MEDIEVAL

Sábado 23 de marzo

- 11:00 h. Ronda Artistas del Medioevo
- 12:00 h. Pregón "Bienvenidos a Cretas" a cargo de GREHIZA e inicio del mercado.
- 13:00 h. Pasacalles Interactivo "El Salto"
- 17:30 h. Pasacalles "Despiertasiesta"
- 19:00 h. Pasacalles interactivo "Juglareando"
- 20:30 h. Espectáculo itinerante "Noches de Luna"
- 22:00 h. Cena popular en el pabellón polideportivo y a continuación discomóvil.

Sábado y domingo de 17 a 19 horas

Taller de tiro con arco en el parque la calle Francisco Turull a cargo de "Arqueros del Matarraña"

Domingo, 24 de marzo

- 11:00 h. Reapertura del Mercado Medieval con ambientación musical "El sol naciente"
- 12:00 a 13:30 h. La mañana de las niñas y niños
- 12:00 a 13:30 h. Animación "Guerreras y Guerreros"
- 12:30 a 13:30 h. Espacio con juegos del Medioevo
- 13:00 h. Recreación del Entierro del Inquisidor de Cretas Cristóbal García Medina con actuación de la coral de Cretas, en la plaza de la Señoría, actual plaza del Carmen.
- 14:00 h. Espectáculo Itinerante "Pollo y Patatas ¿o preferieses JAMÓN?"
- 17:00 h. Pasacalles "Medieval Mágico"
- 18:00 h. Ambientación musical
- 18:30 h. Espectáculo "De la taberna al circo"
- 19:00 h. Clausura del Mercado Medieval con espectáculo de despedida de los visitantes y mercaderes.

“El Medievo ha sido un aliciente para Cretas”

Valora qué representan para el pueblo estos 18 años de certamen medieval

Asun Llerda es la presidenta de la Asociación Medievo de Cretas, una entidad que lleva todo el peso de la organización del Mercado Medieval que se celebra el fin de semana del 23 y 24 de marzo.

-Con ésta ya son 18 ediciones. Cómo pasa el tiempo.

-El tiempo pasa deprisa, pero estamos muy contentos, porque la feria está muy consolidada, ha crecido y cada vez son más expositores los que quieren estar aquí. Y todo eso es lo que nos anima a seguir adelante, a tener muchas ganas cada año de hacerlo cada vez mejor.

-Ya llevan 90 expositores, ¿son un récord?

-Posiblemente, y podrían ser más, pero creemos que lo más importante es que haya variedad de todos los productos y que de cada uno no hay una oferta excesiva para que los feriantes se vayan de aquí satisfechos, pensando que ha valido la pena venir. Más vale que los que vienen quieran repetir al año siguiente. Prueba de que esto funciona es que la gran mayoría quieren repetir.

-¿Lleva mucho trabajo el la Feria Medieval?

-Sí, conlleva trabajo, pero tenemos muy bien repartidas las tareas entre todos los miembros de la organización, así que se lleva bien. No obstante, siempre hay gente nueva que entra cada año que aporta su trabajo, colaboración y sus puntos de vista.

-¿Se renueva la comisión organizadora cada año?

-El núcleo de personas que lleva la feria solemos ser los mismos, aunque es cierto que va introduciéndose gente nueva que colabora en muchas cuestiones. Cuanta más gente seamos mejor, porque hay trabajo todo el fin de semana, de montaje, preparativos, cenas, desmontaje de stands... En general la gente participa bastante. Lo que cuesta más es que se quieran vestir a la usanza medieval.

-¿A qué es debido?

-No sabemos muy bien el motivo, quizá porque a la gente le da pereza ir vestida por el pueblo con trajes medievales; ir al recinto ferial a probar vinos vestido de época... no lo sabemos. Normalmente la gente del pueblo se pone trajes un rato y vale.

-Lo que destaca de la Feria del Medievo es que hay muchísimas actividades paralelas, que se adornan las calles...

-Hay cuestiones sobre las que hay que estar encima, pero los vecinos ya sacan las banderolas sin que nadie se lo



ASUN LLERDA, PRESIDENTA DEL MEDIEVO. M.S.T.

pidan... hay cosas que funcionan por sí mismas. La que lleva más trabajo es la persona que se encarga de organizar y colocar los stands, que tiene que revisar cada día las confirmaciones de participación.

-¿Qué representan estos 18 años de Medievo?

-Cretas era un pueblo que, al encontrarse entre Calaceite y Valderrobres, pasaba un poco desapercibido, así que la Feria ha servido para que se nos conozca más y aumente el número de visitantes al pueblo. Creo que tanto la Feria del Vino como el Mercado Medieval han sido un aliciente en ese sentido.

-El año pasado por primera vez representaron el entierro de Cristóbal García Medina, un notario de Cretas que fue enterrado aquí. ¿Este 2024 seguirán haciendo hincapié en este hecho histórico?

-Sí, y tenemos novedades en relación a esta representación, porque hemos ampliado el recorrido. Empezaremos en la plaza del Carmen y terminaremos en los Jardines de la Corona de Aragón.

-¿Qué esperan de esta edición?

-Sobre todo que el tiempo nos acompañe y que acuda gente, aunque es verdad que hubo ediciones anteriores que hizo frío, pero igualmente acudieron visitantes.

SOLO 100

Venta D'Aubert

Variedades

100 % Monastrel.

Nota de cata

Vino honesto, con alto potencial gastronómico. Primer vino de la línea contemporánea de vinos de la bodega, que busca las expresiones de las uvas más mediterráneas.

Elaboración

Proceso mínimamente intervencionista para mostrar, sin disfraces, el potencial de esta variedad. Se fermenta en tanque de acero inoxidable y se envejece durante 6 meses en barricas y tinas usadas de roble francés. Vino sin clarificar sometido a una ligera filtración.



VENTEPICO 2021

Venta D'Aubert

Variedades

60% Garnacha blanca y 40% Chardonnay.

Nota de cata

El atractivo color amarillo verdoso promete alegría. En nariz se encuentran melocotones de viña, melón, y algunos pimientos amarillos. En boca, popurrí de frutas cítricas, melones, algo de heno, también toques de menta. Es de cuerpo medio.

Elaboración

Chardonnay, 8 meses en barricas nuevas de roble francés. Garnacha blanca fermentada en acero inox.



LA CLOTA

Mas de Torubio

Variedades

70% Garnacha Peluda, 20% Merlot y 10% Cabernet Sauvignon.

Nota de cata

Color rojo cereza, ribete granate. Aroma a frutas rojas, especias y sutiles tostados. Suave, equilibrado, final largo y persistente. Servir a 16°C.

Elaboración

Fermentación por separado de cada variedad y crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Clarificación con proteína de origen vegetal y filtrado muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión.



LO POU BLANCO

Mas de Torubio

Variedades

100% Garnacha Blanca.

Nota de cata

Color amarillo dorado con reflejos verdes. Aromas de frutas blancas y notas florales. En segundo plano se perciben aromas aportados por la bodega. En boca es untuoso, con volumen y de largo postgusto.

Elaboración

Fermentado en barricas de roble francés de 300 litros de capacidad. Posterior crianza en la misma bodega durante 6 meses con battonage semanales. Ligero filtrado con placas de celulosa y posterior embotellado.



SIRIGURACH 2017

Ignacio Guallart

Variedades

Merlot y Tempranillo.

Nota de cata

Taninos bien integrados, acidez equilibrada y armonía aromática que resaltará con el tiempo.

Debido a su proceso totalmente natural de elaboración puede presentar restos o posos naturales.

Elaboración

Vino tinto con 5 años de elaboración y crianza en barrica de roble francés y redondeado en botella.



HERRERILLO 23

Ignacio Guallart

Variedades

Merlot y Tempranillo.

Nota de cata

Color rosa de intensidad media con reflejos brillantes. En nariz, se perciben aromas frutales intensos, destacando notas de fresas, frambuesas y sutiles toques florales. En boca, su sabor es fresco y equilibrado, con una buena acidez que realza la fruta. Su final es persistente, dejando una sensación refrescante.



DOMINIO MAESTRAZGO

Dominio Maestrazgo

Variedades

Garnacha, Syrah.

Nota de cata

Rojo cereza brillante, intensidad aromática, frutas rojas bien maduras.

Buena estructura en boca, con carácter, equilibrado y persistente. Limpia retronasal de frutas, especias y lácteos.

Elaboración

Crianza 12 meses en barricas nuevas de roble francés y húngaro.



GARNACHA BLANCA

Dominio Maestrazgo

Variedades

100% Garnacha blanca.

Nota de cata

Crianza joven de color amarillo pajizo, brillante y de aspecto cristalino.

Aroma intenso de carácter floral, matices a hierbas aromáticas, piña, cítricos y frutas maduras. Potente en boca, se muestra lleno, perfumado, con una entrada suave y un toque ácido. Largo y persistente.



BLANCO CELTIS AUSTRALIS CRIANZA

Crial

Variedades

Garnacha blanca 100%

Nota de cata

Posee un color amarillo dorado muy elegante y brillante. Aroma con notas que recuerdan a la fruta blanca madura, tostados muy sutiles y recuerdos minerales y un toque a frutos secos. Sabor con entrada potente, fruta blanca madura, equilibrio entre la madera y la frescura. Elegante, con volumen, sedoso y untuoso.



TINTO CELTIS AUSTRALIS CRIANZA

Crial

Variedades

Garnacha Tinta 100%

Nota de cata

Posee un color rojo rubí limpio y brillante. Destacan aromas de fruta negra, compota de ciruela, pimienta, especias complejas, notas de cedro, y con una parte mineral algo marcada. De sabor, entrada amable, amplio en boca, largo y persistente con taninos dulces y redondos, con recuerdos a los matices encontrados en nariz.



TEL LÚRIC BLAC DE NOIR

Tel Lúric Matarranya

Variedades

Garnacha Tinta.

Nota de cata

Visualmente es un vino límpido. En nariz es frutal y goloso, con notas a manzana asada y gominola de piña. En boca sabores a pera limonera con un gran equilibrio ácido dulce y un importante volumen en boca.

Elaboración

Agricultura ecológica certificado por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica. Elaborado a partir de la variedad Garnacha Tinta sin maceración para obtener un vino blanco.



ELS COSTUMS NEGRE

Les vinyes del Convent

Variedades

Garnacha alta 100%

Nota de cata

Color ciruela, aromáticamente intenso y complejo, notas a fruta madura y especias de olor. El paso en boca es redondo y meloso con un final largo y sabroso.

Elaboración

Después de la selección de la uva se transporta a los depósitos de acero inoxidable para su fermentación. Envejecido durante 3 meses en fudres de 5.000 litros.



DANICA TINTO GUARDABARRANCO

Vinos Danica

Variedades

Garnacha tinta 70%
y Syrah 30%.

Nota de cata

Vino tinto de color intenso.

En nariz destacan los aromas de regaliz y también a pimienta roja, mientras que en retronasal son especialmente relevantes las notas lácteas, asimilándose a un yogurt. Maridaje ideal con aperitivos, carnes, queso, jamón y cecinas. Se recomienda su consumo entre los 12 y los 16°C.

Elaboración

En barrica de 225 litros de roble francés.



DANICA BLANCO FLOR DE SACUANJOCHE

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.

Maridaje ideal con aperitivos, carnes blancas, ensaladas, pescados grasos y mariscos.

Consumo recomendado entre 6 y 8°C.

Elaboración

Fermentación en acero con 24 horas y 6 meses en botella.



SAVIESA

Mas de Lucía

Variedades

Macabeo 100%.

Nota de cata

Vino limpio, cristalino y brillante, de color pálido. Intensidad aromática media en la que los protagonistas son los aromas de la propia uva con elegantes notas florales. En boca vino seco, fino y equilibrado con notas florales.

Elaboración

Criomaceración de las pieles durante unas horas con el mosto para extraer los aromas de la variedad y después suave prensado. Tras la fermentación, controlada por temperatura, realizamos la crianza sobre lías durante 6 meses.



LO FOC TINTO

Mas de Lucía

Variedades

Cariñena y garnacha.

Nota de cata

Es un vino limpio y brillante, de capa media y tonos rojos picota que denotan frescura y vivacidad. Vino franco con intensidad aromática media, notas de frutos rojos, Paso fluido en boca y persistente.

Elaboración

Fermentación en contacto con las pieles y pepitas a temperatura controlada, facilitando una maceración delicada. Prensado a baja presión para extraer la mayor calidad y frescor.



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE VES, ES.



aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGON

ferias del
matarraña

XXIII Feria del Vino

XVIII Mercado Medieval

Queretes/Cretas,
23-24 de marzo
de 2024

ORGANIZAN



COLABORAN



COMARCA DEL
matarraña

