

COLECCIÓN

# PREMIUM 2021

## EL VINO DE LAS PIEDRAS

### PEDRO BALLESTEROS

Selección de 12 vinos realizada por el prestigioso *Master of Wine*

### LA EXCEPCIONALIDAD DE LA D.O.P. CARIÑENA

Una colección que, por su diversidad, es una sinfonía sensorial

### 12 VINOS PREMIUM

Tintos, blancos y moscatel que ofrecen experiencias para todos

#ElVinoDeLasPiedras  
[coleccionpremiumelvinodelaspiedras.es](http://coleccionpremiumelvinodelaspiedras.es)





El arte que nace  
de las piedras



Una tierra pedregosa, pero plagada de vida, de viñas y de grandes historias. Esta es la esencia de la Denominación de Origen Protegida Cariñena, una denominación de origen comprometida con el medio ambiente y la sostenibilidad, reflejada en la exitosa campaña de promoción “El Vino de las Piedras”, lema de esta histórica zona vinícola que abarca 14 municipios de la provincia de Zaragoza. Es la más extensa de Aragón en superficie y producción y una de las más antiguas de España.

El Vino de las Piedras nace en un territorio agreste, dedicado a la viticultura desde tiempos remotos.

Cuna de la garnacha y la cariñena, único caso en el mundo en el que una región vinícola, una localidad y una variedad comparten nombre. Los viticultores saben extraer lo mejor de unos terrenos diversos a varias altitudes, de un crisol de paisajes con múltiples colores y aromas. La abundancia de piedras da como resultado uvas más concentradas e intensas. Las bodegas, combinando tradición e innovación, las transforman en vinos modernos y elaborados, con gran expresión y calidad, que conquistan al público nacional e internacional –se exporta a más de 50 países– y reciben continuos reconocimientos en los más prestigiosos certámenes de todo el mundo.

Carmen Urbano es experta en marketing internacional y acumula una larga experiencia en el sector agroalimentario. Desde octubre de 2019, está al frente de la Dirección General de Promoción e Innovación Agroalimentaria del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, con el reto de *“construir marca juntos”*.



Gabi Orte CHILINDRÓN

## Carmen Urbano

Directora General de Promoción e Innovación Agroalimentaria,  
Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

### ¿Cuáles son las señas de identidad de los alimentos de Aragón?

Debemos distinguir entre despensa, cocina y gastronomía, porque son ámbitos diferentes y complementarios. Lo primero que hay que destacar es que la despensa de Aragón es casi infinita, amplia y variada; supone el 10% de toda la producción agraria de España, alimentamos a diez-doce veces nuestra población. Somos líderes en producción y exportación de productos tan diversos como el porcino, el melocotón y la trufa negra, y contamos con grandes proyectos industriales agroalimentarios. Pero además, es un sector muy importante en la Comunidad porque vertebra el territorio.

### ¿Y dentro de él, qué papel tiene el vino y concretamente la D.O.P. Cariñena?

Muy importante. No solo contamos con cinco Denominaciones de Origen Protegidas, seis Indicaciones Geográficas Protegidas y más de cien bodegas, sino que en Aragón hay mucho talento haciendo vino: investigadores, viticultores, sumi-

## *“La D.O.P. Cariñena trabaja muy bien la internacionalización y promoción de sus vinos”*

lleres, enólogos, *masters of wine*... Por eso, uno de los recursos que ofrecemos en nuestra web es [aragonwineexpert.com](http://aragonwineexpert.com), una plataforma de autoformación con cursos para los aficionados y profesionales.

La D.O.P. Cariñena destaca porque trabaja muy bien la promoción y la internacionalización. La proyección de sus vinos y bodegas es cada vez mayor, cuenta con excelentes profesionales en su cadena de valor y tiene una gama muy completa, para todo tipo de clientes y gustos.

### ¿Cómo es el trabajo desde su departamento para impulsar este sector?

Por un lado, las medidas de fomento agroalimentario buscan que los productos se elaboren

y transformen en Aragón, dejando aquí más valor añadido. Por otra parte, es fundamental la labor de promoción, poniendo en valor estos productos en la mente del consumidor. Así, acompañamos a productores y comercializadores para sumar y construir marca juntos, sobre todo fuera de España.

### ¿Qué se quiere representar con el lema general de las campañas de promoción, “Aragón, alimentos nobles”?

La nobleza es una virtud que típicamente se atribuye a los aragoneses, como gente sencilla y sin dobleces. Queremos transmitir que esa misma seguridad y confianza caracteriza a nuestros alimentos, productos seguros, honestos y de calidad.

### ¿Cómo animaría a probar estos alimentos a quien no los conozca?

Cada consumidor es diferente y hay que buscar el modo de llegar a él, pero es seguro que en los alimentos de Aragón va a encontrar placer y diferenciación.

Antonio Ubide Bosqued fue elegido presidente de la Denominación de Origen Protegida Cariñena el pasado mes de junio. Es además vicepresidente del Consejo Sectorial de Cooperativas Vitivinícolas de España.



## Antonio Ubide Bosqued

Presidente de la D.O.P. Cariñena

### ¿Qué caracteriza a la D.O.P. Cariñena?

Una gran diversidad de terrenos y altitudes y el gran potencial que ofrecen sus variedades de uva más características. Predomina la tierra pedregosa, que es la esencia de nuestra exitosa campaña de promoción “El Vino de las Piedras”. Las piedras son un elemento inerte y más bien incómodo en el campo, pero los viticultores han conseguido convertir lo que parecía un inconveniente en el factor de éxito. El resultado son uvas más concentradas e intensas, y mucho más aromáticas que las que se cultivan en otras tierras.

La producción vinícola en esta zona está documentada ya en la época celtíbera y romana y la Denominación de Origen se creó oficialmente en 1932, una de las más veteranas de toda España. Somos un territorio dedicado al vino desde siempre, con siglos de experiencia y esfuerzo para elaborar vinos incomparables.

## *“La D.O.P. Cariñena ha hecho de las piedras su factor de éxito”*

### ¿Qué destacaría de estos vinos?

Son vinos modernos y bien elaborados, que responden a las demandas de los diversos mercados. Las diferentes marcas que producen las más de 30 bodegas de la Denominación están obteniendo numerosos reconocimientos en los concursos más prestigiosos de todo el mundo. La uva garnacha, autóctona del territorio y cada vez más apreciada por todos los consumidores, es la más cultivada y representa un tercio de la producción. Sin embargo, no hay que olvidar otra uva maravillosa unida indisolublemente a esta Denominación desde su origen: la cariñena.

Somos la única Denominación en el mundo que da nombre a una variedad. Y por ello las bodegas

la están utilizando cada vez más, no solo en los coupages sino para elaborar sorprendentes varietales. De hecho, cariñena y garnacha son las variedades protagonistas en la Colección Premium 2021.

La producción en 2020 superó los 36 millones de botellas y la mayoría se exportó a más de medio centenar de países, aunque para nosotros el mercado nacional tiene una gran importancia.

### ¿Qué es la Colección Premium 2021 El Vino de las Piedras?

Se trata de una apuesta por ofrecer al público cada año un escaparate de nuestros mejores vinos. No pueden estar todos, pero suponen una muestra representativa, seleccionada por el *Master of Wine* Pedro Ballesteros. Son también el eje de una campaña de apoyo a la hostelería. El sector es especialmente importante por su papel como prescriptores pero además, tras un año tan difícil, queremos ayudar a reivindicar bares y restaurantes como espacios de convivencia y disfrute del vino.



# Pedro Ballesteros

## *Master of Wine*

*Una Colección que  
pone en valor la  
excepcionalidad de  
Cariñena*

Cariñena es un mosaico de suelos, una larga historia y un grupo de personas y empresas que se afanan en demostrar lo mejor de su tierra. Como no podía ser menos, la Denominación nos da tanto variedad de vinos, como expresiones únicas y propias.

Unos vinos modernos que ofrecen experiencias para todos, desde el aficionado primerizo al experto exigente, de la calidad al precio económico, hasta la identidad exclusiva de algunas producciones muy limitadas.

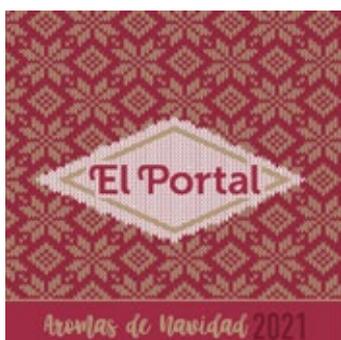
Elaboraciones que ponen en valor la excepcionalidad de Cariñena, el preciado fruto de una tierra única y la cualificación de sus productores y técnicos. Valores que han logrado posicionarse internacionalmente a los vinos de la D.O.P. Cariñena en un mercado cada día más exigente y competitivo.

Una amplia gama de vinos en la que encontramos diversas variedades, destacando las autóctonas garnacha, tinta y blanca, y la cariñena. Vinos para los que buscan juventud y fruto, pero también otros con más complejidad y expresión para satisfacer a los consumidores más avanzados. El objetivo de la Colección Premium 2021 de “El Vino de las Piedras” es divulgar esa diversidad de Cariñena, cuyos matices quedan representados en esta selección de doce vinos.



## Referente internacional del sector de la alimentación gourmet

Desde 1970, especialistas en lotes navideños y regalos gourmet



Mas de 50 años especializados en regalos navideños. Solicite nuestro catálogo y presupuesto sin compromiso.

**Teléfono 976 655 555**

**[www.grupoelportal.com](http://www.grupoelportal.com)**



## Distribuidor en exclusiva de la Colección Premium 2021 "El Vino de las Piedras"

Disfrute de los 12 excepcionales  
vinos de la Colección por tan solo

**129€**

(IVA y transporte a península incluidos.  
Otros destinos, consultar)

Exclusivamente en



**Teléfono 976 655 555 Mail: [comercial@grupoelportal.com](mailto:comercial@grupoelportal.com)**

# Las Margas Garnacha Blanca

Bodem Bodegas

[www.bodembodegas.com](http://www.bodembodegas.com)



Pedro Ballesteros  
*Master of Wine*

Frescura e intensidad  
aromática. Un vino  
que parece norteno,  
de puro vivo.





## Monasterio de las Viñas Blanco Selección Especial

Grandes Vinos

[www.grandesvinos.com](http://www.grandesvinos.com)



Selección de variedades y  
añadas. Un vino de maestros.

Clasicismo de la crianza en barrica, rotundez y  
redondez. Corte imponente en el estilo borgoñón más  
clásico. Un vino de Cariñena para el mundo.

Pedro Ballesteros  
Master of Wine



La variedad autóctona  
en su versión más directa.  
Hecho sobre el sabor  
y la franqueza.

Pedro Ballesteros  
*Master of Wine*

**Particular  
Garnacha  
Blanca**

Bodega Particular de San Valero

[www.bodegaparticular.es](http://www.bodegaparticular.es)



Vino de autor, con perfil  
único y singular.  
Mezcla de variedades  
y añadas de un maestro.

Pedro Ballesteros  
Master of Wine

8.0.1

Bodega San Valero

[www.sanvalero.com](http://www.sanvalero.com)



Mezcla de variedades internacionales para dar un vino profundamente aragonés. El terruño y el buen hacer se sobreponen a la genética.

Pedro Ballesteros  
Master of Wine



Anayón  
Selección

Grandes Vinos

[www.grandesvinos.com](http://www.grandesvinos.com)





**El Gordo**

Bodegas Ignacio Marín

[www.ignaciomarin.com](http://www.ignaciomarin.com)



Garnacha de bares y amigos.  
Mucho fruto y frescura, en toda  
simplicidad, como debe ser.

Pedro Ballesteros  
Master of Wine

Frescura e intensidad aromática.  
Un vino que parece norteño, de puro vivo.

**Las Margas  
Garnacha Blanca**

Bodem Bodegas  
www.bodembodegas.com

PÁGINA 8



Selección de variedades y añadas. Un vino de maestros. Clasicismo de la crianza en barrica, rotundez y redondez.

**Monasterio de las Viñas  
Blanco Selección Especial**

Grandes Vinos  
www.grandesvinos.com

PÁGINA 9



La variedad autóctona en su versión más directa. Hecho sobre el sabor y la franqueza.

**Particular  
Garnacha Blanca**

Bodega Particular de San Valero  
www.bodegaparticular.es

PÁGINA 10



Vino de autor, con perfil único y singular. Mezcla de variedades y añadas de un maestro.

**8.0.1**

Bodega San Valero  
www.sanvalero.com

PÁGINA 11



# COLECCIÓN PREMIUM EL VINO DE I

Cariñena es un mosaico de suelos, una larga historia se afanan en demostrar lo mejor de su tierra. Con tanta variedad de vinos, como

El objetivo de la Colección Premium 2021 de “El Vino de las Piedras” de Cariñena, cuyos matices quedan repres

Mezcla de variedades internacionales para dar un vino profundamente aragonés. El terruño y el buen hacer se sobreponen a la genética.

**Anayón Selección**

Grandes Vinos  
www.grandesvinos.com

PÁGINA 12



Garnacha de bares y amigos. Mucho fruto y frescura, en toda simplicidad, como debe ser.

**El Gordo**

Bodegas Ignacio Marín  
www.ignaciomarin.com

PÁGINA 13



**Reciba en su domicilio los 12 vinos de la Colección Premium 2021 “El Vino de las Piedras” por tan sólo 129 €**  
(IVA y transporte a península incluidos. Otros destinos, consultar)

# PREMIUM 2021 LAS PIEDRAS

Historia y un grupo de personas y empresas que como no podía ser menos, la Denominación nos ofrece expresiones únicas y propias.

El "Vino de las Piedras" es divulgar esa diversidad presentados en esta selección de doce vinos.

Pedro Ballesteros. *Master of Wine*

Garnacha de fruto profundo, de memoria larga. Vino de riqueza y trago lento.

## Gabarda Excelsis

Bodegas Gabarda  
[www.gabardawines.com](http://www.gabardawines.com)

PÁGINA 16



Fruto garnacho, realizado por una ligera crianza. De precisa definición. Vegano.

## Las Margas Tinto

Bodem Bodegas  
[www.bodemobodegas.com](http://www.bodemobodegas.com)

PÁGINA 17



Un ejemplo de libro de la variedad cariñena. Mano de hierro en guante de seda, de suave expresión y sería arquitectura.

## Monasterio de las Viñas Cariñena Viñas Viejas

Grandes Vinos  
[www.grandesvinos.com](http://www.grandesvinos.com)

PÁGINA 18



La combinación de fruto maduro y paso por barrica. El resultado, un vino carnoso, preciso, moderno, hedonista.

## Terrai Vendimia Seleccionada OVG

Bodegas Covinca  
[www.covinca.es](http://www.covinca.es)

PÁGINA 19



Selección de los más viejos viñedos de garnacha. De extraordinaria concentración y refinada complejidad, conseguida con una esmerada crianza en barrica.

## Particular Garnacha Viñas Centenarias

Bodega Particular de San Valero  
[www.bodegaparticulares.es](http://www.bodegaparticulares.es)

PÁGINA 20



Una joyita para endulzar la vida. Puro moscatel con la debida frescura y la máxima pureza.

## Sierra del Viento Ice-Moscatel de Alejandría Vendimia Tardía

Bodega San Valero  
[www.sanvalero.com](http://www.sanvalero.com)

PÁGINA 21



📞 976 655 555

✉ [comercial@grupoelportal.com](mailto:comercial@grupoelportal.com)



# Garnacha de fruto profundo, de memoria larga. Vino de riqueza y trago lento.

Pedro Ballesteros  
Master of Wine



**Gabarda  
Excelsis**

Bodegas Gabarda

[www.gabardawines.com](http://www.gabardawines.com)



# Las Margas Garnacha

Bodem Bodegas

[www.bodembodegas.com](http://www.bodembodegas.com)



Pedro Ballesteros  
*Master of Wine*

Fruto garnacho, realzado  
por una ligera crianza.  
De precisa definición. Vegano.



Monasterio  
de las Viñas  
Cariñena Viñas Viejas

Grandes Vinos

[www.grandesvinos.com](http://www.grandesvinos.com)



Un ejemplo de libro  
de la variedad cariñena.  
Mano de hierro en guante  
de seda, de suave expresión  
y seria arquitectura.

Pedro Ballesteros  
*Master of Wine*





**Terrai Vendimia  
Seleccionada  
OVG**

Bodegas Covinca

[www.covinca.es](http://www.covinca.es)



La combinación de fruto  
maduro y paso por barrica.  
El resultado, un vino carnosos,  
preciso, moderno, hedonista.

Pedro Ballesteros  
Master of Wine

Selección de los más viejos viñedos de garnacha. De extraordinaria concentración y refinada complejidad, conseguida con una esmerada crianza en barrica.

Pedro Ballesteros  
Master of Wine

## Particular Garnacha Viñas Centenarias

Bodega Particular  
de San Valero

[www.bodegaparticular.es](http://www.bodegaparticular.es)



# Sierra del Viento Ice-Moscatel de Alejandría Vendimia Tardía

Bodega San Valero

[www.sanvalero.com](http://www.sanvalero.com)



Una joyita para endulzar la vida  
Puro moscatel con la debida  
frescura y la máxima pureza.

Pedro Ballesteros  
Master of Wine



*Tradición,  
respeto y pasión  
por el vino desde  
1945*

# Bodegas Covinca



[www.covinca.es](http://www.covinca.es)

Los socios agricultores que cultivan sus vides son el alma de Covinca (Sociedad Cooperativa Vitivinícola de Longares). De su unión, hace ya más de 75 años con el objetivo de elaborar vinos de calidad surgió esta bodega de la Denominación de Origen Protegida Cariñena. Por eso Jorge Fuster, director de Ventas Nacional y responsable de Marketing, destaca que la empresa “aúna tradición e innovación en unos vinos que son nuestro orgullo y la representación de la historia, de la tierra y de todo un pueblo como Longares”.

La bodega ha ido actualizando sus instalaciones e introduciendo las nuevas para supervisar y seleccionar los viñedos. Pero a la vez, su origen sigue guiando un modo de producción basado en la tradición familiar y el respeto por el campo y el entorno, practicando una agricultura sostenible. Para Covinca, son prioritarios los valores “del esfuerzo, la honestidad y el trabajo en equipo”, en el que Fuster recalca que “todos los departamentos de la bodega junto a nuestros agricultores están a disposición de nuestros clientes y seguidores”.

Esta es la esencia que Covinca quiere transmitir especialmente con su emblemática línea Terrai, marca de monovarietales de uvas tintas autóctonas de la zona, como la garnacha o la cariñena, provenientes aproximadamente de 100 hectáreas de viñas viejas, con una edad media de 30 a 45 años, cultivadas en vaso y recogidas a mano.

La gama se completa con marcas como Torrelongares, Clave de Sol y Viña Oria, entre otras, que han situado a Covinca como una de las bodegas aragonesas más conocidas y vendidas. “Son vinos alegres y frescos, fáciles de beber, ideales para celebraciones sociales y para brindar en cualquier momento con un toque personal de nuestra enóloga Marta Giménez”, resume.

Actualmente, son cien los viticultores que llevan sus uvas a la bodega, con 1.150 hectáreas de viñas propias. En el año 2020 se vendimiaron casi 6 millones de kilos de uva y “el objetivo a medio plazo de la bodega es vender toda la producción en vino embotellado. También estamos trabajando

en nuevos proyectos de vinos que nos den un valor añadido a las ventas”, dice Fuster. Sin embargo, Covinca se ha marcado el objetivo a medio plazo de llegar a 5.000.000 de botellas al año y lograrlo es el principal objetivo del equipo de trabajo que desde hace pocos meses encabeza como gerente José María Nieves, de formación enólogo, con una larga experiencia directiva en el sector del vino.

Covinca tiene una hoja de ruta con proyectos de mejora para impulsar la comercialización de sus vinos, especialmente en el mercado internacional, que ya supone el 60% de las ventas y está en constante crecimiento. Los principales mercados incluyen países como Noruega, Alemania, Dinamarca, Bélgica, Canadá, China, Japón, Rusia, Ucrania y Estados Unidos, donde la cooperativa destaca las oportunidades abiertas con la suspensión de los aranceles para el vino. En todos estos países y también en el mercado nacional seguirán mostrando la excelencia de los campos y los viticultores de Longares.

# Bodegas Gabarda

*El sabor renovado  
de la tierra silvestre*



[www.gabardawines.com](http://www.gabardawines.com)



Gabarda, palabra de origen prerromano, es el nombre dado en distintas zonas de Aragón a los rosales silvestres. Y es ahora también el de una joven y dinámica bodega de la Denominación de Origen Protegida Cariñena que desde la localidad de Longares pretende “mostrar una nueva expresión” reivindicando la faceta más salvaje y natural de los campos y los viñedos de esta histórica zona de producción.

“Somos un equipo joven, ilusionado y profesional”, resalta Luis Marín, uno de los promotores de Gabarda Bodegas, que subraya que la meta de este proyecto es combinar la herencia de la D.O.P. Cariñena con aires renovados de los gustos actuales: “Venimos de una larga tradición de saber hacer vino, pero tenemos el ímpetu de la juventud para mostrar un nuevo estilo de vinos: frescos, dinámicos y divertidos”.

Un camino que comienza en la viña, en campos seleccionados de altitud, que junto a la dureza del clima hacen que la maduración sea más lenta pese a la abundancia de horas de sol; pero que también concentran en la uva los aromas y sabores y consiguen vinos más amables y menos ácidos. Las parcelas también se estudiaron para determinar las variedades más adecuadas y optimizar su adaptación.

Luis Marín destaca que los viñedos de altura evitan el riego, para lo que también la bodega se ha centrado en variedades nativas adaptadas a las sequías, principalmente garnacha y cariñena. Se busca no solo ahorrar en un bien escaso como es el agua, sino sobre todo mejorar la calidad. Para ello se aprovecha además la caída de racimos verdes inmaduros, la “cosecha verde”, para reducir la producción y que los viñedos produzcan sin agotarse. Las buenas prácticas de cultivo incluyen trabajar sin herbicidas “como forma de mostrar nuestro amor y respeto por el medio ambiente”.

En la misma línea, Gabarda Bodegas ha puesto en marcha una bodega moderna, funcional y eficiente energéticamente, con medidas como el reciclado de agua dentro de las instalaciones, y con los últimos adelantos en materia de vinificación, adaptados al estilo propio de sus vinos en aspectos como el tratamiento en la entrada de la uva, la circulación del mosto o el proceso fermentativo en depósitos de acero inoxidable de geometría y volumen adaptados.

Estas modernas instalaciones, más el mimo y saber del equipo técnico, dan como resultado unos vinos sabrosos, cada vez más reconocidos. La gama incluye los monovarietales de Gabarda First Lines; Gabarda Garnacha, en las variedades tinta y blanca; Gabarda Selección, un coupage de uva cariñena y garnacha reconocido con los ambicionados 90 puntos de la guía Robert Parker; y Gabarda Excelsis, a partir de las cepas más antiguas de la emblemática garnacha tinta.

Asentada ya la producción, Luis Marín señala que Gabarda Bodegas aspira a seguir creciendo “siempre respetando las máximas sobre las que hemos vertido este ambicioso proyecto: estilo, calidad y creatividad”.



# Bodegas Ignacio Marín

*Hacer grandes vinos  
es un asunto de familia*



Fue en 1903 cuando Ignacio Marín fundó la bodega que lleva su nombre e inició la historia de una empresa que casi 120 años después mantiene las mismas señas de identidad: propiedad y gestión familiar, elaboración de vinos de alta calidad y cultivo de viñedos propios. Así, ya con la cuarta generación al frente, Bodegas Ignacio Marín muestra con orgullo estas claves desde el mismo lema que acompaña a su nombre: “Viñedos familiares”.

“Los grandes vinos se comienzan a diseñar desde las viñas”, recalca Ignacio Marín, bisnieto y copropietario actual, para explicar el exhaustivo estudio que se realiza de cada parcela en función de la altitud, el terreno, el microclima e incluso el tipo de recolección a mano: “Sólo utilizamos variedades nobles, buscando el equilibrio perfecto entre producción y calidad y desarrollando una agricultura integral y ecológica, por respeto a la naturaleza y en beneficio de unas uvas saludables”.

Todos los viñedos están ubicados en las localidades de Encinacorba y Cariñena, en la Denominación de Origen Protegida Cariñena, aprovechando las condiciones del suelo y el clima para la maduración de

las distintas variedades características: tempranillo, cariñena, garnacha, cabernet, moscatel y merlot. Campos que son también miembros de la familia y a los que se otorga nombre propio.

El espíritu de trabajo familiar continúa en la bodega, que aún el característico diseño circular de su sala subterránea de crianza con controles automáticos de temperatura y el trabajo de los enólogos para elaborar y envejecer grandes vinos en los que, desde luego, el espíritu Marín sigue muy presente.

Viña Ángela es una de sus marcas y hasta un apodo familiar da su nombre a los vinos, El Gordo, gama de monovarietales seleccionados, inspirados en la conocida figura de un Marín que dejó su impronta en la D.O.P. Cariñena. “Un vino divertido y sin complejos, con un moderno proceso de vinificación, resultado de toda una vida dedicada al cultivo de viñedos y la elaboración de vinos”, señala su sucesor.

La gama de Bodegas Ignacio Marín incluye además marcas como los gran reserva de Barón de Lajoyosa, con los que se celebró el centenario de la empresa;

Ballad, elaborado con cepas de más de 55 años “para conseguir la máxima expresión en la variedad garnacha”; o proyectos como Wine Wings, con el que se colabora con la conservación de la cercana Reserva Natural Dirigida de Gallocanta, conocido punto de invernada de hasta 400.000 grullas, y con el que se quiere remarcar el compromiso con el medio ambiente.

Así, desde la cuarta generación de bodegueros Marín, se quiere seguir apuntalando el legado del nombre: “Nuestras botellas se venden ahora en los cinco continentes y nuestra responsabilidad es seguir poniendo todo el saber y la experiencia de la familia para que se disfruten”.



[www.ignaciomarin.com](http://www.ignaciomarin.com)

# Bodega San Valero

*Tradición e innovación durante más de 75 vendimias*



www.sanvalero.com

Como las vides que cultiva, Bodega San Valero, perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Cariñena, ha ido creciendo, ahondando sus raíces y presume de su vinculación al territorio. Javier Domeque, responsable de Marketing, señala que las señas de identidad que han definido la bodega desde su creación son “la tradición, innovación constante y el respeto por la calidad para elaborar los mejores vinos posibles con cada cosecha”.

Desde su mismo nombre, Bodega San Valero recuerda su origen entre los agricultores del territorio, cuando en 1944 se unieron 66 socios para competir en el mercado del vino. Actualmente, es la mayor cooperativa de Aragón y la más antigua, suma 500 socios y 4.000 hectáreas de viñedo y supone el 30% de la producción de la D.O.P. Cariñena. Además, en 1962 fue la segunda bodega en España en introducir el embotellado industrial y actualmente produce 11 millones de botellas, con ventas en 45 países, desde Canadá a China y desde Rusia a Brasil.

Una expansión que ha ido pareja al trabajo para llevar a sus distintas marcas “la identidad de la zona, con lo que le aporta el cierzo, las piedras y el terruño” y conseguir “potenciar el carácter varietal de uva”, destaca Javier Domeque. Con estos objetivos, la bodega fue también pionera en introducir la vendimia controlada, estableciendo parámetros de calidad en las cosechas ya en 1983, y en 2013 introdujo la vendimia seleccionada.

Así, a la inicial Bodega San Valero se han ido sumando otras tres (además de Gran Ducay inscrita en la D.O.P. Cava desde 1985, otro característico producto de la bodega). Tierra de Cubas, creada en 2007, elabora los vinos de la más alta calidad y prestigio internacional. Bodega Particular ofrece desde 2014 una gama de vinos de producción limitada, inspirada en los antiguos viticultores, cuando separaban vino para su consumo privado.

La última incorporación al grupo ha sido Bodega Verde, que en 2020 sumó una línea de vinos ecológicos, tras la adecuación de terrenos y bodegas para conseguir la certificación del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica. Con 310 hectáreas, se trata del mayor viñedo ecológico de Aragón, ahondando en el cuidado medioambiental como una de las grandes apuestas de futuro.

Por su parte, la bodega originaria reúne las marcas más conocidas y populares de San Valero, como Don Mendo, Monte Ducay o Marqués de Tosos, así como vinos de autor, como 8.0.1, que nació en 2004 para celebrar su 60 aniversario.

Solo en los últimos cinco años, la calidad de toda esta gama ha sido reconocida con más de cien premios y medallas en concursos internacionales como Garnachas del Mundo, resaltando que es la bodega de la D.O.P. Cariñena más laureada con su uva más característica, la garnacha. También reconocidos críticos especializados como James Suckling han aplaudido los vinos de San Valero.

Tras celebrar en 2019 sus 75 vendimias, la bodega sigue trabajando en su expansión y en los nuevos retos del mercado. “Como se ha ido haciendo desde los orígenes, porque sabemos elaborar vinos y siempre con la misma vinculación al territorio”, resalta el responsable de Marketing.



# Bodem Bodegas

*Vinos de garnacha  
con raíces holandesas*



www.bodembodegas.com

Bodem Bodegas nació en 2016 con una misión, explica su propietaria Eugenie van Ekeris: "Ser la referencia de los mejores vinos de garnacha en España". Un proyecto personal, fruto de una historia de amor que empezó hace más de 30 años, cuando su marido, Louis Geirnaerd, un estudiante de Geología de los Países Bajos, descubrió Aragón en un viaje de estudios y se enamoró de sus paisajes y sus gentes. El matrimonio se mudó desde Holanda, "atraídos por su pasión por el vino". Hace varias décadas, Eugenie y Louis creyeron firmemente en el enorme potencial de la región de Cariñena, dando el paso de construir su propia bodega. Bodem es un firme compromiso con el vino español, con la variedad garnacha y, en definitiva, con un sueño.

Eugenie van Ekeris destaca que la zona de Cariñena es "la cuna de la garnacha", donde surgió esta uva y tiene las condiciones óptimas para su cultivo. Un proyecto promovido por un geólogo debía atender especialmente al terreno y así lo muestran dos de los nombres elegidos. El de la bodega, Bodem, que significa



suelo en holandés y el de los vinos que elabora, Las Margas, que hace referencia al tipo de suelo donde se cultivan, compuesto de caliza y arcillas. Hasta el diseño de la etiqueta de las botellas quiere representar la importancia del terroir.

La bodega cuenta con 15 hectáreas de viñedo en propiedad y el control de 92 hectáreas de viñedo familiar de viticultores locales. El equipo de Bodem controla la producción, vigilando aspectos como los tratamientos químicos y, de forma destacada, la vendimia, que se realiza de forma personalizada en cada parcela, buscando la máxima calidad.

La misma personalización continúa en la bodega al elaborar Las Margas, donde se deja una parte del mosto fermentar en racimos enteros y otra despalillada e igualmente se combina la maduración en depósitos de acero, ovoides y barricas. Un proceso exclusivo en busca del coupage final perfecto en el embotellado y también de una filosofía de trabajo basada en el máximo respeto por el entorno.

Así, la bodega, en el pueblo de Almonacid de la Sierra, es un edificio sostenible, con placas solares que producen el 90% de la energía que se consume y su propio sistema de suministro, potabilización y depuración de agua. No solo en la bodega, sino en todas las labores se busca reducir las emisiones contaminantes y residuos y el aprovechamiento de recursos. Los vinos de Bodem Bodegas están también certificados como productos veganos, que no contienen ni han usado en su elaboración ningún producto de origen animal.

Con apenas cinco años de trayectoria, los concursos y los críticos están ya reconociendo este singular proyecto, que este año ha dado un nuevo paso con la salida al mercado de Las Margas Garnacha Blanca. Actualmente, Bodem Bodegas produce 25.000 botellas de vino tinto y 11.000 de blanco. Eugenie van Ekeris señala que Bodem Bodegas no busca aumentar la producción, sino continuar en su búsqueda de la excelencia en la garnacha: "Es un viaje apasionante en el que queremos aprovechar nuestra experiencia y mejorar año tras año".





# Grandes Vinos

*Una historia de unión, de continuo crecimiento y éxito*



[www.grandesvinos.com](http://www.grandesvinos.com)

La historia de éxito y desarrollo de Grandes Vinos y sus más de 700 familias de viticultores comienza en 1997 llevando a la práctica el lema de “La unión hace la fuerza”, con la fusión de cinco cooperativas en esta nueva Bodega que, casi 25 años después, se ha convertido en una de las líderes de Aragón y entre las principales de España. Exporta el 70% de su producción y destaca por su galardonada y completa gama de vinos.

Grandes Vinos es un emblema de la Denominación de Origen Protegida Cariñena. Es la única bodega con viñedos en los 14 municipios que la integran, siendo su calidad, variedad y diversidad uno de sus valores diferenciales y donde viticultores, cuya pasión por la viña se transmite de generación en generación, técnicos de campo y enólogos trabajan en equipo con el objetivo de “hacer llegar el apasionante legado vinícola de Cariñena a todo el mundo”.

Un viñado donde la Cariñena, la única variedad del mundo que toma su nombre de su lugar de origen, y la garnacha son las variedades bandera y sobre el que se practica una viticultura sostenible con el medio ambiente, sustitución de insecticidas por tratamientos de feromonas, optimización del riego e IOT, que entre otras medidas también forman parte de su plan de Responsabilidad Social Corporativa, ya avalado con el Sello RSA del Gobierno de Aragón por tercer año consecutivo.

Con una visión siempre innovadora y creativa, Grandes Vinos comercializa diferentes marcas para distintos segmentos de consumidores destacando dos de ellas:

Anayón, la colección premium de la bodega, representa el detalle en el proceso de selección de sus viñedos, únicos por sus condiciones de suelos, climas, altitudes, condiciones de las viñas y edades

de sus variedades. Plantas muy equilibradas, de escasa producción y gran concentración dan como fruto, solo en añadas excepcionales, una producción limitada, selección de barricas y botellas numeradas, con vinos que buscan encontrar la expresión máxima de la región de Cariñena.

Monasterio de las Viñas, una de las marcas españolas con mayor presencia internacional, fruto de viñedos que proceden, íntegramente, de Aguarón, una de las zonas más altas y con producción de mayor calidad de la D.O.P. Cariñena. Esta gama de vinos, elaborada principalmente con variedades autóctonas, rinde homenaje al famoso Monasterio de las Viñas, construido por los monjes cistercienses en el siglo XI, en un lugar privilegiado de la Sierra de Aguarón, cuya extendida notoriedad se duda si era debida a su espiritualidad o a la gran calidad de sus vinos.

## EL ARTE QUE NACE DE LAS PIEDRAS

LAS PIEDRAS PUEDEN SER EL MEJOR ESCENARIO PARA EL ARTE. PORQUE, CUANDO A LA EXPERIENCIA, A LA TÉCNICA Y AL TALENTO SE SUMAN LOS SUEÑOS Y LAS ILUSIONES, INCLUSO LAS PIEDRAS SE CONVIERTEN EN FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA INTERPRETAR SOBRE ELLAS UNA OBRA DE ARTE.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA CARIÑENA.**

**EL VINO DE LAS PIEDRAS.**

WINE MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

 **CARIÑENA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



EL VINO  
DE LAS  
**PIEDRAS**  
D.O.P. CARIÑENA

