

**90º ANIVERSARIO
D.O. CARIÑENA**
LA PRIMERA DE ARAGÓN
Y UNA DE LAS MÁS
ANTIGUAS DE ESPAÑA

12 VINOS PREMIUM
DEFINEN LA CALIDAD,
VARIEDAD Y EL HOY
DE CARIÑENA

ANTONIO RESINES
“LOS VINOS DE LAS
PIEDRAS SON UN PLACER
DE PELÍCULA”

COLECCIÓN

PREMIUM

EL VINO DE LAS PIEDRAS

2022



DICIEMBRE 2022



“LA D.O. CARIÑENA DESTACA POR LA EXCELENCIA DE SUS VINOS Y HOY ES UN REFERENTE PARA EL RESTO DEL SECTOR VINÍCOLA”

JOAQUÍN OLONA

Consejero de Agricultura,
Ganadería y Medio Ambiente
del Gobierno de Aragón.

¿QUÉ IMPORTANCIA ECONÓMICA Y SOCIAL TIENE EL SECTOR AGROALIMENTARIO EN ARAGÓN, Y CONCRETAMENTE LA PRODUCCIÓN VINÍCOLA?

El vino es un pilar estratégico de la vertebración del territorio aragonés, con más de 4.000 familias de viticultores y 36.000 hectáreas de viñedo. Es un sector altamente cooperativizado y el 85% de la producción está dentro de una figura de calidad diferenciada con reconocimiento comunitario (D.O. e IGP). Actualmente existen 180 operadores inscritos, siendo 105 de ellos bodegas adscritas a una Denominación de Origen (D.O.) o Indicación Geográfica Protegida (IGP).

Prueba de la importancia que tiene el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma, anualmente, el Gobierno de Aragón pone a su disposición más de 12 millones de euros a través de varias líneas de ayuda destinadas a potenciar su promoción y a los programas de reestructuración del viñedo, de apoyo a la inversión en bodegas y a la promoción en terceros países.

En los últimos años se ha mejorado mucho la producción y la calidad de los vinos, pero queda el reto de la promoción y la comercialización y, para ello, las Denominaciones de Origen seguirán contando con el apoyo del Gobierno de Aragón para que sus vinos viajen por todo el mundo.

El vino es el tercer subsector agroalimentario de Aragón que más exporta, y el más

pionero y diversificado en cuanto a mercados. En 2021, el conjunto de las exportaciones aragonesas alcanzó los 14.425 millones de euros, suponiendo la agroalimentación el 19,5% del total.

¿QUÉ PAPEL TIENEN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS COMO ES EL CASO DE LA DOP CARIÑENA?

Creo que no existe una herramienta mejor para garantizar la calidad y la procedencia de los alimentos que las Denominaciones de Origen Protegidas. Su papel es absolutamente fundamental en la medida en que el mercado y los consumidores son cada vez más exigentes desde el punto de vista, no solo de la seguridad alimentaria –que se presupone–, sino desde la calidad y el origen geográfico.

LA DENOMINACIÓN CARIÑENA SE CREÓ EN 1932, HACE 90 AÑOS, ES POR TANTO UNA DE LAS MÁS ANTIGUAS DE ESPAÑA. ¿CÓMO VALORA SU TRAYECTORIA CASI CENTENARIA Y QUÉ FUTURO LE AUGURA?

La D.O. Cariñena destaca por la excelencia de los vinos que produce, pero también por la promoción y la internacionalización en la que trabaja desde hace años, siendo hoy un referente para el resto del sector vinícola.



Y detrás de cada gran producto, siempre hay un gran agricultor. No hay fenómeno meteorológico que frene el trabajo diario de los viticultores de Cariñena, quienes con su experiencia cuidan y miman cada viña como si fuera única. El resultado de este duro y constante esfuerzo es un vino incomparable que con mimo se fabrica en sus bodegas.

¿CÓMO VALORA SU ACTUAL PROYECCIÓN NACIONAL E INCLUSO INTERNACIONAL?

Su proyección no tiene parangón. La Denominación de Origen Protegida Cariñena es una de las más antiguas de España. Cuenta con un merecido reconocimiento en los mercados y hay que agradecer que sus vinos sean embajadores de Aragón, no solo en España, sino también fuera de nuestras fronteras.

En Aragón hay 36.000 hectáreas de viñedo, de las cuales, un 50%, se asientan en las tierras de la Denominación de Origen Protegida de Cariñena.

Hoy en día, vender vino es algo más que vender un producto, es transmitir emociones de la tierra y de la vid y, en este sentido, hay que reconocer que en Cariñena han sabido hacerlo de una manera única.

PARA PROMOCIONAR DE FORMA GENÉRICA LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN, EL GOBIERNO DE ARAGÓN HA DESARROLLADO LA POTENTE CAMPAÑA “ARAGÓN, ALIMENTOS NOBLES”. ¿QUÉ BALANCE HACE DE ELLA Y CUÁLES SON SUS PRINCIPALES OBJETIVOS Y ACTUACIONES?

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. La campaña está resultando un éxito, ya que estamos traspasando fronteras y nuestros productos son cada vez más reconocidos por la sociedad.

Anualmente, en el Gobierno de Aragón destinamos alrededor de 10 millones de euros a la promoción agroalimentaria, donde entra la campaña institucional “Aragón, Alimentos Nobles. Lo que ves, es”. Con ella hemos ido a ferias, eventos, hemos hecho formaciones en busca de nuevos prescriptores, publicidad en medios y seguiremos invirtiendo en ella para llevar los Alimentos de Aragón, entre los que se encuentran la D.O. de Cariñena a lo más alto.

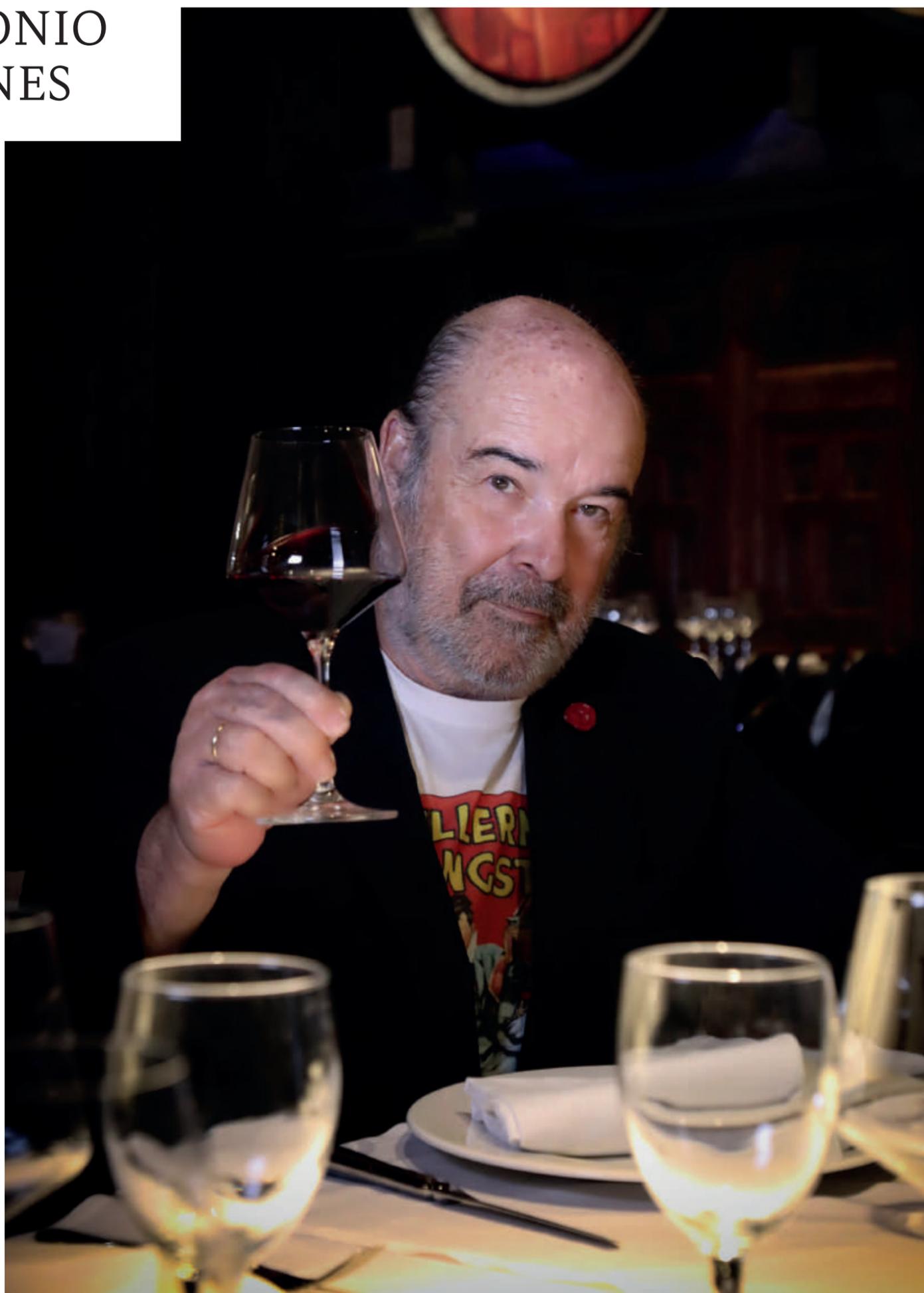
No me cabe duda que su futuro será prometededor porque sus bases están perfectamente asentadas y su evolución, basada en la modernización y la constante adaptación a los mercados, está siendo fantástica.

La proyección de sus vinos y bodegas es cada vez mayor, cuenta con excelentes profesionales en su cadena de valor y tiene una gama de caldos muy completa para todo tipo de clientes y gustos.

¿QUÉ SEÑAS DE IDENTIDAD DESTACARÍA DE LOS VINOS DE LA D.O. CARIÑENA, LOS VINOS DE LAS PIEDRAS, Y DE LA LABOR DE SUS VITICULTORES Y BODEGAS?

Los suelos de la Comarca de Cariñena se caracterizan por estar llenos de vida y de historia y su marca “El Vino de las Piedras” transmite a la perfección sus valores. Del problema de un terreno pedregoso han sabido hacer una virtud y convertirlo en un factor de éxito.

ANTONIO RESINES



“UN PLACER DE PELÍCULA, CON LAS UVAS AUTÓCTONAS GARNACHA Y CARIÑENA COMO PRINCIPALES PROTAGONISTAS, EN PAPELES MERECEDORES DEL GOYA”

La vida a veces es un torbellino de emociones y me gustaría reflejar en estas líneas las maravillosas sensaciones que he vivido en los últimos meses con la Denominación de Origen Protegida Cariñena y sus espectaculares Vinos de las Piedras. Por primera vez en mi vida –se nota al fin que empiezo a ser conocido- me ofrecieron este año ser Invitado de Honor de un acto, la Fiesta de la Vendimia, que celebra esta Denominación aragonesa con el arranque de la cosecha.

Tuve la responsabilidad de encender la fuente de la que durante toda una jornada manan miles de litros de vino en lugar de agua, una tradición espectacular. Como lo fue plasmar las huellas de mis manos para la posteridad en una hoja de vid de cemento en el Paseo de las Estrellas de Cariñena –¡que ríase el de Hollywood!–, donde están también las de destacadas personalidades, del deporte, la literatura, el periodismo y por supuesto del cine, incluidas grandes y queridas amistades.

Pero el mayor placer fue conocer de primera mano a una gente encantadora, toda una comarca volcada los 365 días del año en la producción de El Vino de las Piedras, rompedor lema con el que se conoce la producción de la D.O. Cariñena. Y por supuesto disfrutar de nuevo in situ de estos vinos, sorprendentes,

modernos, equilibrados y singulares, frutos del terruño pedregoso donde han dado los primeros y decisivos pasos. Vinos tintos, rosados, blancos y hasta dulces que maridan a la perfección con cualquier tipo de comida, y no digamos ya con los excelentes alimentos de Aragón.

La Denominación reúne una selección de esos vinos en la Colección Premium El Vino de las Piedras cuya edición de este año centra las páginas de esta publicación. Un placer “de película”, con las uvas autóctonas garnacha y cariñena como principales protagonistas, en papeles merecedores del Goya.

Si las denominaciones de origen se crearon para proteger la peculiaridad de una zona, pocos lugares merecen tanto este título como Cariñena. Una Denominación que está teniendo el reconocimiento nacional e internacional que se merece, por su gran calidad y porque sus responsables están promocionándola muy bien, cuidando todos los detalles, como se refleja en esta Colección Premium 2022 El Vino de las Piedras, que seguro va a sorprender tanto a los más fieles como a los recién llegados.

Yo he disfrutado cada una de las 12 botellas y me han animado a seguir profundizando más y más en los Vinos de las Piedras. Porque quien los prueba, repite, y como las buenas películas y series, enganchan.

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE VES, ES.



aragonalimentos.es
aragonwineexpert.com



ANTONIO UBIDE

Presidente de la D.O. Cariñena

“La Colección Premium ‘El Vino de las Piedras’ es un escaparate de nuestra mejor producción”

¿QUÉ CARACTERIZA A LA DOP 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.

¿QUÉ DESTACARÍA DE LOS “VINOS DE LAS PIEDRAS”?

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 2022.

La comercialización en 2021 superó los 35 millones de botellas y la mayoría se exportó a un total de 60 países, aunque para nosotros el mercado nacional tiene una gran importancia.

¿QUÉ ES LA COLECCIÓN PREMIUM 2022 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 de la variada producción que llevan a cabo nuestras bodegas. En esta ocasión, ha sido seleccionada en una cata por Raúl Igual, uno de los sumilleres más reconocidos de España y del mundo.

EN 2022, LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CARIÑENA HA CUMPLIDO 90 AÑOS DESDE SU CREACIÓN, ¿QUÉ SUPONE ESTE ANIVERSARIO?

Somos una de las denominaciones más antiguas de España y eso es todo un reflejo de nuestra histórica dedicación al vino y de nuestra apuesta por la excelencia, estamos muy orgullosos de ello. Las Denominaciones de Origen son un gran instrumento para lograrla, controlar la producción y mantener nuestras señas de identidad, además de llevar a cabo acciones de promoción conjuntas y con mayor alcance, como la propia celebración de este aniversario, con brillantes y destacados actos. El trabajo del Consejo Regulador de la D.O. Cariñena ha sido fundamental para que nuestros vinos siempre hayan respondido a las demandas del mercado manteniendo a la vez toda su esencia, y así lo va a seguir siendo.

NOVENTA INTENSOS AÑOS DE INNOVACIÓN, PROGRESO Y EXCELENCIA



Pisado



Nebulizado

Desde los años 40 y hasta la actualidad, el cooperativismo ha sido otra de las características del éxito y progreso de la mayor Denominación de Aragón, símbolo de la unión de sus gentes en torno a un objetivo común. El Consejo Regulador se creó en 1960 y desde entonces lo han dirigido 14 presidentes y 4 secretarios. Desde sus inicios sumó, a su función de control reglamentario, iniciativas para fomentar la calidad y acciones promocionales que han sido decisivas en el despegue de la DO Cariñena. Al igual que la apuesta de las bodegas por una continua modernización e innovación, con la incorporación de avances tecnológicos y científicos.

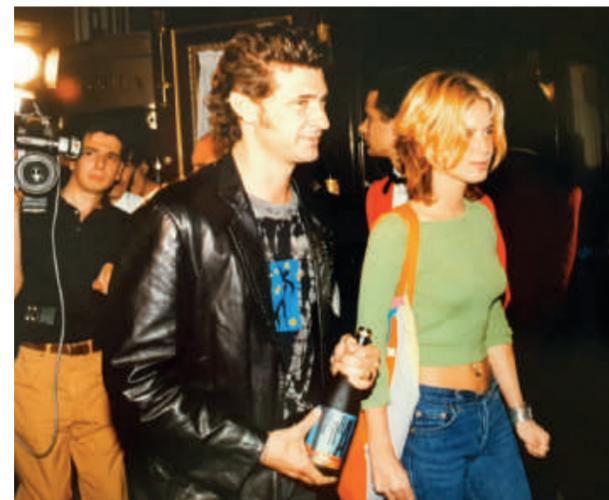
Esta tierra fue pionera por ejemplo a nivel nacional en implantar el embotellado industrial, en la década de los 60.

La continua innovación y búsqueda de la excelencia han sido las constantes de la Denominación de Origen Cariñena durante los 90 años que ahora celebra. Fue una de las primeras denominaciones en toda España reconocidas con este título en el Estatuto del Vino de 1932, para garantizar y certificar la procedencia y calidad de sus vinos. Un hito importante al que le precede todo un legado ancestral de reconocimientos, porque ya desde la época romana los vinos de esta región zaragozana eran enormemente apreciados. En la actualidad, esta Denominación reúne 14 municipios, 14.100 hectáreas, 1.400 viticultores y más de 30 bodegas. Una zona entregada en cuerpo y alma históricamente al cultivo del vino y la superación de todo tipo de adversidades, como la plaga de la filoxera a finales del siglo XIX.

Por la sobresaliente lucha de Cariñena contra ella, el rey Alfonso XIII le concedió el título de ciudad en 1909.



Prensado



Julio Medem y Silke en el estreno de Tierra



Patrocinio Vuelta Ciclista



Primera Fiesta de la Vendimia



Recogida



Tren del Vino



Ignacio Casamitjana y Santiago Segura



David Trueba



Promoción en EE. UU

Y al cumplir 90 años, Cariñena vuelve a reinventarse con una nueva imagen, con la Ñ de protagonista, y mira ya hacia su centenario con el espíritu de seguir expandiendo la calidad y legado de sus vinos por todo el mundo.

Y veinte años más tarde, **grandes enólogos como Luis Gasca ponen en marcha nuevas técnicas de viticultura como la vendimia controlada**, con la que se logran vinos equilibrados y adaptados a los gustos de todos los públicos y de los mercados internacionales, a donde en la actualidad se exportan dos de cada tres botellas. **El 75 aniversario de la Denominación marcó un nuevo impulso a la comercialización y promoción, que se concretó en 2011 con el rompedor lema El Vino de las Piedras.**



Carme Chacó y José Luis Mainar



Manto de la Virgen Pilar



Sus Majestades los Reyes y Santiago Begué



Rediseño logotipo. Antonio Ubide y José Luis Campos



Félix Bágua y Santiago Lanzuela inauguran el Museo del Vino

**NADIE ELIGE EL LUGAR
EN EL QUE NACE.
NADIE PUEDE HACERLO.
PERO PODEMOS ELEGIR
AMAR LA TIERRA
EN LA QUE NACEMOS.
YO LO HE HECHO.**

He nacido en una tierra en la que el frío y el calor se abrazan. Y donde la piedra del terreno es el reflejo del tiempo y de lo que somos.

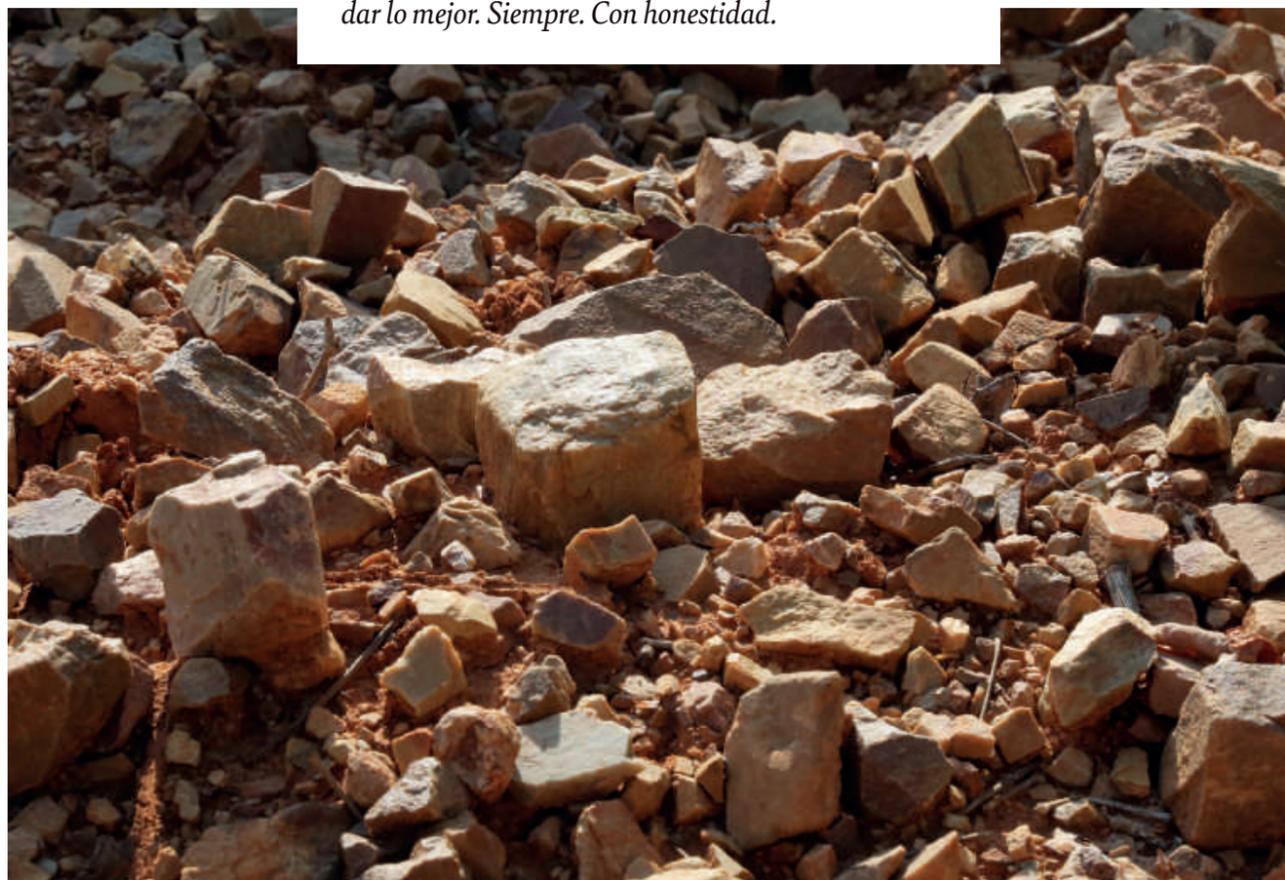
He nacido en una tierra única. Cariñena.

Y quiero ser parte de su historia. Tradición y futuro.

Una tierra hecha de piedra. Tan fuerte y dura, como llena de intensidad.

Un terreno pedregoso que habla el lenguaje del esfuerzo y de la honestidad. Que enseña a alcanzar todo lo que te propongas.

Una tierra de inconformistas. Que invita a ser mejor y dar lo mejor. Siempre. Con honestidad.



**QUIENES ME CONOCEN,
DICEN QUE SOY ÚNICO**

Y quizás tengan razón...

porque ¿quién quiere ser uno más? Yo no.

He nacido en la Denominación Cariñena

Soy el vino que nace de las piedras.

Una forma única de hacer vino que, gracias a la piedra, recoge sus aromas e intensidad lentamente, fruto de la erosión, de la lluvia, el viento...y el tiempo.

Quizás no hayas probado un vino igual.

D.O. Cariñena, el vino que nace de las piedras



D.O. CARINENA

EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS





BODEM BODEGAS



www.bodemobdegas.com

VINOS DE GARNACHA CON RAÍCES HOLANDESAS

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 108 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 seis 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 Vidadillo, el único rosado elaborado en España 100% con uva Vidadillo. Actualmente, Bodem Bodegas produce aproximadamente 40.000 botellas. 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”.

BODEGAS COVINCA



www.covinca.es

EL ARTE DE HACER VINO DESDE 1945

En la villa de Longares, un grupo de agricultores decidió unir sus viñas, sus esfuerzos, conocimientos, amor y pasión por el vino y así en el año 1945 nació Bodegas Covinca, una cooperativa vitivinícola que en el año 2020 cumplía 75 años de su fundación. 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 nuevas técnicas 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 Bodegas Covinca, son prioritarios los valores “del esfuerzo, la honestidad y el trabajo en equipo”, en el que Fuster recalca como objetivo “la mejora continua de todos los departamentos de la bodega junto a nuestros agricultores para hacer mejores vinos para nuestros clientes y seguidores”.

Esta es la esencia que Bodegas Covinca quiere transmitir con su marca de vinos Terraí, una experiencia donde la garnacha tinta y la cariñena o mazuela, uvas autóctonas de la zona, son las protagonistas. Un proyecto para preservar y difundir un patrimonio único, ligado a la villa de Longares y los distintos terroirs que la rodean. Son 96 hectáreas de viñedo de más de 30 años, y una media de edad de 52, cultivadas en vaso a 600 metros de altitud. Estos vinos están siendo reconocidos en concursos internacionales como Garnachas del Mundo y reciben grandes puntuaciones en guías como la del afamado crítico estadounidense James Suckling.

La gama se completa con marcas tan emblemáticas y conocidas como Torrelongares, con su Tlg Rose, galardonado con la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2020. Marqués de Longares, Clave de Sol y Viña Oria, entre otras, han situado a Bodegas Covinca como una de las bodegas aragonesas más populares 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”.

Actualmente, son cien los viticultores que llevan sus uvas a la bodega, con 1.150 hectáreas de viñas propias. “Uno de los objetivos prioritarios es vender toda la producción en vino embotellado. También estamos trabajando en nuevos proyectos de marcas de vinos que nos den un valor añadido a las ventas”, dice Fuster. El objetivo a medio plazo es llegar a 5.000.000 botellas al año y lograrlo es el principal objetivo del equipo de trabajo que encabeza como gerente José María Nieves, enólogo con una larga experiencia directiva en el sector del vino.

Bodegas Covinca tiene una hoja de ruta muy exigente 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. En todos estos países y también en el mercado nacional seguirán mostrando la excelencia de los campos y los viticultores de Longares.



GRANDES VINOS

**UNA HISTORIA
DE UNIÓN,
DE CONTINUO
CRECIMIENTO
Y ÉXITO**



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, 25 años después, se ha convertido en una de las líderes de Aragón y entre las principales de España. Exporta el 65% 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 y muestra en la calidad, variedad y diversidad de su producción sus valores diferenciales. Para conseguirlo, 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 viñedo donde la cariñena, la única variedad del mundo que toma su nombre de su lugar de origen, y la garnacha son las variedades bandera. Para mantener intactas todas sus virtudes, Grandes Vinos practica una viticultura sostenible con el medio ambiente, con técnicas como la sustitución de insecticidas por tratamientos de feromonas o la optimización del riego, entre otras medidas que forman parte de su plan de Responsabilidad Social Corporativa, avalado con el Sello de Responsabilidad Social de Aragón (RSA) del Gobierno de Aragón desde 2018.

Con una visión siempre innovadora y creativa, Grandes Vinos comercializa diferentes marcas para distintos segmentos de consumidores. Una variada producción en la que sobresale la gama Anayón, la colección premium de la bodega, que 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.

La vendimia de Anayón es manual en cajas y la elaboración se realiza en una bodega propia, exclusiva de esta marca, de manera individual y artesanal, con remontado manual en barricas de roble, bajo la atenta supervisión del equipo técnico enológico, para potenciar así al máximo la esencia del terruño al que pertenece cada variedad y resaltar toda su expresividad. El reposo definitivo de los vinos se realiza bajo tierra en barricas de roble francés, navarro y americano de primer y segundo uso, en función de los matices que se quieran imprimir a cada vino. En el caso de Anayón Cariñena Terracota, la crianza se realiza en tinajas de terracota de 150 litros, en una mirada a nuestros antepasados que da como resultado un vino único.



HACIENDA MOLLEDA



www.haciendamolleda.com

PASIÓN POR LAS UVAS CARIÑENA Y GARNACHA

La bodega Hacienda Molleda es una bodega familiar fundada por Joaquín Meléndez y Laura Molleda, cuyo apellido da nombre a la bodega. Joaquín pertenece a una familia viticultora de la Denominación de Origen Protegida Cariñena desde hace varias generaciones, pero fue en el año 2000 cuando decidió poner en marcha su propia bodega, en el centro de su finca.

Hacienda Molleda elabora vino con uvas exclusivamente de sus propios viñedos y está especializada en las dos uvas originarias de la zona, la garnacha y la cariñena, por lo que su propietario señala: “Nuestros vinos reflejan la pasión por la tierra y la esencia de las variedades autóctonas en su medio natural”.

Para cuidar la calidad, Hacienda Molleda realiza directamente todo el proceso, desde la plantación del viñedo hasta la comercialización de los vinos que elabora. El tamaño medio permite controlar todos los viñedos y su maduración así como elaborar una amplia gama de vinos para todos los públicos extremando el mimo y la calidad. Sus viñedos se encuentran en Tosos a 700-750m de altitud, en la finca más alta de secano de la D.O. Cariñena. Las tierras abarcan desde suelos calizos hasta los más pedregosos, en su mayoría de tipo “cascajo”, ideales para concentrar todo el sabor y aromas de las uvas.

La bodega está diseñada en dos niveles, de manera que en el proceso de elaboración del vino se aprovecha la gravedad, en una caída en la que la uva se va transformando en vino. Posee una capacidad de elaboración de 1.653.000 litros de vino y en sus instalaciones combina la innovación con la tradición; con depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés y americano seleccionadas para cada tipo de vino que elabora.

La gama Hacienda Molleda se distingue por sus vinos de aromas intensos y fáciles de beber, que incluye blancos, rosados, tintos jóvenes, roble y crianza. La marca GHM

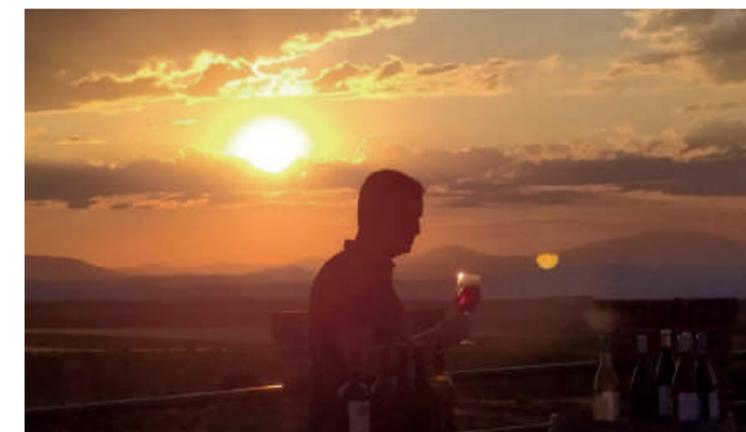
ofrece vinos de crianza, que reflejan el valor de lo autóctono y la máxima expresión de las variedades garnacha y cariñena. Finalmente, con Finca la Matea se ha buscado hacer notar la mejor expresión del terroir y la mineralidad.

Hacienda Molleda destaca por su apuesta por el potencial de la uva cariñena, a pesar de su dificultad de cultivo. Así, lanzó ya en 2009, el GHM Cariñena Crianza (Gran Hacienda Molleda cariñena+cariñena), puliendo sus taninos en la crianza en barrica. En 2017, cambiando la forma de cultivo, la fecha de recolección y el tipo de elaboración, se ha sumado el vino joven comercializado bajo la marca Hacienda Molleda, aromático y suave al paladar, reconocido por su carácter autóctono y personalidad singular. Un vino inconfundible en cata por su color tinta china; sus aromas florales, fruta de compota madura y regalices; y su acidez, cuerpo y persistencia.

Igualmente, mima el cultivo de la uva cariñena, que da nombre a la Denominación de Origen Protegida, la principal localidad y toda la comarca. En viticultura, necesita calor para una correcta maduración y es muy sensible al oídio por lo que hay que tenerla muy controlada, pero su alta acidez y proporción de taninos la distingue de todas las variedades.

Desde Hacienda Molleda se busca innovar cada día, por lo que todas las vendimias se experimentan distintas técnicas de elaboración a pequeña escala para no dejar de adaptarse a los nuevos gustos y exigencias del mercado, además no deja de crecer, ampliando la finca año tras año y modernizando sus instalaciones.

Los vinos de Hacienda Molleda están presentes en países como USA, China, Singapur o Reino Unido, por sus relaciones de confianza con sus clientes y distribuidores y su adaptación a los gustos y preferencias de los consumidores de cada mercado, pero conservando los valores con los que se creó el proyecto: la familia, la tierra y lo autóctono.





HERMANOS TORCAL



www.vinostorcal.com

Una singular mezcla de veteranía y de juventud, de tradición e innovación caracteriza a la bodega Hermanos Torcal Sociedad Limitada. Así, comenzó a comercializar sus vinos embotellados en 2015, pero sus orígenes se remontan a 1845, cuando el matrimonio formado por Manuel Torcal y Rafaela Trasobares empezó a elaborar sus propios vinos en una “bodega de mil alqueces” (1.200 litros). A partir de aquel momento, la familia Torcal no ha dejado de estar unida a la viticultura en una trayectoria de constante progreso. Con la quinta generación al frente del negocio, la bodega vive ahora su mejor momento, marcado por la aspiración de devolver el esfuerzo realizado por todos sus antepasados.

Si la primera generación creó el negocio, la segunda y la tercera lo desarrollaron como un gran elaborador de vino

a granel, que transportaba sus vinos al norte de España y Levante por ferrocarril. Durante estos primeros más de cien años, la bodega se encontraba en la comarca de Valdejalón, pero, ya con la cuarta generación, en 1979 se dio el paso decisivo de comprar una bodega en la localidad de Cariñena y centrar su labor bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida Cariñena, para así aumentar y mejorar su producción, sumando las condiciones del terreno y la experiencia familiar.

Primero comprando uva a viticultores locales y pronto adquiriendo viñedos propios, Hermanos Torcal se ha consolidado como una de las bodegas de referencia de la D.O.; como muestra, fue la primera bodega en Aragón en introducir la vendimia mecanizada y también pionera en plantar variedades como el syrah y merlot.

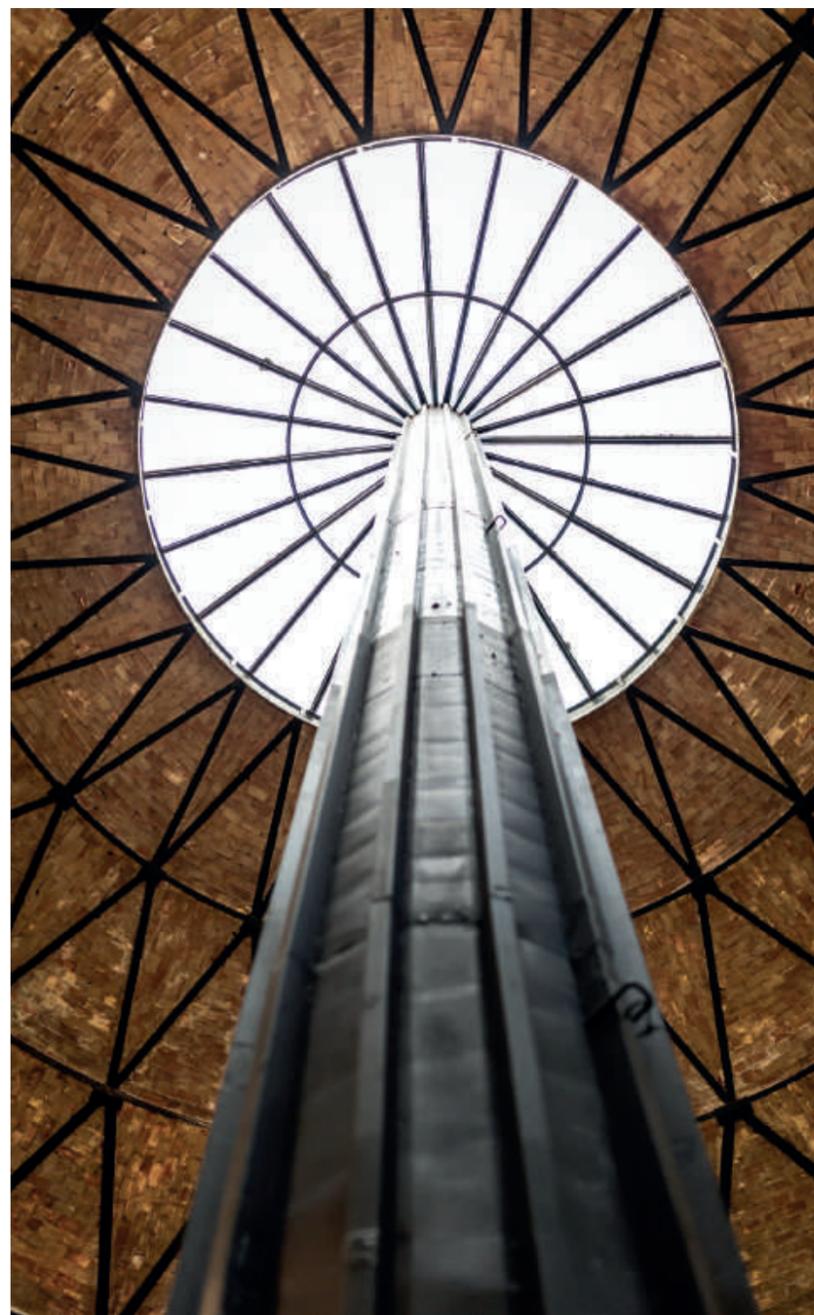
EN PROGRESO, GENERACIÓN TRAS GENERACIÓN

Hermanos Torcal tiene 120 hectáreas de viñedo propio, que forman una unidad casi conjunta y facilitan labores agrarias; por ejemplo, están dotadas de un sistema de riego a goteo dividido en 14 sectores para cuidar al máximo la calidad de cada parcela. Suma también una bodega de elaboración y otra de almacenamiento, con capacidad de 1,8 millones de litros, en la que se ha mantenido la forma de trabajar tradicional, pero adaptada a los nuevos sistemas de fermentación controlada. Las características de sus depósitos, de pequeño tamaño, favorecen la extracción de todo el color y los aromas.

El último gran paso se dio en 2015, cuando comenzó la comercialización de vinos embotellados, apostando por una gama de alta calidad y cuidado diseño de las marcas, que en pocos años han logrado un notable reconocimiento.

Cachirulo llama la atención desde su original botella, tintada y serigrafiada, y sus escogidos coupages. Marqués de Fuentetodos rinde homenaje a Goya con una línea minimalista y a la vez llena de contrastes. Y el nuevo vino de licor Aromas del Pilar sorprende tanto por una etiqueta que realmente no lo es como por su recuperación de los vinos dulces que se elaboraban en la Denominación de Origen Protegida en el siglo XIX, basándose en una receta original del abuelo Hilario Torcal.

De esta manera, Hermanos Torcal continúa en el siglo XXI su camino ascendente, basándose en las señas de identidad que han definido toda su trayectoria: la calidad de sus productos, la relación personal con sus clientes y el respeto al legado de una familia dedicada a ofrecer los mejores vinos.



BODEGAS IGNACIO MARÍN



www.ignaciomarin.com

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 aúna 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. 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 Gallo-canta, 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”.

BODEGAS PANIZA



www.bodegaspaniza.com

PASIÓN Y DEDICACIÓN DESDE 1953

Bodegas Paniza tiene su origen en el pueblo del que toma el nombre, una pequeña población cercana a Zaragoza donde en 1953 comenzó una aventura para ofrecer al mundo lo mejor de esta tierra: el vino de la Denominación de Origen Protegida Cariñena. Casi 70 años después, continúa la labor con el mismo entusiasmo con el que comenzaron los fundadores, manteniendo intactos sus valores y amor por el viñedo. Siempre adaptados y actualizados para afrontar los retos y desafíos del futuro.

En toda su labor, la bodega trabaja bajo un sistema de gestión que gira en torno a tres ejes fundamentales: calidad, impulso de la economía local y respeto del entorno. Su objetivo es ser una de las bodegas de referencia a nivel internacional al tiempo que contribuir a dinamizar la economía de nuestra región y garantizando siempre el desarrollo sostenible del pueblo de Paniza.

También es una bodega que mira hacia fuera, pionera en la exportación de vinos de la D.O. Cariñena. Su vocación internacional y su flexibilidad en el trato al cliente han servido para que los vinos de Bodegas Paniza se disfruten ya en más de 40 países de los cinco continentes.

En la actualidad, la forman 360 socios viticultores. Entre todos, suman alrededor de 3.000 hectáreas de viñedos de gran calidad, donde se cultivan diferentes variedades, como garnacha, tempranillo, cariñena, cabernet sauvignon, syrah, garnacha blanca, macabeo y chardonnay.

En 2015, Bodegas Paniza realizó una gran inversión para construir unas nuevas instalaciones capaces de acoger todo el volumen del trabajo presente y futuro. Un conjunto de edificios modernos y funcionales que a día de hoy son una seña de identidad más de la bodega, que la destacan como una de las más atractivas de Aragón.

Al igual que los viñedos se caracterizan por su diversidad, los vinos de Bodegas Paniza se distinguen por su versatilidad, con diferentes gamas de productos que abarcan un amplio abanico de variedades y caracteres.

Cada marca tiene unas cualidades especiales que la hacen singular. Así, incluye vinos jóvenes, especialmente elaborados para iniciarse en el mundo del vino, con matices frescos, intensos y muy sabrosos, como la conocida gama Jabalí. Vinos de crianza como Íbero, Viñas de Paniza y Paniza Garnacha; mucho más complejos y desarrollados, ideales para consumidores exigentes que buscan la armonía perfecta entre tradición, modernidad y elegancia. Y también, vinos varietales, como la familia Fábula de Paniza, que muestran todo el carácter y expresión del terruño de Paniza y sus variedades más míticas.

Compromiso, calidad, flexibilidad e innovación forman parte del ADN de Bodegas Paniza y su filosofía. La adaptación

constante a las necesidades de cada uno de los clientes, junto a una apuesta decidida por la calidad y la innovación le ha permitido modelar sus productos a los requerimientos y tendencias de los diferentes mercados.

Gracias a todo este trabajo, los vinos de Bodegas Paniza han recibido numerosos reconocimientos a lo largo y ancho del planeta, con distintos galardones para sus vinos Paniza Garnacha fromslate, Paniza Última garnacha y Viñas Viejas de Paniza, entre otros.



RAÚL IGUAL



Aragonés y turolense, inició su formación académica en la Escuela de Hostelería de Teruel donde se especializó en el área de servicios. Su extensa trayectoria profesional se ha desarrollado en reconocidos establecimientos, entre los que destacan: Zalacaín en Madrid, El Bulli en Roses o la Enoteca Pinchiorri en Florencia. En 2007 abrió en Teruel, en la plaza de la Judería, su propio restaurante con el nombre de Yain, cuyo significado es "vino" en hebreo.

En el año 2010 fue proclamado Mejor Sumiller Oficial de España en el con-

curso organizado por la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) y en el año 2013 representó a España en el Campeonato Mundial celebrado por la ASI (Asociación de Sumillería Internacional) en Tokio y el Campeonato Europeo en San Remo.

Su inquietud le hace compaginar su trabajo con su pasión por la sumillería. Es titulado Advanced Sommelier por The Court of Master Sommelier y Level 3 por la WSET; ha sido colaborador de wineissocial.com desde su creación en 2011 hasta 2021; es catador para el grupo ARDIS en Japón desde el año 2013 y, desde el

año 2015, es Académico Correspondiente de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Además, desde el año 2015, imparte clases como profesor de servicios en el CPIFP Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel.

En el año 2021 se le otorgó el galardón de Mejor Sumiller IWC (International Wine Challenge), institución formada por profesionales del sector vino, sumilleres, bodegas, escritores, Masters of Wine y prescriptores especializados, reconociendo su contribución a la sumillería en España.

COLECCIÓN PREMIUM 2022

Soy consciente que es muy complicado poder seleccionar aquellos vinos que considero más representativos de una Denominación de Origen, pero hacerlo de una región que me apasiona, con la que tengo una relación directa y de la que he visto su evolución, sin duda se convierte en un reto precioso para mí.

Los vinos seleccionados en esta Colección representan cada persona y cada centímetro de tierra de una zona que está asentando unas bases hacia un futuro sin perder de vista las raíces. Cada una de las bodegas seleccionadas interpreta las principales variedades de uva plantadas y potencia lo autóctono apoyándose en el conocimiento y la experiencia.

En esta Colección encontramos blancos de perfiles muy diversos, pero con un perfil similar entre ellos, que es el de saber interpretar las variedades de uva y un clima cálido de veranos prolongados.

La selección de vinos tintos sin duda es la más representativa de la región, donde podrán encontrar vinos monovarietales de Garnacha y Cariñena, dos variedades adaptadas a la región interpretadas de diferentes formas en función de los objetivos de cada bodega y estilo de vino. La colección de tintos se completa con dos coupage, uno que mezcla añadas y otro que utiliza variedades foráneas adaptadas a la región, aportando diversidad y tradición.

La Colección se completa con una belleza en forma de mistela dulce de garnacha, que ya en el S.XIX se consideraba como uno de los vinos más representativos, pero que por razones comerciales se dejó de elaborar y que, sin embargo, espero (y deseo) que sea el punto de partida de la recuperación de un estilo precioso.

ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE TERUEL

*Formación
de cercanía
y servicio*



Contar con amplios ventanales que miran al mejor mudéjar del mundo, en el corazón de la ciudad de Teruel y encajada en la esquina de la plaza de la catedral –la torre, la impresionante techumbre y el cimborrio son Patrimonio de la Humanidad desde 1986– es ya un punto irrefutable de la Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel: “es un entorno evocador, inspirador”, dice Luis Berzosa, reputado formador en hostelería con dilatada trayectoria, que desde hace unos meses lleva la batuta de esta escuela.

La ubicación, sus 28 años de historia y una formación cercana son las señas de identidad del centro: “Esta es una profesión de servicio. Aquí trasladamos esa cercanía y el respeto por esos valores. En hostelería cualquier persona que entra por la puerta es un cliente y eso es lo más valioso, para nosotros es el alumnado”, subraya. “Cada vez hay más oferta, más especialización, y tal y como está el sector... yo a los alumnos los llamo valientes”, comenta. Y en este centro, la formación significa calidad, servicio y clases casi en familia.

En funcionamiento desde 1994, primero como centro de titularidad privada que pasó a ser público en 2014, la Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel cuenta con un centenar de alumnos que cursan formación presencial, y suman unos 150 con quienes realizan certificaciones o formación ocupacional. Se enseña Dirección de Cocina, Cocina y Gastronomía, Dirección de Servicios de Restauración, Pastelería y Guías Turísticas en Ciclos Formativos de Grado Básico, Medio y

Superior a alumnos en su mayor parte de Teruel ciudad y provincia, circunstancia que hace que buena parte de ellos acaben trabajando en el medio rural.

“Desde la escuela se pretende poner en valor la profesión, la empresa y los trabajadores de la empresa, no podemos tener turismo de calidad si las empresas no apuestan por esa calidad, si no formamos desde la base”, subraya Berzosa con apasionamiento, mientras en la conversación va deslizando ideas que se proyectan, como recuperar gastronomías históricas en un proyecto junto al Museo Provincial. También impulsar la digitalización y formación on line a través del Aula Tecnológica con la que ya cuenta el centro, equipada con impresoras 3D o visores de realidad virtual.

La escuela dispone de aulas de formación; una pequeña pero acogedora bodega, donde se han servido ocasionales almuerzos a visitantes distinguidos; una sala de catas con puestos independientes con luz neutra, y en el área más práctica, trajinan los gastrónomos del futuro montando bocados en la nueva sala de I+D+i, cocina de carta, cocina de menú y zona de pastelería. Varios montaplatos conectan las cocinas con el restaurante abierto al público, en la planta calle. “El restaurante es importante para los alumnos, supone un contacto directo con la realidad que se van a encontrar en la calle”, destaca Berzosa. Allí se degusta la buena cocina de la escuela, y se azuzan los sentidos con el espectáculo de la profusión mudéjar y con el tañido de fondo de las campanas de la catedral.

MARIDAJE DE LA COLECCIÓN PREMIUM EL VINO DE LAS PIEDRAS



Los alumnos y profesores turolenses han sido los encargados de diseñar el menú especial para maridar con la Colección Premium 2022 El Vino de las Piedras de la DO Cariñena, seleccionada por el prestigioso sumiller Raúl Igual, también profesor del centro. Un excelente corpus que es una representación de toda la Denominación, de sus vinos actuales que cubren todas las gamas del mercado. Con base en su mayor parte de las variedades garnacha o cariñena en los tintos, y macabeo y garnacha blanca en los blancos.

“Hemos pensado en una oferta de tradición, en la línea de los vinos de la DO, y a la vez con un punto diferenciador y de actualidad”, explica Raúl Igual sobre el menú de 12 platos –uno por cada vino de la Colección– con empaque y presencia, pensados para poder elaborarse en casa y que busca la versatilidad de poder presentarse en tapas o en formato degustación.

Las pistas del vino en boca viajan con las preponderancias de cada plato y el aderezo de los aromas. Así, la endivia asada envuelta en tocino marida con un blanco joven por su acidez, frescura y un carácter vegetal muy marcado, o el pastelito de setas de temporada encaja con otro blanco de volumen, cuerpo y sabores impregnados del envejecimiento en barrica.

Una sinfonía de sabores donde dan la nota los productos de proximidad con cuño de calidad –melocotón de Calanda, cerdo blanco de Teruel, trufa de Sarrión, patata de Cella, queso de Ejlube o Ternasco de Aragón–, con buen acompañamiento de hortalizas y verduras, siguiendo los patrones de la dieta mediterránea y equilibrada





N

Somos Cariñena. COLECCIÓN PREMIUM 2022 "EL VINO DE LAS PIEDRAS"



SABER MÁS

Reciba en su domicilio los 12 vinos de la Colección Premium 2022 "El Vino de las Piedras" por tan solo 147€ (IVA y transporte a península incluidos. Otros destinos, consultar)



976 655 555

comercial@grupoelportal.com



WINE-MODERATION
EL VINO SOLO SE BEBE EN MODERACION



D.O. CARIÑENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS





ANAYÓN MACABEO



BODEGA ANAYÓN
www.grandesvinos.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“Vino blanco pleno de fruta madura y textura glicérica. Este vino es una buena interpretación de la capacidad de adaptación de viñas viejas, de carácter concentrado e intenso. Con un buen criterio ha realizado fermentación maloláctica y envejecimiento en barrica, aportando un carácter graso, más volumen y aromas de vainilla que combinan perfectamente con los aromas florales y de fruta blanca de su juventud”

AROMAS DE VAINILLA, FLORAL Y CARÁCTER DE FRUTA BLANCA

Pastelito de setas de temporada,
vinagreta de tomate y albahaca



RECETA
COMPLETA





ANAYÓN CARIÑENA



BODEGA ANAYÓN

www.grandesvinos.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“Los aromas de fruta roja y negra maduras se envuelven en violetas, tomillo y romero, la madera termina de dar complejidad a través de aromas de especias como la canela, pimienta negra y cuero. Un vino donde los aromas de fruta madura son acompañados por aromas terciarios y donde se vislumbra un largo envejecimiento y potencial de guarda. De estilo clásico, es un vino impecable, que despierta en mí recuerdos de juventud y aprendizaje”

FRUTAS ROJA Y NEGRA ENVUELTAS EN VIOLETAS, TOMILLO Y ROMERO

Suprema de pollo de corral,
queso y calabaza asada



RECETA
COMPLETA





ANAYÓN GARNACHA



BODEGA ANAYÓN
www.grandesvinos.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“Quizá es uno de esos vinos explosivos que no dejan indiferente pero que, cuando se deja domar por una copa amplia que permita su oxigenación, comienza a expresar su pureza y finura. Es un vino de intenso aroma a cereza pura, madura y jugosa que expresa la garnacha vieja, donde la barrica nueva de calidad no se oculta con aromas de vainilla y café en el que ambos compiten por sobresalir. Cuando el vino se oxigena, se unen mostrando una maravillosa elegancia y calidad, con volumen y cuerpo”

CARÁCTER DE VAINILLA QUE DEJA ENTREVER LA FRUTA JUGOSA

Látigo de cerdo, trinchat
y jugo de garnacha



RECETA
COMPLETA



AROMAS DEL PILAR



BODEGAS HERMANOS TORCAL

www.vinostorcal.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“Es una asignatura pendiente volver a poner en valor las mistelas de Garnacha en Aragón. Este es uno de esos vinos que recuperan una tradición centenaria y lo hacen de manera noble y genial. Su densidad y color profundo dejan intuir un vino de aromas de fruta concentrada, mermelada y violetas, con toques de tomillo y romero. En la boca es dulce y jugoso, sin ser empalagoso. Uno de esos vinos inolvidables que siempre se quiere compartir”

**VINO PRECIOSO
QUE SIN DUDA
QUERRÁ COMPARTIR**

Cre moso de queso
de cabra de Ejulve



RECETA
COMPLETA





ELEMENTS LLUVIA



BODEGAS IGNACIO MARÍN

www.ignaciomarin.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“Las variedades blancas adaptadas a climas cálidos ofrecen vinos glicéricos y estructurados como este. Con un delicioso carácter de fruta blanca madura, flores blancas, recuerdos herbáceos y lácteos. En la boca es seco con un cuerpo amplio y largo final marcado por un ligero amargor bien integrado que le aporta profundidad y completa un estilo graso y complejo”

**AFRUTADO Y SECO,
LIGERAMENTE AMARGO
Y AROMÁTICO**

Alcachofa con velouté de cerveza
y huevo de corral



RECETA
COMPLETA





ELEMENTS TIERRA



BODEGAS IGNACIO MARÍN

www.ignaciomarin.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“Vino de carácter noble y limpio. La pureza de la fruta y la madera perfectamente bien integrada hacen de él un vino redondo, con un ensamblaje impecable. El vino muestra claramente una meticulosa selección de uva en un momento óptimo de maduración, con una elaboración limpia y un envejecimiento que le aporta aromas terrosos, pizarrosos y especiados. Se siente claramente por un lado la juventud y, al mismo tiempo, la madurez de la crianza a través de un ensamblaje bien estudiado, convirtiéndolo en un vino complejo y delicioso”

ENSAMBLAJE IMPECABLE, COMPLEJO Y DELICIOSO

Tomahawk, chilindrón y boniato



RECETA
COMPLETA





HACIENDA MOLLEDA CARÍÑENA



HACIENDA MOLLEDA
www.haciendamolleda.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“Cuando el tiempo de envejecimiento y el carácter de juventud se encuentran en su punto óptimo nos encontramos con vinos redondos como este, donde la fruta negra madura y jugosa se entrelaza con sutiles aromas de café y caramelo. Vino de corte clásico bien ensamblado que muestra el paisaje de un clima extremo y seco, marcado por veranos cálidos y largos permitiendo una maduración completa que muestra una fruta jugosa”

FRUTA NEGRA Y JUGOSA, CON AROMAS DE CAFÉ Y CARAMELO

Bacalao a la brasa con verduritas caramelizadas y emulsión de azafrán del Jiloca



RECETA
COMPLETA





LAS MARGAS GARNACHA BLANCA



BODEM BODEGAS

www.bodembodegas.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“El día que caté este vino por primera vez intuí un vino que todavía estaba en desarrollo y que necesitaba unos meses para mostrar todo su potencial. Seguramente, en el momento que usted tenga esta botella en sus manos será un momento fantástico para su consumo, pues habrá desarrollado sus aromas de fruta blanca fresca muy limpia que busca la nobleza, toques florales y vegetales perfectamente bien integrados, con un excelente trabajo de lías y envejecimiento que respeta los aromas de juventud y permiten adquirir mayor complejidad y volumen”

FRUTA BLANCA FRESCA, VEGETAL Y TRABAJO DE LIAS

Endivias albardadas en tocino,
cítricos y jengibre



RECETA
COMPLETA





PANIZA ÚLTIMA GARNACHA



BODEGAS PANIZA
www.bodegaspaniza.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“La garnacha tinta, como uva perfectamente aclimatada a este clima, es capaz de dar vinos tan maravillosos como este, lleno de fruta roja madura, aromas de monte bajo y florales, con un sutil envejecimiento bien interpretado por parte de la bodega con el objetivo de ampliar sus aromas, sin ocultar su sabor de fruta jugosa y elegante”

ELEGANCIA EN ESTILO, PERFECCIÓN EN LA ELABORACIÓN

Lomo de conejo baja temperatura,
bresa de cebolla morada y triguero



RECETA
COMPLETA





TERRAI OVC



BODEGAS COVINCA

www.covinca.es

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“La concentración de este vino no deja indiferente. Muestra todo el potencial, el color y la fuerza de una fruta negra oscura e intensa, un vino con claro carácter de juventud que ha sido domado por una madera elegante que le aporta complejidad y le acompaña con sus aromas de canela y ahumados. Amplio, concentrado, oscuro, denso y maduro”

AMPLITUD Y PRECISIÓN EN UN VINO INTENSO Y MADURO

Medallones de ternasco de Aragón
con setas y melocotón de Calanda



RECETA
COMPLETA





TORRELONGARES GRAN RESERVA



BODEGAS COVINCA

www.covinca.es

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“El balance de la frutas roja y negra maduras, con el tiempo de crianza en barricas, es impecable; aportando complejidad a través de aromas de especias dulces, tabaco y ahumados, creando un equilibrio muy agradable y mostrando el potencial de envejecimiento que tiene la D.O. Cariñena. Un vino redondo, listo para disfrutar, que se encuentra en un buen momento de consumo”

VINO REDONDO, LISTO PARA TOMAR O GUARDAR

Carrillera de ternera, cremoso
de patata y trufa de Sarrión



RECETA
COMPLETA





VIÑAS VIEJAS DE PANIZA



BODEGAS PANIZA
www.bodegaspaniza.com

Raúl Igual
Mejor Sumiller
2021 IWC

“Vino de carácter sutil, fino y elegante que expresa un perfil delicado de garnacha como variedad representativa de los vinos de media crianza en Cariñena, donde los aromas puros de cereza madura y guindas dejan entrever un carácter de cacao, madera, tabaco y suelo de bosque en un envejecimiento con barricas usadas para respetar la fruta. Garnacha de corte tradicional bien elaborado, maduro y cuerpo ligero”

MÁXIMA REPRESENTACIÓN DE LA GARNACHA DE CORTE TRADICIONAL

Pastel de salmonete,
crema de puerro y crujiente



RECETA
COMPLETA





RAFAEL ALEMANY

Arquitecto

El arquitecto madrileño Rafael Alemany –coautor de conocidos proyectos como el edificio Windsor o la reforma del estadio Santiago Bernabeu de 1982 y pionero en la incorporación de zonas verdes a las construcciones residenciales– es uno de los aficionados que ha descubierto los Vinos de las Piedras gracias a la Colección Premium y se ha convertido en consumidor habitual y prescriptor de los mismos. “Vi un anuncio en prensa, me llamó mucho la atención y me atrajo desde el propio nombre de El Vino las Piedras, que es un excelente lema. Así que adquirí la oferta y me gustaron tanto los vinos que desde entonces hago pedidos habituales de varias de las marcas”. Suele tomar un par de copas de vino en la comida y destaca que “los Vinos de la D.O. Cariñena maridan con todo perfectamente”. Alemany se declara un aficionado al vino desde joven. Ahora, a los 78 años, alaba la evolución de la Denominación Cariñena: “Sus vinos están a la altura de las denominaciones más conocidas de España o de Francia y los superan en su relación de calidad y precio”.

**“LA COLECCIÓN
PREMIUM ME
ATRAJO DESDE EL
PROPIO NOMBRE
DE EL VINO DE
LAS PIEDRAS”**

LAURA FERRANDO

Encargada de tienda



**“LOS VINOS DE LA
D.O. CARIÑENA
SON CÁLIDOS Y
ENVOLVENTES”**

Pedí la Colección Premium El Vino de las Piedras para que mis amigos de Madrid apreciaran vinos buenos de mi tierra en una cena, y causaron auténtica sensación”. Así cuenta Laura Ferrando el inicio de su idilio con las doce botellas que representan la moderna producción de la Denominación de Origen Cariñena. Zaragoza de 39 años y encargada en la actualidad en un establecimiento comercial, Laura Ferrando vive en Madrid desde que cursó sus estudios de Comunicación Audiovisual. “Soy aficionada al mundo del vino desde hace unos pocos años, pero me gusta mucho conocer diferentes denominaciones y variedades, descubrir cosas nuevas. En el caso de los Vinos de las Piedras todo lo que he ido probando me ha encantado”. Para resumir las sensaciones que le producen, destaca la palabra “calidez” y explica: “Son vinos de gran nivel, muy agradables, envolventes, que los disfrutas desde el primer sorbo”. Laura resalta el acierto de las campañas de promoción, “que están colocando a Cariñena en lo más alto”.



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



**Distribuidor en exclusiva de la Colección Premium 2022
“El Vino de las Piedras”**

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

147€

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

Exclusivamente en



Teléfono 976 655 555 Mail: comercial@grupoelportal.com

Somos hijos de las piedras, de la tierra y del viento.
Somos arte, somos vino...

Somos Cariñena

EL VINO DE LAS PIEDRAS

COLECCIÓN
PREMIUM
2022



www.elvinodelaspiedras.es

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | GUIDA

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

PROMUEVE:



D.O. CARINENA

EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS



FINANCIA:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

