

¿CHINA?

CASTILLA Y LEÓN Conoce tu comunidad  
en una escapada

## LA POSADANET.com

SUPLEMENTO DE VINO, AGROALIMENTACION Y TURISMO DE CASTILLA Y LEÓN

Portada

EL ARCON

TEMA PORTADA

BODEGAS

ALIMENTOS

CASAS RURALES

RUTAS

GASTRONOMIA

CAMINO SANTIAGO

## BODEGAS

BIERZO / Unión de bodegas

Tras seis meses de parón, esta asociación alternativa de bodegas del Bierzo reactiva su proyecto contratando a una consultora que dirigirá la promoción nacional e internacional de sus botellas, desarrollará actuaciones formativas, gestionará la firma de convenios con proveedores y tramitará subvenciones públicas.

## Autóctona sale del letargo

ISABEL HERRERA

Autóctona, la Asociación de Bodegas Innovadoras del Bierzo, irrumpía a finales del año 2007 con el objetivo de defender los intereses de las 19 bodegas privadas que agrupa, apoyar la formación y trabajar en colaboración con las instituciones para lograr una mayor presencia y competitividad en los mercados...

...nacionales e internacionales. Con un ligero desmarque del consejo regulador de la denominación de origen de los vinos del Bierzo, cuya actividad no saciaba sus aspiraciones, pusieron en marcha actuaciones complementarias que desde hace medio año han permanecido estancadas.

Tras un periodo de convulsiones internas, Autóctona vuelve a centrarse en la consecución de su objetivo y se ha puesto manos a la obra para reactivar el proyecto. La empresa Dynamyca Consulting ha recibido la encomienda de definir el plan estratégico que guiará los pasos a dar en los próximos dos años. Asimismo, el contrato firmado entre la asociación y la consultora faculta a ésta última para la organización de acciones de promoción del vino de estas bodegas en eventos tanto en el territorio nacional como internacional, así como para la firma de convenios con proveedores, la tramitación de subvenciones públicas y el desarrollo de actuaciones formativas.



Dos viticultores recogen la uva en una finca de la denominación de origen Bierzo.

Las bodegas que integran Autóctona no han abandonado en ningún caso su presencia en el consejo regulador de la denominación de origen de los vinos del Bierzo, sino que se han propuesto ir más allá trabajando, de forma paralela, para introducirse en el mercado mundial. Pero como apuntan desde Dynamyca Consulting, a partir de ahora voz unificada de los bodegueros que representa, tampoco se ponen trabas a firmas productoras que cumplan los requisitos exigidos para su entrada en la asociación aunque no estén amparadas bajo la denominación de origen.

Priman la calidad a la cantidad y se encontraban desamparadas ante la Ley Electoral de consejos reguladores que otorga mayor decisión a las cooperativas y empresas con una mayor producción. En sus comienzos apuntaban a aspiraciones como la creación de un consorcio de exportación para los asociados que se abriera paso en la Unión Europea y explorase nuevos mercados. Pelear por un precio de la uva adecuado que permita ofrecer un trabajo digno a los viticultores era otro de los retos que se marcaba esta agrupación que ampara a bodegas del Bierzo, que se definen por el prestigio y la innovación.

Por otro lado, la asociación celebrará en breve elecciones, para elegir a sus representantes tras la marcha del anterior presidente el pasado verano.

Dynamyca Consulting es una empresa palentina que se presenta especializada en gestión, estrategia y promoción empresarial, «que pondrá a disposición de Autóctona un equipo multidisciplinar de profesionales para gestionar y promocionar la asociación». La agrupación está formada por 19 bodegas: Castro Ventosa, Peique, Luna Beberide, Dominio de Tares, Prada a Tope, Agribergidum, Vinos Valtuille, Casar de Burbia, Bodegas Adria, Arturo García, Pittacum, Bodega Juan José Martínez Yebra, Hijos de Lisardo García,

## MESA DE CATA

Por David Schwarzwälder

## NEO

TINTO CRIANZA 2007

Variedad: Tempranillo

DO: Ribera del Duero

Precio: 25 euros

Producción: 20.000 botellas

Bodega: Neo

Ctra. N-122, Km. 274.5, 9400

Aranda de Duero (Burgos)

Teléfono: 947 514 393

Fax: 947 514 393

Web: [www.bodegasconde.com](http://www.bodegasconde.com)E-mail: [info@bodegasconde.com](mailto:info@bodegasconde.com)

Consumo óptimo: A partir de 2011

Será de un tinto delicioso este Neo y a la vez va a contradecir lo que se está comentando sobre la mediocridad de la añada 2007. Lógicamente esta cosecha no ha dado precisamente vinos muy grasos y opulentos, pero justamente el carácter opuesto a lo fastuoso también puede tener sus cualidades. La fruta con una madurez suficiente formando un conjunto fresco, energético y fragante con los balsámicos envolventes y una madera espléndida. En boca mucha estructura, se notan aristas y despuntes, pero todos bien controlados. El tanino es firme y claramente menos potente que en otras añadas, lo que se agradece. El cuerpo está bien definido. Las huellas del alcohol en el retrogusto resultan agradablemente suaves, casi discretas. Es un Neo que ha adelgazado presentándose más vital y dinámico que nunca. ¡Chapó!

Puntos: 16,25 sobre 20

## VIÑA SASTRE

JOVEN 2008

Variedad: Tempranillo

DO: Ribera del Duero

Precio: 6 euros

Producción: 70.000

Bodega: Hermanos Sastre

San Pedro, s/n

9311 La Horra (Burgos)

Teléfono: 947 542 108

Fax: 947 542 108

Web: [www.vinasastre.com](http://www.vinasastre.com)E-mail: [sastre@vinasastre.com](mailto:sastre@vinasastre.com)

Consumo óptimo: A partir de 2010

Sí, aquí tenemos un joven rebelde, algo incómodo tal vez pero por eso no menos atractivo. Llamativo el tanino, bastante cachas, un buen ensamblaje entre madera y un tanino de fruta negra bien sabroso. Notable la estructura como la potencia y el tacto en el paladar. Todo se adjudicaría más bien a un crianza que a un joven roble. Incluso refleja bien las capas calcáreas del subsuelo de la ribera burgalesa y deja un sofisticado punto picante en el posgusto. Repito: no se trata de un joven fácil. Hay que tomarlo con antojo de algo más grande.

Puntos: 15 sobre 20

## PAGO FLORENTINO

TINTO

Variedad: Tempranillo

DO: Vino de la Tierra de Castilla

Precio: 11 euros

Bodega: La Solana

Ctra. Porzuna-Camino Cristo del

Humilladero, Km. 3, 13420

Malagón (Ciudad Real)

Teléfono: 98 368 11 46

Fax: 98 368 11 47

Bergidenses, Bodegas Estefanía, Pérez Caramés, Luzdivina Amigo, Cabildo de Salas y Tenreira Gayoso.

## TRABANCA ORGANIZA UN FESTIVAL DE CORTOS SOBRE EL VINO

El I Festival Internacional de Cortos Vinduero- Vindouro, que se celebrará del 12 al 17 de abril de 2010 en la localidad salmantina de Trabanca, ya ha abierto su plazo de inscripción. La temática de los cortometrajes será libre pero tendrá que estar relacionada con el mundo del vino, el enoturismo y la naturaleza. Los trabajos, que podrán estar filmados en español, inglés o portugués, tendrán una duración máxima de 30 minutos y deberán enviarse antes del 31 de marzo de 2010. El jurado estará integrado por profesionales del mundo cinematográfico, cultural y de la comunicación. Los premios oscilan entre los 500 y los 1.500 euros, además de haber uno dotado con 500 euros a cargo del público. Todos ellos van acompañados de un set de vinos de Arribes del Duero. Más información y ficha de inscripción en [www.rutainternacionaldelvino.com](http://www.rutainternacionaldelvino.com).

**Web:** [www.arzuaganavarro.com](http://www.arzuaganavarro.com)

**E-mail:** [bodeg@arzuaganavarro.com](mailto:bodeg@arzuaganavarro.com)

**Consumo óptimo:** A partir de otoño de 2010

Lo que viene a ser el último pago reconocido por la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha está dando vinos cada vez más interesantes. Se trata de un viñedo de alrededor de 60 hectáreas en el municipio de Malagón (Ciudad Real), propiedad de la familia Arzuaga Navarro. Esta última cosecha a punto de ser puesta en el mercado refleja muy bien la filosofía del joven enólogo burgalés que está al frente del equipo técnico. Es un vino directo, estricto, disciplinado y tal vez algo rudo. No obstante se muestra estructurado como pocos tempranillos de la región, dando un ejemplo de una frescura ejemplar. Fruta negra, tueste fino, tanino granuloso con carácter, cuerpo tenso y musculoso y una acidez firme. Parece un tempranillo del norte sacado con mucho sabor de las tierras secas y soleadas de la meseta sur.

**Puntos:** 16 sobre 20

[Bodegas - Mesa de Cata 522](#)

[Bodegas - Mesa de Cata 523](#)

[Bodegas - Mesa de Cata 524](#)

[Archivo Bodegas](#)

[LOS OTEROS / Tierra de León](#)

[CONDADO DE HAZA / Ribera del Duero](#)

[PARDEVALLES / Tierra de León](#)

[Subir](#)

2003© laposadanet.com Edita: EDICAL S.A. - Av. de Burgos 33.47012 VALLADOLID - Teléfono 983 421700

[Contacto](#)