

TODO Castilla y León

Nº19 | ABRIL | 2011

REVISTA DE INFORMACIÓN DE CASTILLA Y LEÓN



Añadas rosado y verdejo



PradoRey acaba de presentar las nuevas cosechas de su rosado y su verdejo. El primero es un vino elaborado a partir de un *coupage* de tempranillo y merlot al 50 por ciento, con uvas seleccionadas de entre los siete pagos de la finca Real Sitio de Ventosilla, mientras que el segundo es un monovarietal de la uva estrella de la D.O. Rueda que procede de cepas viejas. Se trata de un blanco de tonos amarillo verdosos, intenso en nariz por sus aromas varietales y los recuerdos a frutas blancas de hueso y tropicales como el mango o el maracuyá. Persistente en boca resulta carnoso y untuoso.



Apuesta por los quesos artesanos



El 36 por ciento de las empresas que participaron, el año pasado, en los Premios Cincho 2010, eran artesanas. Por esta razón, la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta, a través del Instituto Tecnológico Agrario, ha firmado un convenio con la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León, con el fin de mejorar la competitividad de los productos lácteos elaborados artesanalmente.

Castilla y León produce un tercio del queso que se elabora en España y el 70 por ciento en el caso del queso de oveja, una relevancia avalada también por las cuatro figuras de calidad de la región: DOP Queso Zamorano, IGP Queso de Valdeón, Marca de Garantía Queso Arribes de Salamanca y Marca Colectiva Queso Castellano.

Queserías Ficos de Europa

Prowein acoge a los vinos de la región

68 bodegas han participado en Prowein (Alemania), la feria más importante del sector y un referente para los vinos de todo el mundo. En ella, se puso de manifiesto que la industria vitivinícola regional logró, el año pasado, un record histórico en su cifra de exportaciones, alcanzando los 99,5 millones de euros.



Desde 2008, cuando arrancó el II Plan de Internacionalización, las bodegas de la Comunidad han estado presentes en 270 acciones promocionales en todo el mundo.

Caldo del año

Munia Crianza 2008, de la DO Toro de Bodegas Viñaquareña, ha sido elegido caldo del año en el Museo Provincial del Vino, entre 207 muestras presentadas por 137 bodegas.

Miguel Ángel Benito, sumiller de Peñafiel (Valladolid) y director de la cata en la que se llevó a cabo la selección, afirmó que el primer puesto del crianza no había sido una sorpresa, porque esta bodega "ya llevaba mucho tiempo haciendo unos vinos muy interesantes".

vgn

Lechazo actualizado



La Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León ha renovado su imagen promocional, actualizando el logotipo, con el objeto de reforzar la IGP como institución que tutela un proceso de certificación de un producto de calidad como es el lechazo.

Este nuevo icono será también el eje de la imagen publicitaria de la IGP Lechazo de Castilla y León, sustituyendo a la ya conocida del lechazo asado, que no desaparecerá, aunque permanecerá en segundo plano.

Con estos cambios, se pretende familiarizar al público en general con la marca de calidad que representa y que aparece en todas las etiquetas y vitrolas que marcan los lechazos que se sacrifican y comercializan bajo su control y protección.

Un vino de altos vuelos

La aerolínea internacional de Emiratos Árabes Unidos, Fly Emirates, reconocida como una de las mejores del mundo para vuelos en primera clase, ha seleccionado el Pesquera Millenium 2002 como primer vino español para su exigente carta.

Según el sumiller de las aerolíneas, este caldo vence el reto de la pérdida de sensibilidad del paladar ocasionado por la sequedad del aire a más de 40.000 pies de altura. Muestra, en boca, una máxima finura y, al mismo tiempo, una increíble aromaticidad varietal, densidad, frescor y aromas especiados; jugoso, de magnífica duración y aromas de especias. Es corpóreo y sedoso al tiempo, concentrado y elegante.

El vino se presenta con buen balance gustativo, donde destaca su extraordinario equilibrio entre alcohol, acidez y extracto.

