

Nace la Asociación de Enoturismo en Castilla-La Mancha



DIVINUM VITAE

El auge del turismo enológico ha llevado a 26 bodegas de Castilla-La Mancha a crear una asociación que promocioe las excelencias de la cultura del vino en la superficie vinícola más grande del mundo. Para ello han creado la marca **Divinum**

Vitae como síntesis del enoturismo

en la Comunidad castellano-manchega, además de diseñar diversas rutas del vino que combinen el interés enológico con el cultural y paisajístico.

También es una manera de fomentar el turismo en algunas zonas de Castilla-La Mancha mal comunicadas pero con gran interés turístico.

Para la Asociación se trata también de una forma de promocionar los vinos de las diferentes denominaciones de origen de la región, los amparados en la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla y los Vinos de Pago.

Otro aspecto importante es su interés por promover el ecoturismo, es decir, el turismo enológico que fomenta el respeto al medio ambiente.

La Asociación también organizará cursos, congresos y conferencias, y apoyará la publicación de revistas técnicas y científicas. En un futuro, también implantará concursos, premios y medallas a los trabajos más meritorios que se hagan en este campo.

Más información en la web > www.enoturismocastillalamancha.com.

Canals & Munné para coleccionistas

De cara a estas navidades, Canals & Munné ha diseñado una nueva placa para su cava *Brut Nature* que hará las delicias de los coleccionistas. Se trata de un diseño que presenta una mano como símbolo de dos de los momentos -recolección de la uva y *remuage* de las botellas en los pupitres- que caracterizan al proceso artesanal que define los productos de esta bodega.

El Brut Nature es un *coupage* de Chardonnay (30%), Macabeo (40%) y Parellada (30%) que ha tenido una crianza de 45 meses en una cava subterránea. De color dorado pajizo, nítido y brillante, tiene una burbuja finísima y constante, que forma múltiples collares y corona.

En nariz despliega una personalidad de gran complejidad y finura, notas de ligeros tostados, hierba seca, manzana madura y pan tierno que denotan su larga crianza armonizado con un suave y fresco fondo de aromas varietales, frutales y florales.



Destiempo, un vino de autor

Destiempo es un vino personal tanto en el contenido como en el continente, puesto que ha sido diseñado en su totalidad por una sola persona. Se trata de Ana Bombal, una profesional muy apreciada en el sector que hasta hace escasas fechas era directora técnica del CRDO Mérida. Su idea de elaborar y comercializar su propio vino es antigua, pero fue en 2005 cuando se decidió a poner en práctica el proyecto. Hizo una prueba con muy pocas botellas -2.400 en total- y, según sus propias palabras, "está yendo todo muy bien, así que pienso duplicar la cantidad para esta campaña 2006".

El vino está elaborado con un 30% de Syrah y un 70% de Garnacha Vieja, variedad reina por excelencia en la zona de producción de la D.O. Mérida. La mayor parte de las cepas tienen entre 50 y 100 años de edad, y se hallan en suelos franco-arenosos, con un clima continental seco y unas producciones muy bajas, entre 2 y 5 kg. por cepa. Tiene una crianza de casi cinco meses en barricas de roble francés. Su precio recomendado es de 7 euros.



Cafeneto, un café totalmente ecológico

Cafés Toscaf, empresa asturiana dedicada al tueste, envasado y distribución de café desde 1954, ha lanzado una línea de café ecológico llamado *Cafeneto*. Aunque este tipo de productos aún no están asentados en el mercado español, todo apunta a que las empresas del sector de la alimentación están poco a poco referenciándolos en sus catálogos para satisfacer la demanda de un consumidor cada vez más interesado en todos los aspectos relacionados con la salud. Así lo corrobora un estudio de TNS, en el que se apunta a este factor como principal motivación en la elección de alimentos.

Un café ecológico es aquel que no ha sido tratado con abonos químicos ni pesticidas de síntesis. Por lo tanto, las características de taza van a depender principalmente de la selección de orígenes y del tipo de tueste, que en el caso de Cafeneto son una variedad de cafés arábicos. El tueste es ligero, dejando apreciar sus características.

Existen dos formatos: 250 gr. en molido y 500 gr. en grano, tanto para el hogar como para la restauración. Para acompañar al café, también hay azúcar ecológico de caña en sobres de 5 gr. y dispensadores de 100 y 200 unidades.

En cada paquete de Cafeneto se puede apreciar el sello de Cafemundi, un organismo de ayuda a los países productores más necesitados, colaborando con macroproyectos. Más información en la web > www.toscaf.es

