



Ramón Justes (Enate), el artista Jaume Plensa, su esposa Laura y Luis Nozaleda, presidente de la bodega.

Enate festeja sus 25 años en Barcelona

La bodega de la D. O. Somontano reunió a hosteleros, periodistas y artistas en el Círculo Ecuéstre de la ciudad

La Bodega Enate está conmemorando sus 25 años de existencia con distintas actividades, destacando el acto celebrado el pasado mes de noviembre en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza, o la cita que tuvo lugar en el Círculo Ecuéstre de Barcelona la pasada semana, acto al que asistieron 150 personas, entre las que se encontraban restauradores, comerciales, periodistas, amigos y diversos representantes del mundo de la cultura.

Al comienzo de la cita, se dirigieron a los asistentes Jesús Artajona, enólogo de Enate; el artista Jaume Plensa, autor de la pintura que diseña la etiqueta conmemorativa del vino lanzado con motivo del aniversario, y Luis Nozaleda, presidente del consejo de administración de Bodega Enate. Después, se sirvió un aperitivo acompañado con varios vinos de la marca.

Para celebrar este aniversario, la bodega de la D. O. Somontano ha lanzado una edición especial de un vino, con etiqueta del artista Jaume Plensa. Es un crianza 2012 elaborado con las variedades merlot, syrah y cabernet sauvignon, las tres uvas tintas más representativas de la bodega. En blancos, la uva chardonnay es la que más éxitos está dando a la

marca, con las referencias Enate 234 y el Enate Chardonnay fermentado en barrica.

En Barcelona, Luis Nozaleda aseguró que «el vino y el arte forman el lenguaje universal más bonito y nos distingue de los demás», en referencia a las etiquetas de los vinos de la bodega, asociados siempre a un artista de renombre.

Enate, enclavada en la localidad de Salas Bajas, inició su actividad en 1991 y realizó su primera vendimia en 1992. En la actualidad, exporta a 46 países en los cinco continentes y cuenta con 16 productos diferentes. Sus instalaciones ocupan una superficie de más de 12.000 metros cuadrados. Cuenta con una plantilla de 70 personas.

J. L. S.

XI Feria del Vino de Montañana

ZARAGOZA. La Feria de los Vinos de Aragón vuelve a su cita anual este fin de semana en Montañana, organizada por la Alcaldía de Barrio y la Asociación de Cultura Barrio de Montañana. La feria tuvo su aperitivo el pasado jueves por la tarde con dos catas, organizadas por la Asociación de Mujeres Bolondrina y por la D. O. Campo de Borja.

La XI Feria de los Vinos de Aragón cuenta este año con la participación de una veintena de

bodegas de las denominaciones de Campo de Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano, así como de vinos de Ribera del Gállego-Cinco Villas y Monegros.

El programa incluye actividades tanto dentro como fuera del pabellón, donde se instalará la carpa de maridaje, 'foodtrucks' y una ludoteca. Hoy, habrá catas a las 19.30, 20.00 y 21.00, y mañana, a las 12.30. Además, habrá un 'show cooking', una demostración de arte frutal y un sorteo.

La entrada a la feria es gratuita. Para degustar los vinos se venderán talonarios en las taquillas, a 8 y 5 euros. El de 8 euros ofrece 15 puntos, copa, tapa y participación en el sorteo; el de 5 euros, 15 puntos y sorteo. Los puntos a canjear por cada vino serán determinados por cada bodega y estarán reflejados en su puesto.

Las catas son gratuitas, aunque el aforo es limitado. Para participar es necesario inscribirse.

HERALDO

'Qué beber cuando no bebas', un manual con ideas y maridajes sin alcohol

«Sí, es posible saborear una buena comida o pasar un rato genial sin necesidad de tomar alcohol». Así lo asegura Meritxell Falgueras, sumiller procedente de una familia de cinco generaciones dedicada al mundo del vino, que acaba de presentar el libro 'Qué beber cuando no bebas', en donde recoge un amplio abanico de propuestas para beber y maridar, frías o calientes, con gas y sin gas, pensadas para las personas que, por necesidad, decisión o sencillamente por gusto, desean experimentar las originales posibilidades que ofrece el mundo de 'alcohol cero'. El libro está dividido en cuatro partes para ayudar a escoger la bebida apropiada para cada situación: para las distintas horas del día, para las cuatro estaciones, para ocasiones especiales o en función del estado anímico. Está editado en la 'Colección Cooked by Urano', tiene 192 páginas y cuesta 19 euros.



José Manuel García-Margallo y Enrique Bardavío. GINBRALTAR

La ginebra zaragozana Ginbraltar quiere afianzar su presencia en el extranjero

Ginbraltar Spanish, una ginebra creada en Zaragoza, quiere afianzar su presencia en el mercado exterior después de haberse asentado con fuerza en el mercado nacional, en el que, tras llegar a un acuerdo con la empresa Bebinter, ha incrementado sus ventas un 40%, según Enrique Bardavío, consejero delegado de Ginbraltar Spanish. Bardavío se reunió reciente con el exministro de Asuntos Exteriores, José Manuel García-Margallo, a quien entregó una caja con sus dos referencias: Citrus y Eucalyptus. «Me animó a seguir conquistando el mercado internacional con la caja tribanda y potenciar la imagen emprendedora de España», afirmó Bardavío. En el exterior, la ginebra ha logrado introducirse en mercados de Italia, Dinamarca, Hong Kong, Estados Unidos, Portugal, Ucrania y del Reino Unido.

Dos aragoneses, entre los finalistas para el título a la mejor tapa de España

La cuenta atrás para la celebración de la final de Gourmetapa Estrella Galicia ya ha comenzado. El próximo 26 de abril, se premiará, en el marco de la 31 edición del Salón de Gourmets, el talento de los cocineros que elaboren la mejor tapa que armonice con una de las cervezas Estrella Galicia. En esta ocasión, los cocineros Ignacio Liso Oquendo, de Método (Teruel), y Toño Rodríguez Iguacel, de Saborea (Huesca), son dos de los 20 elegidos para alzarse con el premio. En la quinta edición de este campeonato, los 20 finalistas elaborarán libremente un mínimo de 20 tapas iguales, en 30 minutos, que armonicen con una de las cuatro variedades de cerveza: Estrella Galicia Especial, 1906 Reserva Especial, 1906 Red Vintage o Estrella Galicia sin Gluten. El jurado estará compuesto por Jesús Santamaría (Grupo Bokado), Rosa Conde (Informativos Tele-5), Jesús Almagro (restaurante Almagro), Javier Brichetto (restaurante Musakaya) y un representante de Estrella Galicia.