

Carmelo Rodero

CLIPPING PRENSA

2024

prensa en papel

Sugerencias del mes
VINOS TINTOS



Ideal para
el otoño

Carmelo Rodero Crianza, con un 90% de tempranillo y 10% cabernet sauvignon, refleja en su elaboración el saber hacer de Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de la bodega, una de las emblemáticas de la Ribera del Duero. En boca se presenta goloso y equilibrado, con una textura sedosa que llena el paladar.



EN EL 'TOP TEN'

Altanza Gran Reserva ha sido seleccionado dentro del top ten del prestigioso periodista americano Miquel Hudin. Este tempranillo con crianza de 25 meses destaca por sus aromas a frutas confitadas y especias. Entrada en boca con notas dulces potentes, muy equilibrado y un elegante y largo postgusto.

Edición muy limitada

El vino ecológico Leda Viñas Viejas 2020, de Bodegas Leda, se ha subido al pódium de los premios Internacionales Wine & Spirits Awards 2024 en su última edición al conseguir medalla Gran Oro. Un vino multiterroir certificado en ecológico del que se han elaborado, de esta añada, 15.473 botellas, una producción muy limitada buscando un vino con una personalidad y unas características únicas.



VINOS Y RESTAURANTES

link a la revista:

<https://www.revistavinosyrestaurantes.com/?r3d=vinos-y-restaurantes-266-octubre-2024#10>

octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021



Marida con carnes rojas

Hacienda Real Cancibel 2022 ha sido reconocido en el Concurso de Vinos Internacional CWSA 2024 con una medalla de plata por su cuerpo y riqueza, atributos que lo sitúan como un tinto de referencia. Perfecto para maridar con embutidos, quesos, arroces, pescado y carnes rojas.



Un pequeño
tesoro

Balcón de Pilatos Madura 2020 ha sido incluido en el top 5 de los 'Hidden Gems', una selección de pequeños tesoros que la revista Wine Enthusiast destaca por su singularidad y calidad. Un claro ejemplo de la capacidad de la familia Valdemar para crear vinos exclusivos que conectan con los amantes del vino en todo el mundo, manteniendo viva la tradición, pero siempre con un toque innovador.

LA BODEGA

POR JESSICA M. PUGA

VAREIA BERONIA
Procede de un viñedo singular, una parcela de 1950, y ha criado once meses en barrica. Compleja nariz, con aroma a frutos rojos, regaliz y pétalos y fondo de cacao y especias. Voluminoso y bien estructurado; expresa las virtudes de la tempranillo.

PVP: 73 euros.
Bodegas Beronia (Ollauri, La Rioja).
Tfno: 941 33 80 00



CARMELO RODERO CRIANZA 2021
90% tempranillo y 10% cabernet sauvignon. 15 meses en barrica nueva de roble francés. Perfil aromático complejo; fram-buesa y mora con matices de pan tostado y especias. En boca, goloso, con textura sedosa y final largo.

PVP: 27 euros.
Carmelo Rodero (Pedrosa de Duero, Burgos). 947 53 00 46



VIÑAS DEL VERO GEWÜRZTRAMINER
Denominación de Origen: Somontano. Presenta destellos verdosos sobre un fondo amarillo pálido brillante. Nariz amplia; a pétalos de flores y fruta exótica. Boca: aterciopelado, muy expresivo y untuoso.

PVP: 10,30 euros.
Bodega Viñas del Vero (Huesca).
Tfno: 974 30 22 16



Berenjena Los Llaureles

Ingredientes genéricos

4 berenjenas, 2 litros de leche, comino en polvo,
2 cucharas de café, sal,
1/2 litro de nata,
200 cl. de girasol,
300 gr. de dátiles,
1 huevo,
5 tuétanos, 100 cl. de soja, 1 cucharada sopera de miel,
1 chorro de brandy y caldo de guiso de cabrito.



1. Partimos dos berenjenas al medio y con cortes en su carne para que entre la leche,
2. Las sumergimos 12 h. en leche, sal y comino.
3. Secamos, escurimos y hornamos 20 min. a 180º.
4. Dejamos que enfríen para sacarles la piel; reservamos.
5. Pelamos las otras dos berenjenas para cortarlas en cubitos.
6. En una bandeja de horno, con el aceite de girasol, confitamos a 100º y 3 h. los cubitos.
7. Escurimos el aceite, trituramos la berenjena confitada y la nata, y añadimos aceite en hilo fino hasta que emulsione.
8. Tras reservar de un guiso de cabrito el caldo, lo guisamos ya filtrado (reducirlo justo antes del pase).

9. Para la crema de dátil cocemos los dátiles en agua y sal, y ya bien cocidos y engordados los trituramos con su agua.
 10. Mayonesa de tuétano; hornamos unos huesos de caña con aceite y sal en bandeja tapada por papel de aluminio a 180º 40 m. y, tras sacar y enfriar, extraemos el tuétano.
 11. En batidora ponemos una yema de huevo, tuétano, y vamos añadiendo en hilo el aceite de la bandeja del tuétano hasta obtener una mayonesa homogénea que congelamos.
- Emplatado:** la berenjena, con brochazo de soja, miel y brandy, se marca en sartén, se coloca sobre el pilpil, se rodea de crema de dátil y se corona con lascas de la mayonesa de tuétano.

LUIS ANTONIO ALÍAS



LOS LLAURELES
(TORAZO- CABRANES)
Dirección: Camino de Miyangues, 2.
Teléfono: 629 76 90 59.
Chef: Carlos Gallego.
Web: losllaureles.com

Nuestro Caldereta 2023 sigue subiendo peldaños en su firme y rápida escalera al cielo para disfrute de quienes amamos el mirador donde vive y trabaja, y sobre todo disfrutamos de los amplios y refinados menús que cada temporada le inspira. Luego, en un excelente "finis coronat opus", el paisaje, pindio por un lado del caserón, abierto en terraza y doble galería aldeana de madera y pies derechos, se abre a valles suaves y horizontes cumberos. Allí, el eulo visual eleva los bienestares recién adquiridos. Y los exulta si, además, sentados y contemplativos, aderezamos tales momentos con café, chupito, tertulia e, incluso, alguna cabezadina.

Definimos a Carlos, cuando lo conocimos -que ya lleva una década de aislamiento, serenidad, meditación y orfebrería- como creativo, sensitivo, politemático, detallista, cordial y arquitecto de platos (me perdona la RAE siempre) suyísimos. De platos que componen menús, que su menú de temporada resulta lo más lógi-



Carlos Gallego, en Los Llaureles, en Torazo. PALOMA UCHA

Menú otoñal en un lugar oculto

El rincón, las vistas, el caserón, la decoración, el trato; todo está al servicio de un desfile de platos innovadores y sensuales

co y emblemático, donde maridan cosas de aquí, cosas del mundo entero, bajas temperaturas, espumas, hojaldres, esferificaciones, carnes de xatu vecino, toques de arces canadienses, pescados de rula cantábrica, encurtidos orientales, escabeches hispanos, toques andinos y lo que complete el sabroso lienzo antes de su enmarcado final.

El menú recién inaugurado al compás de las hojas rojas que comienzan a desprenderse se llama "Bienvenidos a mi cabeza", dado que expresa lo mejor de su lóbulo parietal donde se alojan el hambre, la gula y los sabores.

Nadie tema encontrar ahí dentro un psicokiller fa, fa, fa. Al contrario, la bondad impera y pasa a la berenjena y cabrito, al cebiche ahumado, a la papada con sepia, a la deconstrucción convincente de patata, pimiento y chuleta o de fabes. Una docena de sorpresas, y una docena de sensaciones complejas y sin embargo plácidas, con la amplia bodega añadiendo efusividades. Acompañan a nuestro calderero chef (alumno de Ariola y cocinero de la Casa Real Catarí, nada de Mil y una noches, disciplina estricta y error cero) su hermano José Antonio, primero en llegar e instalar el antiguo hotel rural cansado de un oficio tan comprometido como el de mecánico aeronáutico, Carlos Soto, pintor de luces y sombras vivas y palpables, y Oscar Río, tercer maestra de recitado previo sonoro y modulado.

Saborear (figuradamente) la cabeza de Carlos también, ignora la causa, la especie o la glándula concernida, deja la sensación de que el otoño será espléndido.

EL COMERCIO

octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021



Bodegas Carmelo Rodero y Sua by Triciclo: armonía otoñal en Madrid

Dice Beatriz Rodero, directora técnica de Bodegas Carmelo Rodero y segunda generación al frente de la bodega familiar junto a María Rodero, directora comercial, que "la base del proyecto es la materia prima, buscar la identidad de cada parcela y la máxima complejidad, dibujando un paisaje generalizado de la Ribera del Duero". Pudimos comprobarlo en Sua by Triciclo (Madrid) a través de una evocadora armonía otoñal donde tres de sus vinos bailaron con los bocados más espectaculares del restaurante: Carmelo Rodero Crianza 2021 –su expresividad aromática juega con una frescura muy seductora–, Carmelo Rodero Raza 2021 –inédito hasta el momento, despliega una personalidad poderosa y una acidez soberbia– y TSM 2021 –de una intensidad arrebatadora e infinito en matices–.

Más información: www.bodegasrodero.com



MI VINO

octubre de 2024

BODEGAS CARMELO RODERO

CULTURA GASTRONÓMICA

Semillas que dan para mucho pan

El sésamo es un superalimento muy popular en panadería y repostería, y un ingrediente muy común en la gastronomía

ISABEL CASARES

Su nombre aparece hasta en cuentos y leyendas tan populares como la de 'Alí Babá y los 40 ladrones'. Aunque no tiene nada que ver el grito del: «¡Abrete, Sésamo!», con lo que en realidad es el cereal al que aludimos en esta sección.

Las semillas de sésamo, también conocido como ajonjolí, están cada vez más presentes en nuestra gastronomía. Espolvoreadas o añadidas a modo de sazón en ensaladas, pastas, arroces o salteados de verduras. Popularizadas por los panes que envuelven los bocadillos de carne, las hamburguesas o burger y las hacen irresistibles, visual y gustativamente hablando. Son también parte fundamental de galletas o masas, incluyendo los polvorones y las tortas de aceite. Incluso son ingrediente en cremas mezcladas con requesón o yogur.

Por supuesto está el pan de sésamo, uno de los más consumidos en el apartado de los panes saludables. Nos aporta calcio, hierro, zinc y vitamina E; de textura crujiente por fuera, es suave por dentro, más delicioso debido a sus semillas.

En esencia son unas semillas comestibles que provienen de la planta *Sesamum indicum*, originaria de la costa



Los panes de semillas aportan fibra extra y alto contenido en nutrientes. a. s.

CURIOSIDADES

► **Muy antiguas.** Está considerado como uno de los cultivos más antiguos de la humanidad; en la tumba del faraón Ramsés III (siglo XIII aC.) hay indicaciones sobre su uso culinario.

► **Origen.** No está muy claro, porque hay quien teoriza que sostienen que proviene de Oriente Medio, de la India e incluso de África, concretamente de Etiopía.

CARACTERÍSTICAS

► **Qué es.** Una semilla comestible que procede de la planta *Sesamum indicum* y con tres variedades: blanca, marrón o negra. Tiene forma ovalada y plana y su tamaño oscila entre los dos y tres centímetros.

► **Ingrediente.** En la elaboración de panes, bollería, incluso de los polvorones, y también para incorporar a ensaladas, carnes y pescados, pastas o salteados.

► **Propiedades.** Está considerado un superalimento al contener un alto porcentaje de grasas y aportar minerales como potasio, magnesio, fósforo o calcio. Un reclamo para incorporar a la dieta.

► **Beneficios.** Para proteger el corazón y las arterias, la piel, las uñas y el cabello. Incluso es efectiva esta semilla para combatir estados de depresión o estrés.

oriental de África. Es un producto bastante graso porque al ser esa especie vegetal oleaginosa, se puede extraer un aceite tras su prensado mecánico.

Otra de sus destacadas características es que tienen colores que, en función de su variedad, pueden ser blancas, marrones o negras. En cualquiera de esos casos, todas son ovaladas y planas y su tamaño oscila entre los dos y los tres milímetros de longitud.

Consumo

A la hora de consumirlas, lo más habitual es en esas populares hamburguesas o en una ensalada, por lo cual su aporte nutricional no es relevante. Otra cosa es tomarlas en forma de pasta de semillas de sésamo, o lo que es lo mismo, en un tahini, lo cual nos llevaría a ingerir más cantidad.

A este respecto, debemos saber que entre el 50 y el 60% de su contenido son grasas, además de aportar otros minerales muy potentes, como el potasio, magnesio, fósforo o calcio.

Todo ello convierte al sésamo en un superalimento, de ahí que haya que tomar la precaución de no abusar de él. Los nutricionistas señalan a estas semillas como las más apropiadas para incorporar a nuestra dieta, junto con el lino y la chia.

En cuanto a sus propiedades, protege el corazón y las arterias, también la piel, las uñas y el cabello, favorece la salud intestinal y refuerza el sistema inmune.

Es útil frente a problemas derivados de agotamiento, estrés, pérdida de memoria, depresión, irritabilidad o insomnio.

LA CATA
JOSÉ LUIS PÉREZMonte Real Colección
Larrendant Blanco GR

Bodegas Riojañas convalida sus orígenes con una innovadora propuesta, el nuevo Monte Real Blanco Gran Reserva de la Colección Larrendant. Durante una cata de viejas añadas en Estados Unidos en 2019, los actuales responsables de la bodega, su presidente Santiago Frías, y el enólogo Emilio Sojo, descubrieron un Monte Real Blanco Gran Reserva 1973 que dejó boquiabiertos a los presentes. La admiración recibida les animó a volver a los orígenes



Bodega: Bodegas Riojañas. **D.O. Ca:** Rioja. **Añada:** xxxx. **Uvas:** uva al 80% y malvasía 20%. **Precio aprox.:** 60 €.

de la bodega y a recuperar la producción de blancos de guarda, vinos que ya elaboraban con maestría hace décadas.

Con el lanzamiento de este nuevo blanco Gran Reserva, cumplen también su deseo de homenajear al enólogo de origen burgonés que creó la marca en 1933. Goloso y cremoso en boca, se revela como un vino profundo que mantiene la tensión gracias a su excelente acidez.

Carmelo Rodero Cr. 2021

La elegancia del vino elegido Mejor tinto de crianza por la Guía Vinos Gourmets 2025, se vuelve un gran aliado para afrontar los cambios del otoño. Con un 90% de tempranillo y 10% cabernet sauvignon, en su elaboración se refleja el saber hacer de Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de la bodega, que su padre, Carmelo Rodero, convirtió en una de las emblemáticas de la Ribera del Duero.

En los aromas de frutos rojos maduros y especias se percibe el carácter del viñedo. Las notas bien integradas de su crianza de 15 meses en barricas de roble francés aportan complejidad sin restar un ápice



Bodega: Carmelo Rodero. **D.O.:** Ribera del Duero. **Añada:** 2021. **Uvas:** 90% tempranillo y 10% cabernet sauvignon. **Precio aprox.:** 27 €.

de frescura. Este vino ofrece un perfil aromático elegante y complejo, donde las notas frutales de la tempranillo se entrelazan con delicados matices de pan tostado y especias provenientes de su paso por barrica. En boca, se presenta goloso y equilibrado, con una textura sedosa que llena el paladar. Un final largo y persistente invita a disfrutar cada sorbo. Ideal para acompañar junto a carnes rojas a la parrilla, quesos curados y platos de cuchara, como guisos tradicionales, fabadas o estofados.

DIARIO MONTAÑÉS

5 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021

javierperezandres En el reportaje de #ElArcón de esta semana regresamos a El Bierzo para vi... [más]

18 de octubre



javierperezandres



Carmelo Rodero

Tinto, 2021



BODEGA: Bodegas Rodero
(Pedrosa de Duero, Burgos).

ZONA: DO Ribera del Duero.

PVP: 19,5 €

Lo firma Beatriz, toda una garantía. Crianza con punta de cabernet y corazón de tempranillo. Viña treintañera, otra garantía de expresión frutal. Espaldera y vaso. 15 meses en duela gala y nueva. Picota todavía. Nariz bien definida, con toque de mora, fruto rojo, especias. Encontramos el matiz del pimiento verde. En boca, tanino bien construido. Cálido y frutal. Lo mejor de todo: seguirá a mejor varios años.

EL MUNDO CASTILLA Y LEÓN

18 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021

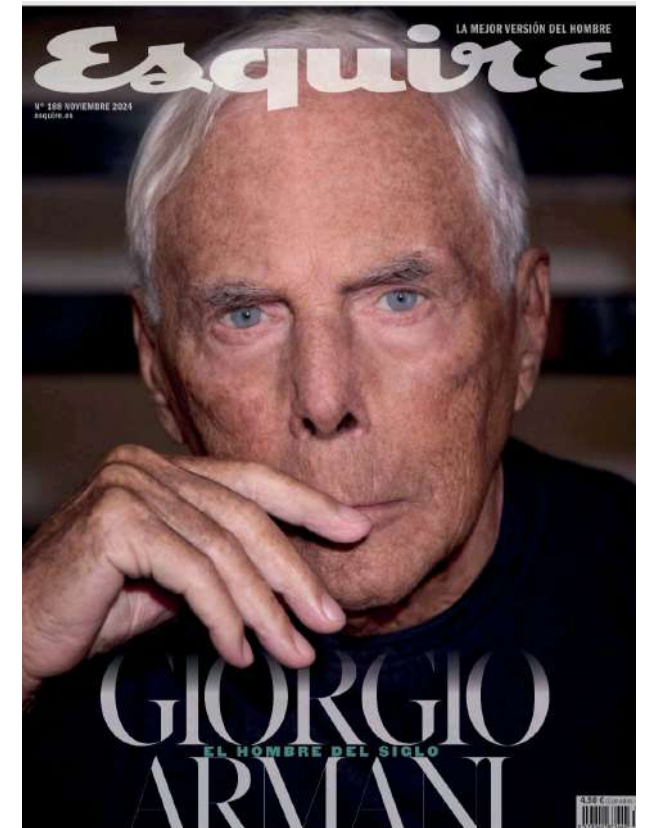
RIOJA, RIBERA DEL DUERO Y BIERZO. UN BREVE PASEO POR ESTAS REGIONES DEL CENTRO-NORTE DE ESPAÑA PARA CONOCER ALGUNA NOVEDAD MUY INTERESANTE Y SALUDARA OTROS VIEJOS AMIGOS

POR ALEJANDRO AVILLEIRA



Los consejos de Esquire

Si quieres estar a la última en todo lo que se refiere al mundo del vino, escanea este QR y suscríbete a la newsletter del Club Esquire Drinks. ¡Salud!



ESQUIRE

octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021

debeber

Life
StyleLICORES
VINOS

Placer líquido
elevado a la
máxima potencia:
estas botellas
sorprenden hasta
a los que lo han
probado todo.
¡Arriba esas copas!



**LA SORPRESA QUE
LLEGÓ DE TORO**
Uno de los grandes nombres
del vino, François Lurton,
logra en Contracorriente
2023 hacer un vino ligero y
afrutado a base de tinta de
Toro. Un tinto que lleva lo
mejor de la tierra a la copa.
campoaliso.es



**UN CRIANZA DE
CAMPEONATO**
Este tinto de Carmelo Rodero
es una apuesta segura.
Elegido como mejor crianza
de España por la *Guía Vinos
Gourmet*, tiene la capacidad
de transportarnos al paisaje de
Ribera de Duero con un trago.
bodegasrodero.com



**NATURALEZA
DE AUTOR**
La legada de San Negro
2022 al mercado es un
acontecimiento envuelto en una
etiqueta diseñada por Miquel
Barceló. Este vino, de la bodega
mallorquina Ànima Negra,
solo se elabora en añadas
excepcionales. animanegra.com

HASTA EL ÚLTIMO TRAGO



**UN VERDEJO
ROMPEDOR**
La fermentación sobre lías es
el toque mágico que convierte
Desafiante, el nuevo vino
de la bodega Carolina
Inaraja, en un verdejo que
rompe esquemas. Complejo
y sedoso, este blanco no deja
indiferente. montelaveirna.es



**LA CEREMONIA
DEL WHISKY**
Solo 400 botellas se han
lanzado en todo el mundo
de Hibiki 40 Years Old,
un destilado en el que cada
botella cuenta con el sello
personal de la artista
Eriko Horiki. Un tesoro.
beamsutorg.com



ESPUMA DE ORO
Elaborada con lúpulo recién
molido, Ambar Especial es la
demostración de hasta dónde
puede llegar una cerveza.
Eligida mejor *lager* del
mundo en 100 puntos sobre
100 en los premios World
Beer Challenge, sorprende
por su frescura, pero también
por su exuberancia aromática
y su amargor equilibrado.
Burujas de altos vuelos, muy
versátiles para acompañar
una selección de distintas
tapas. ambar.com



**ES LA HORA
DEL NEGRONI**
Tomen buena nota: una parte
de ginebra, otra de vermut y
otra de *bitter*; esta es la fórmula
del Negroni, el cóctel favorito
de los *bartenders* de todo el
mundo que se ha convertido
en la bebida de moda. Perfecto
para el aperitivo, su amargor
seduce a paladares curiosos.
hotelurban.com/es/glass-bar



**DOS ICONOS,
DE LA MANO**
Andy Warhol colaboró con
Absolut Vodka en 1985
pintando la icónica botella
de la marca. Una segunda
colaboración, que quedó
inédita, es la que sale ahora
a la luz en forma de edición
limitada: la Absolut Warhol
Blue Painting, una obra
maestra líquida. absolut.com

EL PAÍS SHOPPING & STYLE

31 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021



**CARMELO RODERO
CRIANZA 2021. D. O.
RIBERA DEL DUERO.**

Con una crianza de quince meses en barrica nueva de roble francés, de este *coupage* de 90 % tempranillo y 10 % cabernet sauvignon, resulta^{*} un vino de color picota violáceo, muy complejo en nariz, con aromas de cerezas, moras, arándanos, regaliz, balsámicos ahumados y maderas nobles. En boca expresa una gran viveza, potente, equilibrado, con un carnoso recorrido y una retronasal fragante y larga. Un vino para disfrutar.



TROFEO

noviembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021



Carmelo Roderó

prensa online

Este vino de Ribera del Duero es el mejor crianza del año para la prensa especializada y el favorito de los expertos: “Un tintazo en el mejor sentido de la palabra”

Un tinto que arruina los sentidos con su equilibrio y elegancia, ideal para platos de carnes rojas, sordero y platos de caza como la liebre con setas.

Por donde llegamos | PUBLICADO: 23/09/2024

Ribera del Duero es uno de los diez denominaciones de origen más reconocidas de nuestro país, junto a Rioja, Penedès, Jerez, Val de Utiel y Toro, entre otros. Pero, como en cualquier lugar, no todos los vinos son iguales y algunos son más conocidos y consumidos, y otros que aunque son de mucha calidad, no son tan conocidos aunque lo merecen.

Es el caso de Carmelo Rodero Crianza, un vino muy apreciado por la prensa especializada y de los expertos en enología. De hecho, ha ganado el premio al Mejor Vino Crianza de la Guía Vinos Sorrento 2024. Y es que este no es un Ribera cualquiera, sino uno que, según nuestro *Wine Editor*, es lo que se debe llamar “un tintazo en el mejor sentido de la palabra”, debido a su más firmeza: “Que lo mismo que tenga la percepción equitativa y todo el mundo tiene muy presente a esta bodega burgalesa, pero ¿y cómo que así?”.



La Bodega Carmelo Rodero tiene sus raíces en la localidad de Pedrosa de Duero, en la provincia de Burgos. Fundada por Carmelo Rodero, la bodega es el resultado de una tradición vitivinícola que se reconstruye a lo largo de las generaciones. Carmelo Rodero comenzó su andadura en 1990, después de haber vendido sus tierras de 14 años a la prestigiosa bodega Vega Sicilia. Con el apoyo de su esposa, María, Carmelo apostó por la calidad y el futuro, sabiendo que la base de un gran vino reside en la seriedad de sus “primeros pasos”, como él llama a los viñedos.

El Carmelo Rodero Crianza se elabora con un 90% de uva Tempranillo y un 10% de Cabernet Sauvignon. Las uvas cosechadas de viñedos propios con más de 15 años de antigüedad. La elaboración sigue métodos tradicionales, con un control riguroso de la fermentación y la maceración para asegurar la máxima calidad. El vino pasa 14 meses en barricas de roble francés y americano y un mínimo de 12 meses en botella antes de salir al mercado.



Bodega Carmelo Rodero

Carmelo Rodero Crianza es un vino que sorprende los sentidos con su equilibrio y elegancia. A la vista, presenta un color rubí de copa alta, limpio y brillante. En nariz, despliega un abanico de aromas donde destacan frutos rojos maduros como cerezas y miras, acompañados por toques especiales de moca y shiso, y un suave toque de vainilla. En boca, se muestra firme y armonioso, con matices maduros que dan estructura sin perder su frescura. Su final es largo y placentero, dejando una sensación de equidad que invita a seguir disfrutándolo.

Para disfrutar plenamente de las cualidades de Carmelo Rodero Crianza, te recomendamos que lo sirvas a una temperatura de entre 16°C y 18°C, ya que así garantizarás que se expresen todos sus aromas y sabores, ofreciéndote una experiencia de degustación única. También te aconsejamos que lo dejes antes de servir para que se oxigene y despliegue todo su potencial aromático.

A la hora del momento, este tinto es un compañero ideal para platos de carnes rojas, sordero y platos de caza como la liebre con setas.

Por tanto, si quieres descubrir una joya de la Ribera del Duero que merece ser más conocida y apreciada, no dejes de comprar una o varias botellas de Carmelo Rodero Crianza. No te arrepentirás. ¡Prometido!

ESQUIRE.COM

link al artículo:

<https://www.esquire.com/es/donde-comer-beber/a62346362/vino-ribera-duero-mejor-crianza-carmelo-rodero/>

25 de septiembre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

SOBREMESA

REVISTA ESPAÑOLA DEL VINO Y LA GASTRONOMÍA

PORTADA GASTRONOMÍA VINO CATAS VIAJES Y ENOTURISMO RECETAS

EVOLUCIÓN FOLIOGA

Beatriz y María Rodero presentan en Madrid la “transición generacional” de Carmelo Rodero

MIÉRCOLES, 10 DE OCTUBRE DE 2024

Elaboración: Víctor O. Ribera del Duero



Hoy nos parece que la Ribera del Duero ha estado siempre ahí y nos sorprende descubrir que algunos de los proyectos emblemáticos están acometiendo ahora su primera transición generacional, el paso de la visión de los fundadores a la de sus herederos o, como es el caso, a unas herederas que dicen “haber heredado la pasión de su padre por la tierra”. Con solo dos generaciones de experiencia, son terruños aún por explorar cuyo pleno potencial todavía no conocemos. LUIS VOA, (HÖBENES: ARCHIVO)

Cuando Carmelo Rodero empezó, Pedrosa de Duero era el Nuevo Mundo y muchos de los viñedos que hoy son casi monocultivos eran campos de cereal. Con su mujer, Elena, empezó a comprar viñas y, tras casi dos décadas vendiendo la uva a otras bodegas, sacaron al mercado la primera cosecha con su marca en 1991. Eran tiempos de agricultores ambiciosos, resistentes, que fundaron una forma de hacer que a lo largo de la década trufaría entre el público.

El paso de la elaboración conjunta y autodidacta de Carmelo, con unos vinos que los aficionados siempre han reconocido por su **autenticidad frutal y estilo honesto**, a la nueva generación que representan sus hijas **Beatriz** (directora técnica desde 2006, **enóloga formada en Burdeos** y vitada y reside en varios países) y **María**, formada en Administración y Dirección de Empresas, que lleva la parral comercial desde 2003, fue el amplificador perfecto en el encuentro que tuvo lugar en el restaurante Sue by Triciclo del Barrio de las Letras en Madrid, donde compartieron cata y almuerzo con un grupo de periodistas y comunicadores.



El corazón del viñedo, que se cultiva de forma sostenible y tradicional, sigue estando en **Pedrosa**, en **terruños arcillosos de base caliza entre los 800 y los 900 metros de altitud**, pero ahora también gozan en otras zonas de la Denominación. La bodega tiene como gran orgullo el trabajo por **evitar la gravedad que evita los bombeos para respetar al máximo la fruta**. Porque de eso ha ido siempre la cosa, aunque ahora con un trazo más fino, con **menos peso de las barricas** de roble francés que la bodega utiliza en selectiva y que siempre tiene un máximo de dos uros.

La línea de María y Beatriz es **trabajar de forma parcelaria, por altitudes, suelos, parajes...** Los vinos tienen **hay una estructura más ligera**, una carga tónica más amable y unos pasos por modernidad y respeto. El **crucero 2021**, que paso quince meses en barricas, “representa el paisaje de la Ribera del Duero”, para María, “ver un 20% de uva que proviene de viticultores en otras zonas más extremas como Segovia y Soria que complementan la de nuestras viñas”. Manda el carácter de **morca, ciruela y arándano en sazón de la tempranillo** y tiene un paladar **hondo** de cuerpo medio con toques balsámicos y de grafito. “Nos gusta venderla la fruta muestra para buscar equilibrio”, apunta.



La gran novedad viene con un **reserva que ya no lleva esta mención en su etiqueta** –“la palabra ya no podía en valor lo que teníamos”, dice Beatriz– y que ahora se llama “Reserva”. Es un vino de **multiplo, cien por cien de uva de propia en Pedrosa** y cien por cien roble francés de uno y dos años. Elegante y respetado, guarda un **gran frescor** **grosos, en parte, al 12% de cabernet sauvignon que pone complejidad sin verdor en un paladar amplio** con apuntes de cacao, fruta roja en su punto y toques elegantes.

El ya clásico **TSP**, que **combina el tempranillo de la zona con otras variedades**, a modo de un “Ribera del Duero”, juega ya en otra línea: **mas hielco a la vez que más jugoso y amable**. Se prende con unos **matices especiados y ahumados** que permiten alargar hasta los postres que cierran un encuentro perfecto para entender la evolución tranquila e inteligente que Beatriz y María pilotan en una bodega ya clásica, pero con poco más de treinta años de historia.

SOBREMESA

link al artículo COMPLETO:

<https://sobremesa.es/art/6317/beatriz-y-maria-rodero-presentan-en-madrid-la-transicion-generacional-de-carmelo-rodero>

2 de octubre de 2024



Vinos de otoño

Diez vinos por menos de 25 euros para este otoño

La llegada de las lluvias y los primeros días de frío nos hace disfrutar de otra forma la gastronomía y de todo lo que acompaña a platos más contundentes

Jorge Solana Aguado

Madrid - 04/10/2024 - Actualizada 04:30

El otoño trae consigo el clima perfecto para disfrutar de vinos que invitan al abrigo, la conversación y la pausa. En esta estación, los consumidores suelen buscar vinos más estructurados, con cuerpo y carácter, perfectos para maridar con los platos más cálidos que nos acompañan en esta época del año: guisos, carnes, quesos curados y setas.

A continuación, te presento una selección de diez vinos por debajo de 25 euros, que destacan tanto por su calidad como por su origen, representando diversas zonas vinícolas del país. Cada uno de estos vinos no solo es accesible, sino que además ofrece una experiencia sensorial perfecta para recibir al otoño con los brazos abiertos.

Desplazado a la Ribera del Duero, desde un lugar privilegiado también por la altitud y por la localización de Pedros a de Duero, destaco el **Crianza de Bodegas Carmelo Rodero**. Este vino muestra la esencia de esta zona de producción y la pasión transmitida al viñedo cuando oyes hablar a Carmelo o a sus hijas, Beatriz y María, enóloga y directora comercial, respectivamente. La historia de lo que hoy es la bodega comenzó con el propio Carmelo Rodero vendiendo sus uvas a la legendaria Vega Sicilia. Este Crianza 2021 está elaborado principalmente con uvas Tempranillo y un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon, lo que le aporta un perfil fresco, equilibrado y muy agradable después de sus 15 meses en barrica.

EL DEBATE

link al artículo:

https://www.eldebate.com/estilo-vida/20241004/diez-vinos-menos-25-euros-este-otono_232753.html

4 de octubre de 2024

ENOTURISMO

Carmelo Rodero Crianza 2021 (D. O. Ribera de Duero)

- octubre 07, 2024



María y Beatriz Rodero

He esperado varios días para abrir mi botella de **Carmelo Rodero Crianza 2021**, para que reposara varios días después de su viaje desde la bodega familiar de **Pedrosa de Duero** (Burgos). Coincide la cata de este vino, no por casualidad, con la presentación del relevo generacional en la bodega. Una tarjeta firmada por **Mari Rodero** y la firma de **Beatriz Rodero** impresa en la etiqueta de la botella, nos proclaman como Carmelo, ese tipo abierto, extrovertido, de lucida calva y lúcida mente, va dejando los destinos de sus vinos en manos de la siguiente generación, las de sus hijas, criadas entre los viñedos y las barricas de la bodega.

No está tan lejano el día, la primera cosecha en el mercado fue 1991, en que personas del campo como **Carmelo Rodero y su esposa Elena**, fueron transformando el campo de las comarcas ribereñas en nueva tierra de promisión del vino español. A la intuición y conocimiento de la tierra del padre, se aúna la formación de las hijas, Beatriz, enóloga formada en Burdeos, con bagaje internacional y hoy Directora Técnica de la bodega; su hermana, María, formada en Administración y Dirección de Empresas y al frente actualmente de la Dirección Comercial.

Carmelo Rodero Crianza 2021 es un vino elaborado mayoritariamente con Tempranillo (90%) de los viñedos vecinos de Pedrosa, tierras arcillosas con subsuelo calizo que están entre los 837 y 862 metros de altitud. Tiene un pequeño aporte de Cabernet Sauvignon (10%), que le proporciona al vino mayor complejidad y estructura (y ciertos matices de campo). Recibe una crianza en barricas nuevas de roble francés de 15 meses. Una botella de calidad, perfectamente vestida, nos dice que el hábito también hace al monje.

Un muy bonito color rubí intenso de bordes rojizos ya nos atrae. En nariz resaltan frutillos rojos y negros combinados con notas especiadas. En boca muy entero, con cuerpo y estructura, evolucionando hacia ser un gran vino. Mantiene fresca, fruta golosa, tostados elegantes y ciertas notas minerales y de especias finas. Largo y persistente, presenta una tanicidad de entrada que se va suavizando, variando sus matices según el plato que acompañe. Por ejemplo, con el cordero asado se muestra en todo su esplendor de fruta golosa y sedosas notas cremosas del roble. Con un queso tostado de oveja resaltan más las especias que proporciona la barrica francesa. Con una mousse de chocolate, pues sirve también para el postre, los taninos se pulen y suavizan, sobresaliendo notas torrefactas.

En definitiva, un gran vino que garantiza que **Bodegas Carmelo Rodero** tiene asegurado un futuro muy brillante dentro del mundo del vino español e internacional.



GASTROBARIS

link al artículo:

<https://nuevaclaridad.blogspot.com/2024/10/carmelo-rodery-crianza-2021-d-o-ribera.html>

7 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA



COMER BEBER DORMIR



Carmelo Rodero Crianza 2021, finura y equilibrio

Emoción, intensidad, pura expresión frutal y buena estructura desprenden este fino ribereño elaborado por Bodega Carmelo Rodero.

Leer Más +

Carmelo Rodero Crianza 2021, finura y equilibrio



BEBER VINOS, CERVEZAS Y DESTILADOS, CATA DE VINOS, CERVEZAS Y DESTILADOS, EN PORTADA

7 OCTUBRE, 2024

Emoción, intensidad, pura expresión frutal y buena estructura desprenden este fino ribereño elaborado por Bodega Carmelo Rodero.



Bodega familiar con un total de 170 hectáreas a una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar, en la localidad burgalesa de Pedrosa de Duero, en la que con gran destreza y esfuerzo, Beatriz y María Rodero, como directoras técnica y comercial, mantienen firme el pulso marcado por su padre a fin de plasmar la máxima autoridad y singularidad de una tierra de vinos como Ribera de Duero.

Un fino frágil con la transparencia como gran estrella y un 100% de cabernet sauvignon. Crianza de 35 meses en barricas nuevas de roble francés lo que le aporta complejidad sin necesidad de frescura. Elegante, goloso, muy gastronómico. Perfecto para acompañar carnes rojas a la brasa, quesos curados y cómo no, platos de caza.

Precio: 27€

Mejores Cosectelerías TOP COCKTAIL BARS 2024

Con 3 estrellas:

- 14 de la Rosa (Barcelona)
- Angelita (Madrid)
- El Niño Perdido (Valencia)
- Quattro Tequila (Lisboa)
- Red Frog (Lisboa)
- Sala de Personal (Mallorca)
- Con 2 estrellas:
- Saddle (Madrid)
- Salmon Guru (Madrid)
- Santos y Desamparados (Madrid)
- Savas (Madrid)
- Monkey Mash (Lisboa)
- Moonlight (Zaragoza)
- Paradiso (Barcelona)

Fuente: según el ranking de TOP COCKTAIL BARS, que recoge los mejores bares de cócteles en los que se sirven los mejores cócteles en España y Portugal, calificando la calidad de cada uno de ellos en el servicio al cliente y en el ambiente del local. Incluye los mejores cócteles de autor, en sus bares, con decoración y ambiente únicos en el sector de bares.

Top alimentos y direcciones gourmet

Rutas gastronómicas

Noticias gourmet

Lo último

Gastroagenda

Cata de alimentos gourmet

ETIQUETAS

Aceite Adolfo Salazar

Barcelona Bodega de vinos

Bocados gourmet Casa

Cerveza Cerveza

Champagne Champagne

Comer bueno y barato Cerveza

Cócteles Destilados

Exposiciones Ferías

COMER BEBER DORMIR

link al artículo:

<https://www.comerbeberdormir.com/carmelo-rodero-crianza-2021-finura-y-equilibrio/>

7 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

Carmelo Rodero Crianza 2021el vinmo con el que Bodegas Carmelo Rodero da la bienvenida al otoño

JUAN LUIS RECIO 30 Oct 2024 - 07:02 CET



Juan Luis Recio

Blogger gastronómico y de tendencias,
crítico de vinos (El Semanal), letrada,
sociólogo, mementa, poeta



Archivado en: [Carmelo Rodero](#) | [Bodegas Carmelo Rodero](#) | [Carmelo Rodero Crianza 2021](#) | [Otoño](#) | [Ribera](#) | [Ribera del Duero](#) | [tempranillo](#) | [Vinos](#) | [vinos](#)

La elegancia del vino elegido **Mejor Tinto de Crianza** por la **Guía Vinos Gourmets 2025**, se vuelve un gran aliado para afrontar los cambios del otoño. Este tinto tiene la capacidad de rememorar los atardeceres otoñales de su terruño situado en el corazón de la

Ribera del Duero. Con un 90% de tempranillo y 10% cabernet sauvignon, en su elaboración se refleja el saber hacer de **Beatriz Rodero**, directora técnica y enóloga de la bodega, que su padre, **Carmelo Rodero**, convirtió en una de las emblemáticas de la **Ribera del Duero**.

La añada 2021 estuvo marcada por condiciones climáticas desafiantes. El ciclo comenzó con un invierno marcado por la borrasca **Filomena** a principios de año y que trajo consigo fuertes nevadas y lluvias. El verano fue cálido y seco, características típicas de nuestra región, lo que favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, obligando a usar las reservas de **Filomena**. A pesar de las adversidades, las condiciones climáticas extremas marcaron el resultado final de la cosecha calificada como excelente.

La verdad es que **Carmelo Rodero** imprimió en sus hijas **Beatriz** y **María** el amor por su tierra, al que ellas dan continuidad con renovadas ganas e ilusión. En los aromas de frutos rojos maduros y especias que se abren en este Crianza 2021 se percibe el carácter del viñedo, que la mano experta de **Beatriz** sabe extraer. Las notas bien integradas de su crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés aportan complejidad, sin restar un ápice de frescura. Su grado alcohólico es de 14,90 % y su PVP de 27 €.



Hablar de **Bodegas Carmelo Rodero** es hablar de la ilusión de toda una familia, del sueño que un día movió a **Carmelo Rodero** a fundar esta bodega en **Pedrosa de Duero (Burgos)**, en 1991, y que se ha convertido en un referente de calidad de

la **Denominación de Origen Ribera del Duero**. El mismo sueño inspira ahora a sus hijas, **Beatriz** y **María**, quienes con ilusión renovada perpetúan la misión de extraer el fruto más genuino de su terruño.

Los viñedos de **Bodegas Rodero** crecen a una altitud de 890 metros sobre el nivel del mar a través de varios pagos seleccionados, un total de 170 hectáreas con virtudes intrínsecas diferentes de cada microclima. Esta diversidad geográfica es clave en la creación de unos vinos con el sello del terruño, que deja expresarse a la fruta con nitidez y marcada frescura, siguiendo la filosofía de su directora técnica y enóloga **Beatriz Rodero**.

EL PERIODISTA DIGITAL

link al artículo:

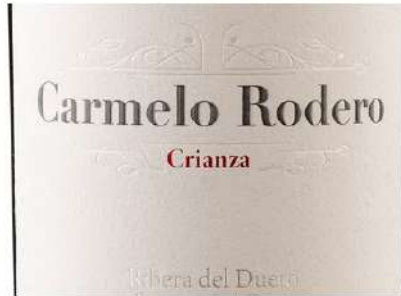
<https://www.periodistadigital.com/elbuenvivir/20241008/carmelo-rodero-crianza-2021-689405024515/>

8 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

Carmelo Rodero Crianza 2021, cosecha excelente

Destaca por su complejidad y riqueza aromática



Una madera bien integrada. Ana de Castro



EMILIANO CASCOS

Creador: 08.10.2024 18:48
Última actualización: 08.10.2024 18:48



La añada 2021 estuvo marcada por condiciones climáticas desafiantes. El ciclo comenzó con un invierno marcado por la borrasca Filomena a principios de año y que trajo consigo fuertes nevadas y lluvias. El verano fue cálido y seco, características típicas de nuestra región, lo que favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, obligando a usar las reservas de Filomena. A pesar de las adversidades, las condiciones climáticas extremas marcaron el resultado final de la cosecha calificada como excelente.

El viñedo usa un sistema de plantación de espaldera y vaso. La altitud de las viñas es de 842-875 metros, con una edad media de entre 40 y 45 años. Variedades: 75% tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

La añada 2021 estuvo marcada por condiciones climáticas desafiantes. El ciclo comenzó con un invierno marcado por la borrasca Filomena a principios de año y que trajo consigo fuertes nevadas y lluvias. El verano fue cálido y seco, características típicas de nuestra región, lo que favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, obligando a usar las reservas de Filomena. A pesar de las adversidades, las condiciones climáticas extremas marcaron el resultado final de la cosecha calificada como excelente.

El viñedo usa un sistema de plantación de espaldera y vaso. La altitud de las viñas es de 842-875 metros, con una edad media de entre 40 y 45 años. Variedades: 75% tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

Destaca por su complejidad y riqueza aromática, combinando notas de frutas maduras con matices de su crianza, como especias, cuero y toques balsámicos. En boca es carnoso y de gran complejidad, pero sorprendentemente equilibrado, con un paso envolvente que llena el paladar. Su final es largo y persistente, dejando recuerdos agradables de frutas maduras, especias y una madera bien integrada. Un gran trabajo de la enóloga, Beatriz Rodero.

LA RAZÓN

link al artículo:

https://www.larazon.es/gastronomia/carmelo-rodero-crianza-2021-cosecha-excelente_202410086705625d6bab1600010cf31e.html?fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAAab-nfIOGEsN-6gFy0rHUR5gBuS3tnykeK2ydp5Ra1NmeQpKqo7VQBzfBSIM_aem_enA79SO7F68VfQew3FP-B2Q

9 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

Carmelo Rodero: éxito rotundo de la primera entrega de Cuaderno de campo

“El éxito se forja en la perseverancia. Carmelo Rodero, un hombre que, con tan solo 15 años, decidió cambiar el destino de su vida y, décadas después, al mirar atrás, se dió cuenta de que lo consiguió”

JUEVES 10 DE OCTUBRE DE 2024



Foto del primer capítulo "Cambiar las reglas del juego"

En un mundo donde las historias de superación son cada vez más necesarias, llega "Cuaderno de Campo", una newsletter que no es una newsletter cualquiera. Más que un boletín digital, es un libro por entregas cortas que te invita a conocer una increíble historia de éxito y perseverancia, con capítulos que se leen en **menos de tres minutos**, pero que dejan una huella duradera.

El protagonista de esta historia es **Carmelo Rodero**, un joven que a los 15 años decidió que su destino no sería el que otros habían marcado. En lugar de seguir el camino más fácil y alejarse del campo, decidió luchar por su sueño en su tierra natal, en pleno corazón de la Ribera del Duero.

El **primer capítulo** de esta historia se publicó el pasado 15 de septiembre y desde entonces ha cautivado a cientos de lectores que buscan relatos auténticos, inspiradores y cercanos. En esa primera entrega, los lectores fueron testigos de los primeros pasos de un joven lleno de esperanza, con ganas de cambiar el rumbo de su vida y el de su familia. **Fue un éxito rotundo:** breve, directo y emotivo.

Este 15 de octubre se publica el segundo capítulo, y la expectación no puede ser mayor. En esta nueva entrega, Carmelo se enfrentará a los primeros grandes retos de su aventura emprendedora: ¿Qué desafíos tuvo que superar en una época en la que los recursos eran escasos? ¿Cómo logró poner los cimientos de lo que hoy es una bodega de la Ribera del Duero?

El formato de "Cuaderno de Campo" es único: un capítulo mensual que se lee en solo unos minutos, pero que deja al lector esperando el siguiente con ansias. Se trata de un proyecto pensado para aquellos que quieren disfrutar de una buena historia sin grandes pretensiones, pero con la dosis justa de emoción y enseñanza.

VINETUR

link al artículo:

<https://www.vinetur.com/2024101082233/carmelo-rodero-exito-rotundo-de-la-primera-entrega-de-cuaderno-de-campo.html>

10 de octubre de 2024

CUADERNO DE CAMPO

Una crianza de trazo fino

Al tinto Carmelo Rodero Crianza es difícil sacarle algún pero



▲ Carmelo Rodero crianza La Razón

ANDRÉS SÁNCHEZ MAGRO ▼

Creado: 14.10.2024 12:38

Última actualización: 14.10.2024 12:38



A estas alturas del vino no vamos a epatar a nadie, si afirmamos que el **Carmelo Rodero Crianza** es un vino al que resulta difícil sacar un simple pero. El nivel de excelencia, de madurez y de equilibrio que algunos bodegueros como ese nombre central en la Ribera del Duero han adquirido, resulta incontestable. Hoy parece que está toda la pólvora inventada, y que todos los elaboradores saben hacer lo mismo, que no es otra cosa que cuidar exquisitamente cada parcela o manejar con solvencia los trabajos del campo y que todo eso se exprese en el vino final.

MÁS NOTICIAS



Acción policial

Un pitbull muerde a un niño de dos años en una casa ocupada de Alcalá d...



Sucesos

Detenido en Alcorcón un conductor ebrio que circulaba sin un neumático



Reportaje

El gran paso de Yareth en un centro pionero de menores

Esa programación que muchos simplemente cuentan, aquí es rotundamente confirmado por un **ejemplar gozosamente frutal, donde a la obligada tinta fina se le completa con una cabernet que estructura**. Luego, la enología de primer orden, todo en barrica y poderosas notas aromáticas y de boca para lograr carnosidad, suavidad en el desarrollo de la crianza y sus efectos, estupenda acidez, y vino que en definitiva se pueda beber con placer y longitud.

La narrativa de este tinto crianza debe contextualizarse además **con un proyecto de familia con mirada hacia el futuro**, y sin que resulte tópica, con la armonía entre los conocimientos tradicionales y la obligada innovación. Rico, sin estridencia, y con la destreza de esa Ribera del Duero que cada vez parece más contemporánea.

Bodega: Carmelo Rodero

Vino: Crianza 2021

LA RAZÓN

link al artículo:

https://www.larazon.es/madrid/crianza-trazo-fino_20241014670cf49be2e54f000180303f.html

14 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA 2021



Publicado hace 7 horas el 16 de octubre de 2024
Por **Ernesto Cruz**

**Seguimos en nuestro viaje por la Denominación de Origen:
Ribera del Duero en España y en esta ocasión te presentamos
nuestra entrevista con Carmelo Rodero, de las prestigiosas
Bodegas Rodero.**

WRAP (publicación mexicana)

link al artículo:

<https://warp.la/warp-ribera-del-duero-entrevista-carmelo-rodero-bodegas-rodero/>

16 de octubre de 2024

ENTREVISTA A CARMELO RODERO



Bodegas Carmelo Rodero te invita a dar la bienvenida al otoño con Carmelo Rodero Crianza.

Redacción 17/10/2024

Compartir

La elegancia del vino elegido **MEJOR TINTO DE CRIANZA** por la **Guía Vinos Gourmets 2025**, se vuelve un gran aliado para afrontar los cambios del otoño. Este tinto tiene la capacidad de rememorar los atardeceres otoñales de su terruño situado en el corazón de la Ribera del Duero.

Con un **90% de tempranillo** y **10% cabernet sauvignon**, en su elaboración se refleja el saber hacer de Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de la bodega, que su padre, Carmelo Rodero, convirtió en una de las emblemáticas de la Ribera del Duero. Carmelo imprimió en sus hijas Beatriz y María el amor por su tierra, al que ellas dan continuidad con renovadas ganas e ilusión.

En los **aromas de frutos rojos maduros y especias** se percibe el carácter del viñedo, que la mano experta de Beatriz sabe extraer. Las notas bien integradas de su **crianza de 15 meses en barricas de roble francés** aportan complejidad sin restar un ápice de frescura.

bodegasrodero.com

MADRID IN& OUT

link al artículo:

https://www.madridinout.com/bodegas_carmelo_rodero_2024

17 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

Economía

Empresas al día • Consumo

DIRECTO

Felipe VI visita Sevilla este lunes

Los Colores del Vino, un multitudinario brindis desde Sevilla a Jerez

Más de treinta bodegas señeras de España celebraron en el Museo Palacio del Tiempo el vigésimo aniversario de Grupo Viñañiel en la capital del Marco

[Los Colores del Vino, o cómo recorrer España de bodega en bodega](#)



Un grupo disfruta de una cata en uno de los expositores en Los Colores del Vino. / M.G.

Redacción

18 de octubre 2024 - 13:47



JEREZ/ Sevilla y Jerez de la Frontera se unieron en un brindis por el vigésimo aniversario del Grupo Viñañiel, el mayor distribuidor de vinos y licores de Andalucía, en la capital del Marco. Lo hicieron el pasado martes en el evento **Los Colores del Vino**, que convocó a más de treinta bodegas de toda España en el jerezano Museo Palacio del Tiempo. Numeroso público, no sólo local, también de Sevilla y otros puntos de la comunidad, se acercaron para catar y disfrutar las últimas novedades del mercado.

Gran parte de los principales productores de vino de nuestro país presentaron sus mejores productos y algunos proyectos para el próximo 2025. La celebración fue un inmejorable punto para **crear sinergias comerciales**. Bodegas como Juve&Camps, con su consejera delegada Meritxell Juvé; el propio Carmelo Rodero, presumiendo de su premio con el mejor tinto crianza de España 2024; Eduardo Muga, responsable financiero de la bodega familiar; o Héctor Moro, director de marketing de Emilio Moro fueron algunos de los presentes en el evento.

Luis Galán, director general de Grupo Viñañiel, destacó la importancia del evento "que no tiene una periodicidad concreta, lo que hace aún más especial su organización". Galán pues especial énfasis en resaltar sus vínculos con Cádiz "muy presente en nuestras vidas desde niños y estos 20 años que celebramos ha servido para reunir a estos profesionales, que son casi familia para nosotros. Cádiz es un baluarte para el Grupo Viñañiel".

En cuanto al balance de un año que está en el último trimestre y las expectativas para 2025, Luis Galán afirmó que "nos hemos establecido ya en **la normalidad previa a 2020** y, por tanto, 2025 debe ser el año en el que el crecimiento sea muy importante para todo el sector".

DIARIO DE SEVILLA

link al artículo:

https://www.diariodesevilla.es/economia/colores-vino-multitudinario-brindis-sevilla_0_2002591296.html

18 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA



CARMELO RODERO CRIANZA 2021, EL VINO REVELACIÓN DEL OTOÑO

Descubre el tinto Carmelo Rodero Crianza 2021, elegido Mejor Vino de Crianza por la Guía Vinos Gourmet 2025. Un perfecto aliado para los meses de otoño.

José Sánchez Calada

20 de octubre de 2024



El vino Carmelo Rodero Crianza 2021, nominado **Mejor Tinto de Crianza por la prestigiosa Guía Vinos Gourmet 2025**, lo convierte en una elección ideal para la temporada otoñal. Este vino, elaborado en el corazón de la Ribera del Duero, refleja la esencia de su terroir, evocando los colores cálidos y los matices de los atardeceres de otoño.

Con una combinación de **90% tempranillo y 10% cabernet sauvignon**, el Carmelo Rodero Crianza 2021 es una expresión clara de la dedicación de Beatriz Rodero, la enóloga y directora técnica de la bodega. Bajo su liderazgo, la bodega sigue manteniendo la tradición familiar que su padre, Carmelo Rodero, comenzó con pasión. Beatriz, junto a su hermana María, ha sabido modernizar el legado de la familia sin perder la conexión con su tierra, fusionando experiencia y renovación.

La añada 2021 estuvo marcada por **condiciones climáticas complejas** que influyeron directamente en el carácter final del vino. Un invierno duro, con la helada llamada Filomena y veranos cálidos, impactaron en el viñedo. Aunque el verano fue seco, las reservas de humedad acumuladas durante el invierno ayudaron a superar la falta de precipitaciones, permitiendo una **maduración óptima de las uvas**. A pesar de los desafíos, la cosecha se calificó como excelente, lo que quedó reflejado en la calidad del vino.



Beatriz Rodero, la enóloga del vino Carmelo Rodero Crianza 2021

El viñedo se encuentra a una **altitud que oscila entre los 827 y 862 metros**, con suelos de textura pedregosa y limo, característicos que aportan una gran riqueza al viñedo. Con una edad media de 30-35 años, las cepas se cultivan en espaldera y en vaso, lo que permite una óptima exposición al sol. La vendimia manual, con una selección cuidadosa en el campo, asegura que solo las mejores uvas lleguen a la bodega, donde el sistema de vinificación por gravedad (Sistema DVI) preserva al máximo la calidad del fruto.

El vino pasa **18 meses en barricas nuevas de roble francés**, lo que le confiere una estructura y complejidad irrefutables. Finalmente, fue embotellado en abril de 2023, y ahora está listo para deleitar a los amantes del buen vino.

Notas de Cata: Un Tinto Complejo y Elegante

Este crianza se caracteriza por sus aromas intensos de frutos rojos maduros y especias, donde la experiencia de Beatriz Rodero en la bodega se hace notar. La crianza de 18 meses en barricas de roble francés le aporta una estructura compleja, sin perder frescura, logrando un equilibrio excepcional entre el carácter afrutado del tempranillo y las notas más profundas de su paso por madera.

En boca, es un vino sedoso, con taninos dulces que acarician el paladar y ofrecen un final largo y persistente. Sus matices de frambuesa, mora, y toques especiados como la pimienta y el pan tostado, hacen de cada sorbo una experiencia rica y envolvente.

Este tinto es el **acompañante perfecto para platos de carne roja a la parrilla, quesos curados y guisos tradicionales**.

Platos de cuchara como fabadas o estofados resaltan aún más sus matices frutales y especiados, creando una combinación ideal para los días frescos de otoño.

CON MUCHA GULA

link al artículo:

<https://www.conmuchagula.com/carmelo-rodero-crianza-2021-el-vino-revelacion-del-otono/>

20 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA



JUNGUITU

Líder de opinión en País Vasco, Rioja y Navarra

link a los posts:

<https://www.instagram.com/p/DBW7OXOiR3C/>
<https://www.instagram.com/p/DBW64XWi0ya/>

22 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA





Excelente vendimia en Carmelo Rodero

Por José A. Pardo | 24 de octubre de 2024 | Tiempo Libre

La bodega familiar fundada en 1992 en la falda del Duero somaleja una excelente vendimia en la que se han logrado vinos de alta calidad pese a las dificultades climáticas, manteniendo el compromiso con la sostenibilidad y la excelencia.

Comparte en

La campaña de vendimia en Bodega Carmelo Rodero ha finalizado a mediados de octubre, cosechando un año más de gran calidad en la Péninsula Ibérica. Duero, ubicada a 600 metros sobre el nivel del mar, los viñedos de esta prestigiosa bodega en Penedas de Duero (Burgos), que abarcan 170 hectáreas, han logrado superar las dificultades climáticas para ofrecer vinos de excepcional calidad. Estos se caracterizan por su frescura, su temperancia, su carácter suave y su equilibrio, cualidades que los convierten en vinos ideales para acompañar cualquier momento de la vida cotidiana.



Según Roberto Rodero, director técnico y enólogo de la bodega, la vendimia 2024 presentó desafíos importantes, con lluvias durante el periodo de maduración y la presencia del tradicional 'veranillo de San Miguel'. Además, la producción fue considerablemente reducida, lo que, sumado a otros factores, afortunadamente, ha permitido mantener la alta calidad de los vinos. A pesar de estas adversidades, el equipo de Bodega Carmelo Rodero ha logrado mantener la alta calidad de los vinos, lo que garantiza la satisfacción de los clientes.

Una bodega familiar que sigue creciendo

Fundada en 1992 por Carmelo Rodero, esta bodega ha sido capaz de mantener un espíritu de pasión y compromiso familiar en el mundo del vino. Hoy, ese mismo espíritu sigue vivo en sus hijos, Roberto y María, quienes continúan la labor de sus padres con dedicación, perfeccionando su trabajo y mejorando cada paso para mantener la excelencia que caracteriza a sus vinos.



La ubicación de Bodega Carmelo Rodero en Penedas de Duero, dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero, es clave para la calidad de sus vinos. El clima continental extremo y los suelos arcillosos-calcáreos de esta zona contribuyen a la producción de vinos con un carácter único, que refleja fielmente el terroir. Además, la bodega produce cada vino con un enfoque sostenible, respetando el medio ambiente y apostando por la máxima calidad en cada botella.



Vinos excepcionales y prestigio

La gama de vinos de Bodega Carmelo Rodero incluye desde los jóvenes y potentes, hasta vinos más envejecidos, caracterizados por su complejidad y elegancia. Destacan como *El Duero*, *Carmelo Rodero Crianza* y *Penedas de Duero*, entre otros. Estos vinos son reconocidos tanto a nivel nacional como internacional, reflejando el compromiso de la familia Rodero con la tradición y la innovación en la elaboración de vinos. Más información en <https://bodegacarmelrodero.com/>

VIDAPREMIUM

link al artículo:

https://vidapremium.com/tiempo-libre/828218246/Excelente-vendimia-en-Carmelo-Rodero.html#foto_3

24 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

LA MEJOR COMENSA EN TU PLATO

5 vinos tintos perfectos para maridar con la gastronomía de otoño

El cambio de la meteorología nos lleva a recuperar la gastronomía propia de las temperaturas más bajas, y el tinto regresa a nuestras mesas para acompañar platos de cuchara, de caza y otras carnes.



ALICIA Fdez. LARROSA

Publicado el 17 de octubre de 2024 a las 18:00 h



El otoño ha llegado también a nuestras mesas, y ya hemos recuperado la salubridad y deliciosa tradición de incorporar a nuestros menús semanales platos de cuchara tan deliciosos como los lentejas y tan propios de nuestra gastronomía como el cordero. Creaciones culinarias perfectas para maridar con **vinos tintos** de algunas de las principales denominaciones de origen de nuestro país.

Y es que la contundencia y el sabor de propuestas gastronómicas como los platos de caza, los asados y otras creaciones que no pueden faltar en nuestra mesa, casan a la perfección con los caldos obtenidos de las uvas de La Rioja, la Ribera de Duero o el Bierzo. La **tradición vinícola** de nuestro país está tan arraigada como nuestro recetario y, a la hora de maridar la gastronomía de otoño, hay denominaciones de origen que no pueden faltar en tu bodega por humilde que sea.

Así que si estás buscando ese maridaje que complete tu **experiencia gastronómica** en casa y te ayude a triunfar con tus invitados, no te pierdas estos **vinos tintos** con los que seguro que acertarás.



La botella de Carmelo Rodero Crianza 2021 (18)

Carmelo Rodero Crianza 2021. Bodega Carmelo Rodero.

Elaborado con una uva marcada por un invierno de temperaturas elevadas y con mínimas por encima de los registros históricos, este **crianza** de la denominación de origen **Ribera del Duero** tiene un color rojo cerezoso con ribetes rubios y mientras que en nariz se percibe una armoniosa combinación de las notas frutales del Tempranillo con matices propios de su paso por barrica. En boca resulta goloso, siendo de cuerpo medio y tanino dulce.

Elaborado con Tempranillo (80%) y Cabernet Sauvignon (10%), es una excelente elección para maridar una caza en la que las carnes de caza, como el ciervo o la carne de venado, así como la ternera o el cordero, sean las protagonistas principales. Tiene un precio de 24,95 euros.

MUJER HOY

link al artículo:

<https://www.mujerhoy.com/vivir/ocio/vinos-tintos-recomendados-regalar-mari-dar-otono-2024-20241027084630-nt.html>

27 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

LA MEJOR COMBINACIÓN PARA TUS PLATOS

5 vinos tintos perfectos para maridar con la gastronomía de otoño

El cambio de la meteorología nos lleva a recuperar la gastronomía propia de las temperaturas más bajas, y al tinto regresa a nuestras mesas para acompañar platos de cuchara, de caza y otras creaciones.



ALICIA Fdez. LARGO
Publicado el 17 de octubre de 2024 18:00

El otoño ha llegado también a nuestras mesas, y ya hemos recuperado la saludable y deliciosa tradición de incorporar a nuestros menús semanales platos de cuchara tan deliciosos como los lentejas y tan propios de nuestra gastronomía como el cordero. Creaciones culinarias perfectas para maridar con **vinos tintos** de algunas de las principales denominaciones de origen de nuestro país.

Y es que la contundencia y el sabor de pinchadas gastronómicas como los platos de caza, los asados y otras creaciones que no pueden faltar en nuestra mesa, casan a la perfección con los caldos obtenidos de las uvas de La Rioja, la Ribera de Duero o el Bierzo. La **tradición vinícola** de nuestro país está tan arraigada como nuestro territorio y, a la hora de maridar la gastronomía de otoño, hay denominaciones de origen que no pueden faltar en tu bodega por humildes que sea.

Así que si estás buscando ese maridaje que complete tu **experiencia gastronómica** en casa y te ayude a triunfar con tus invitados, no te pierdas estos vinos tintos con los que seguro que acertarás.



La botella de Carmelo Rodero Crianza 2021 (18)

Carmelo Rodero Crianza 2021. Bodega Carmelo Rodero.

Elaborado con una uva marcada por un invierno de temperaturas elevadas y con mínimas por encima de los registros históricos, este **crianza** de la denominación de origen **Ribera del Duero** tiene un color rojo cerezoso con ribetes rubios y mientras que en nariz se percibe una armoniosa combinación de las notas frutales del Tempranillo con matices propios de su paso por barrica. En boca resulta goloso, siendo de cuerpo medio y tannos dulces.

Elaborado con Tempranillo (80%) y Cabernet Sauvignon (20%), es una excelente elección para maridar una caza en la que las carnes de caza, como el ciervo o la carne de venado, así como la ternera o el cordero, sean las protagonistas principales. Tiene un precio de 24,05 euros.

THE OBJECTIVE

link al artículo:

<https://theobjective.com/gastronomia/2024-10-28/seis-tintos-ribera-del-duero/>

28 de octubre de 2024

TSM

QUE BELLO ES BEBER

Algunos vinos muy buenos para alegrar los corazones esta Navidad (e incluso antes)

Beberse de un trago el invierno, la primavera, el verano y el otoño de años pretéritos —más que un lujo— es una experiencia elevada. A continuación, algunas botellas perfectas que nos han robado el corazón

Por **Fruela Zubizarreta**
30/10/2024 - 05:00



Toda copa de buen vino obliga a un **ceremonial de tintes atávicos**, cuasi místico, en el que cada gesto importa. No es para menos, **el paso del tiempo se corporeiza en cada sorbo**, que deberá ser consciente y profundo si lo que se pretende es **alcanzar la espiritualidad que solo el vino proporciona**.

Beberse de un trago el invierno, la primavera, el verano y el otoño de años pretéritos es —más que un lujo— **una experiencia religiosa**. Sentir aquel frío, el primer dulce sol, el sofoco del ferragosto o el viento melancólico de principios del otoño en un sorbo **es un milagro y un privilegio**.

A continuación, algunas botellas —**perfectas para esta Navidad** o cualquier momento trascendente previo— que nos han robado el corazón.

Carmelo Rodero Crianza 2021

Hablar de **Bodegas Carmelo Rodero** es hablar de la ilusión de toda una familia, del sueño que un día de 1991 movió a Carmelo a fundar esta bodega en **Pedrosa de Duero, Burgos**, y que hoy es todo un referente de calidad. El mismo sueño inspira ahora a sus hijas, **Beatriz y María**.



Su **Crianza 2021** tiene la capacidad de rememorar los atardeceres otoñales de su terruño situado en **el corazón de la Ribera del Duero**. Con un 90 por ciento de tempranillo y un 10 de cabernet sauvignon, en su elaboración se refleja el saber hacer de **Beatriz Rodero, directora técnica y enóloga de la bodega**.

En los aromas de frutos rojos maduros y especias se percibe el carácter del viñedo. Las notas bien integradas de su **crianza de quince meses en barricas de roble francés** aportan **complejidad sin restar un ápice de frescura**.

VANITATIS EL CONFIDENCIAL

link al artículo:

https://www.vanitatis.elconfidencial.com/estilo/ocio/2024-10-30/vinos-perfectos-para-esta-navidad_3993107/ <https://theobjective.com/gastronomia/2024-10-28/seis-tintos-ribera-del-duero/>

30 de octubre de 2024

CARMELO RODERO CRIANZA

EVENTOS

14 de Diciembre, cata a ciegas de Carmelo Rodero

Cata a ciegas maridada con chocolates, uno de los eventos más especiales de la bodega

MIÉRCOLES 30 DE OCTUBRE DE 2024

Bodegas Carmelo Rodero ha organizado una experiencia única para los amantes del vino y la gastronomía: una **cata a ciegas maridada con chocolates** que promete ser uno de los eventos muy especial para la bodega. Esta experiencia, **guiada** por la directora técnica y enóloga de la bodega, **Beatriz Rodero**, se celebrará el próximo 14 de diciembre y contará con un número limitado de plazas, ya que solo podrán participar **18 personas**.

La cata a ciegas, diseñada para potenciar al máximo los sentidos, permitirá a los asistentes explorar y descubrir las características más sutiles de cada vino, sin distracciones visuales. De la mano de Beatriz Rodero, se abrirá un mundo de sensaciones a través de una experiencia íntima en la que se revelarán las notas y matices que definen cada variedad seleccionada por la bodega.

Una experiencia guiada por Beatriz Rodero

Como directora técnica y enóloga, Beatriz Rodero será la encargada de liderar la experiencia, aportando su profundo conocimiento y pasión por la enología. A lo largo de la cata, Beatriz ofrecerá descripciones detalladas y proporcionará pistas para ayudar a los asistentes a identificar y disfrutar cada uno de los vinos, promoviendo una apreciación más profunda de los vinos de la bodega y sus características únicas.

Maridaje con chocolates: una combinación magistral

Cada chocolate ha sido cuidadosamente elegido para resaltar las notas específicas de cada vino, desde cacaos intensos que subrayan los taninos de los tintos más robustos, hasta chocolates suaves que armonizan con las notas afrutadas de los vinos jóvenes.

Plazas limitadas para una experiencia única

Con un aforo máximo de 18 personas, el evento ha sido concebido como una experiencia única, donde la calidad y la atención personalizada serán protagonistas. **Los interesados en participar deberán reservar su plaza a través de la página web oficial de la bodega, debido a la alta demanda esperada y a la limitación de espacios.**

Con esta iniciativa, el departamento de enoturismo de Bodegas Carmelo Rodero reafirma su compromiso de ofrecer experiencias singulares, acercando el mundo del vino a sus clientes de una manera innovadora y sensorial en un ambiente íntimo y acogedor.

VINETUR

link al artículo:

<https://www.vinetur.com/2024103082662/14-de-diciembre-cata-a-ciegas-de-carmelo-rodero.html>

30 de octubre de 2024

La cata | Los vinos destacados de la primera semana de noviembre



Enrique Belver

Viernes, 1 de noviembre 2024, 19:34

+ Seguir

Carmelo Rodero 2021



Si tuviéramos que definir este vino solamente por una cualidad, entonces tendríamos que decir que el cuidado que recibe el viñedo sería su seña de identidad. La Familia Rodero se distingue por elaborar unos grandes vinos tintos muy elegantes y de gran calidad. En este crianza del 2021 se integran dos variedades de uva, tempranillo y cabernet-sauvignon con un resultado espectacular. Aromas a cacao, café y regaliz. En boca está muy redondo.

Bodega: Carmelo Rodero**D. O.:** Ribera del Duero**Añada:** 2021**Temperatura de servicio:** 13-16°C**Precio aprox.:** 30 €**Calificación:** 8,5 / 10

DIARIO SUR

link al artículo:

<https://www.diariosur.es/malagaenlamesa/vinos/cata-vinos-recomendados-1730485224-20241101000000-nt.html>

1 de noviembre de 2024



Carmelo Rodero, lección de vino

Carmelo ha creado una bodega que asombra al mundo desde hace 33 años en la Ribera del Duero.

Texto: Fernando G. López



1 noviembre 2024

Carmelo pertenece a una larga estirpe de viticultores, creadó entre viñedos y arbo en vino desde su adolescencia, proveniente de las uvas de Vega Sicilia, pronto supo del poder de la calidad, de trabajo bien hecho y del esfuerzo.

¿El espíritu familiar es parte del éxito de la bodega?

No es parte, es el otro lado, es todo diferente cuando tienes un hijo que se va a vivir en un campo y ahí, estás totalmente comprometido de su aportación a la bodega, como trabajar, lo que quiere hacer, sus sueños, tradiciones y con educación. Me gusta un hombre privilegiado sabiendo que todo lo que he creado con esfuerzo y sacrificio continuará porque viene la familia detrás y lo harán tan bien o mejor que yo. Es lo mejor que me ha pasado en la vida.

Estás en una denominación de origen que exige muchas normas. ¿Es posible unir innovación y tradición?

Veremos que estamos en una zona privilegiada dentro de España, y dentro de la Ribera con 5 o 10 pueblos que nos permite tener nuestra vitivinicultura de gran calidad. Hemos muchos años plantando uvas, y creando el campo. A veces no podemos poner tanta innovación porque hay mucha rigidez, pero por otra parte voy que agrego el Consejo de Denominación de Origen que ayuda a que los vinos que producen sean muy buenos, lo que queremos es mejorar la calidad de nuestros vinos.

Hay un debate sobre la incorporación de las jóvenes al mundo del vino. ¿Crees que el vino es una pasión que se hereda?

Con esa pasión de mesa. La más importante es en la vida es trabajar en lo que te gusta, y he tenido la suerte de trabajar en el campo desde muy joven y que me ha hecho y lo disfruto. Los jóvenes aprenden lo que ven, en la casa lo han visto, luego a mí lo han visto, luego con experiencia en el campo, y a veces otra aporta un marketing y ventas, un equipo perfecto.

La clave del reconocimiento internacional de etiquetas como la de Carmelo Rodero Crianza que ha sido muy premiada. ¿Tiene algún secreto?

No hay ningún secreto, el vino se lo ha ganado. La gente sabe seleccionar los vinos y el boca a boca hace a la marca sólida. Respecto a las cosas que agradecer a su labor, a veces no estoy a favor, pero siempre con respeto, agradado a los periodistas y a los que trabajan para ellos.

¿La tecnología del vino está cambiando mucho?

Está está cambiando, con las nuevas técnicas, la nueva digital y la tecnología, ahora todo pasa mucha velocidad, pero es más fácil que un vino de calidad se expanda. El mundo del vino es tremendamente complejo. Se puede hacer un mal vino de buena uva, pero no se puede hacer un buen vino de mala uva. La base es fundamental, la materia prima está en el campo. Yo tengo un sistema de vinificación por gravedad que permite en 2004, con grandes resultados. Siempre he visto que la calidad del vino, con tipos de barricas, sistemas de vinificación, tecnología, cosechas, etc. Me gusta la calidad es fruto de la intensidad por la cosecha.

¿Piensas en otros tipos de vino?

Son los vinos blancos, ahora a punto de hacer algo con variedad de vino blanco, pero me parece interesante es seguir en el región porque me gustan otras regiones. Una bodega fuerte de la zona representa un gran desafío y un problema más, y de momento tenemos mucho trabajo en nuestra bodega.

¿Qué lecciones le ha dado el vino?

Te da lecciones continuas y te hacen muchas cosas. Lo más importante es tener las cosas claras, con fuerza de voluntad, tener paciencia, no ser avorazado y pensar que la calidad está por encima de todo. Tenemos 33 años en el mercado y te vas haciendo un hueco, no debes presionarte estar en la cabeza de nuestra industria.

¿Sufrías con algún vino?

Está en el campo y a punto de salir un nuevo vino que es lo que se fabrica a esta bodega, un vino experimentado. Tienes y con eso que ahora hemos la palabra más, Carmelo Rodero Crianza. Además hemos logrado un vino que va a salir al mercado en breve, que será más barato y será nuestro estándar. Hemos podido hacer un vino excepcional de calidad, trabajo, que me da una imagen y será una prueba de que podemos hacer cosas grandes. Estamos muy contentos. Algo muy sorprendente.

¿De los valores del campo qué des-precia?

En el campo todo es calidad, en el vino o el trabajo de una bodega es de todo un trabajo, y todos los detalles son importantes. Yo creo en la vida, que se autogestiona y se adapta a los cambios.

¿Cómo ves el futuro de la Ribera del Duero?

Creo que tenemos el privilegio de estar en la mejor zona de España, pero no tenemos que dudar de ello, y pensar que está todo hecho, hay que mejorar siempre. Tenemos uvas de calidad y debemos conservar nuestras uvas esperando la producción futura. En España se producen los mejores vinos con la tradición pasado-calidad y eso es clave para el futuro.

GENTLEMAN

link al artículo:
<https://gentleman.com.mx/carmelo-rodero-leccion-de-vino/>

1 de noviembre de 2024