



INFORME
DE FERIAS

2019



Cata y Maridaje de Vinos D.O. Campo de Borja

Ciudad de Guatemala
26 de noviembre de 2019

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Guatemala



Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



26 de noviembre de 2019
Ciudad de Guatemala

Este estudio ha sido realizado por
Alejandro Guitián León

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Guatemala.

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 060-18-044-9



Índice

1. Resumen de la actividad	4
2. Información de la Denominación de Origen	6
2.1. Denominación de Origen Campo de Borja	6
2.2. Antecedentes e historia	7
2.3. Variedades de vino	8
2.4. Consejo Regulador	8
2.5. La D.O. Campo de Borja en cifras	9
2.6. Contacto	11
3. Bodegas participantes	12
4. Responsable de la cata	19
5. Lista de asistentes	20
6. Desarrollo de la cata	22
6.1. Invitación	22
6.2. Protocolo y desarrollo de la actividad	23
7. Resultados de la cata	25
7.1. Resultados de la ficha de valoración	25
7.2. Impacto en medios de comunicación y redes sociales	27
8. Valoración	38
9. Anexos	39
9.1. Lista de contacto de proveedores	39
9.2. Nota de prensa	40



1. Resumen de la actividad

LUGAR: Escuela de Alta Cocina Camille, Zona 10, Ciudad de Guatemala.

FECHA: Martes 26 de noviembre 2019.

HORARIO: 12.30 a 15.00 horas.

PARTICIPANTES: 25 personas.

ORGANIZADOR: Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Guatemala.

FINANCIADORES: el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja, bodegas españolas de vino de esta D.O., Camille Escuela de Alta Cocina, Eurovinos, así como el Instituto de Comercio Exterior de España.

PRECIO: Gratuito.

PROPÓSITO: Promoción del vino español a través de una D.O. con reducida presencia en el mercado guatemalteco. Los invitados son los principales importadores y distribuidores del país, así como algunos profesionales y prescriptores de vino. Adicionalmente, se invita a medios de prensa con repercusión en el país.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Cata y maridaje.

Siete bodegas españolas ceden muestras de vino con el fin de dar a conocer las diferentes variedades que ofrece la D.O. Campo de Borja entre los importadores y distribuidores guatemaltecos. Únicamente uno de los importadores guatemaltecos (Vinoteca) cuenta en la actualidad con un vino de esta D.O. en su portfolio. Para el resto de importadores esta actividad se presenta como una gran oportunidad de ampliar su cartera de productos.





Los invitados podrán degustar estas siete variedades de vino con un maridaje representativo de la gastronomía española.

Camille Escuela de Alta Cocina, situada en Ciudad de Guatemala, se convierte en el escenario de este evento. En la capital de Guatemala se desarrolla el grueso de la actividad comercial de los grandes importadores de vino del país.

DIRIGE LA CATA: D. José Ignacio Gracia, Director del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja, a través de videoconferencia.

icex

2. Información de la Denominación de Origen

2.1. Denominación de Origen Campo de Borja

La D.O. Campo de Borja está situada al noroeste de la provincia de Zaragoza, a 60 km de la capital, es una zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. Comprende el Somontano del Moncayo y se extiende a lo largo del Valle del río Huecha y los llamados Llanos de Plasencia.

Está formado por los términos municipales íntegros de 16 pueblos: Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, El Buste, Bureta, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca y Vera del Moncayo, así como parte de los términos municipales de Frescano y Mallén.



La comarca de Campo de Borja es una Comarca de clima muy continental, con influencia atlántica invernal cuya característica más destacable es el viento del noroeste (Cierzo), frío y seco, y con influencia estival mediterránea. Estas particulares características climáticas confieren unas peculiaridades únicas y diferenciadoras de otras zonas productoras de vino.

Los contrastes térmicos diurnos y estacionales son muy acusados, con temperaturas extremas. La precipitación es escasa, situándose en un promedio de 350mm en zonas bajas, hasta 450mm en zonas más elevadas. Perteneció al Somontano Ibérico, del que forma parte como una subcomarca estructurada alrededor del Valle del Huecha.

El relieve corresponde a una sucesión de altiplanicies de altitud comprendida entre los 350 y 700 metros, de topografía suave con ondulaciones de muy amplia curvatura. La parte occidental de muestra más accidentada por la presencia de los contrafuertes del macizo del Moncayo, monte que influye notablemente en clima de la zona, dando carácter a sus vinos.

Una de las características que más están influyendo en el conocimiento de la zona y que contribuye al buen cultivo del viñedo es el estudio de sus suelos. Los suelos que predominan en esta D.O. son suelos pardocalizos y suelos de terraza, con pedregosidad media, buen drenaje, niveles medios de materia orgánica y ricos en nutrientes. También existen suelos arcillo-ferrosos en las laderas más próximas al Moncayo, donde la pedregosidad es mayor.

Por lo tanto, constituyen suelos muy indicados para el cultivo del viñedo con producciones de calidad.

La D.O. Campo de Borja tiene actualmente 6.416 hectáreas de viñedos registradas y se cultivan tanto en formaciones de vaso como en espaldera, adaptándose así a las nuevas técnicas de producción y asegurando una correcta evolución y maduración del fruto.

Las variedades de uva autorizadas en esta denominación de origen son:

- **Tintas:** Garnacha tinta, Tempranillo, Mazuela, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.
- **Blancas:** Macabeo, Garnacha Blanca, Moscatel, Chardonnay, Sauvignon blanc y Verdejo.

Respecto a los vinos, la producción de blancos es poco significativa (6,35%), siendo la más importante la de tintos jóvenes, rosados, así como tintos de crianza y reserva.

2.2. Antecedentes e historia

La historia de los vinos de la D.O. Campo de Borja está ligada, indiscutiblemente, a la de una Comarca con gran tradición vitivinícola desde antaño.

La primera referencia relativa a la vid que consta en la documentación estudiada de los archivos del Monasterio de Veruela, son las donaciones de las viñas de Magallón en 1203, lo que hace suponer que ya existían viñedos desde tiempos mucho más lejanos.

Sin lugar a dudas, los abades y monjes del Monasterio de Veruela fueron los artífices del mantenimiento de la tradición y del desarrollo del cultivo de la vid. La tradición histórica de las bodegas es igualmente larga, destacando desde las bodegas del propio Monasterio a las innumerables bodegas particulares existentes en todos los municipios de la zona, situadas en montes cercanos a los pueblos o incluso bajo las propias casas, tradición que sigue conservándose hasta hoy.

En los años 50 y debido a las dificultades de los particulares para comercializar el vino de la zona, nació el cooperativismo. Se formaron seis cooperativas elaboradoras de vino que agrupan hoy a la mayor parte de la producción de la Denominación de Origen. La historia sigue su curso y es en 1978 cuando se reglamenta la D.O. Campo de Borja a raíz de la aprobación de sus estatutos.

2.3. Variedades de vino

El patrimonio vitícola de la D.O. Campo de Borja es muy rico en cuanto a “Garnachas”; los viñedos más antiguos de la D.O. datan de 1890 y de las casi 3.400 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años.

Sus producciones son bajas, pero inmensamente apreciadas enológico, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a los vinos.

Respecto a la zonificación, sus características son las siguientes:

1. En la **zona baja**, con altitudes entre 350 y 450 metros, nos encontramos suelos pardocalizos y garnachas tanto en formación tradicional en vaso, como en espaldera. Es la zona de maduración más temprana y comprende los viñedos de Magallón y Pozuelo de Alagón, entre otros. Sus vinos son cálidos, potentes y muy aromáticos.
2. La **zona media** se caracteriza por tener la mayor concentración de viñedo. Comprende los viñedos situados entre los 450 y 550 metros de altitud. Se encuentran los suelos de las terrazas de río “La Huecha”, afluente del Ebro y todos los suelos cascajosos y arcilloferrosos. Allí se encuentran los viñedos de Ainzón, Borja y Fuendejalón, entre otros. Un relieve de suaves laderas y buena exposición al sol hacen que sus vinos sean muy complejos, intensos, estructurados y carnosos.
3. La **zona alta** de la D.O., cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, corresponde a las estribaciones del Moncayo. Corresponden a los viñedos situados en las zonas Altas de Ainzón y Fuendejalón, así como a los municipios de Tabuena, El Buste y Vera. Sus vinos son finos, sutiles y elegantes.

La diversidad de microclimas y suelos enriquece los matices del impresionante patrimonio vitícola de las “Garnachas” de esta tierra, lo que permite que denominen a Campo de Borja, el imperio de la Garnacha.

2.4. Consejo Regulador

La tutela de la Denominación de Origen "Campo de Borja" está legalmente encomendada al Consejo Regulador. En éste confluyen una dimensión "privada", puesto que representa los intereses privados de todos los viticultores y bodegas inscritas; y una dimensión "pública", debido a que actúa por delegación de la Administración en una serie de materias directamente relacionadas con la gestión y tutela de un bien que tiene un carácter público, como es la propia Denominación de Origen.

El Consejo Regulador de Campo de Borja publicó los estatutos que la reglamentan en 1978, con arreglo a lo dispuesto en el Estatuto del Vino español del año 1933.

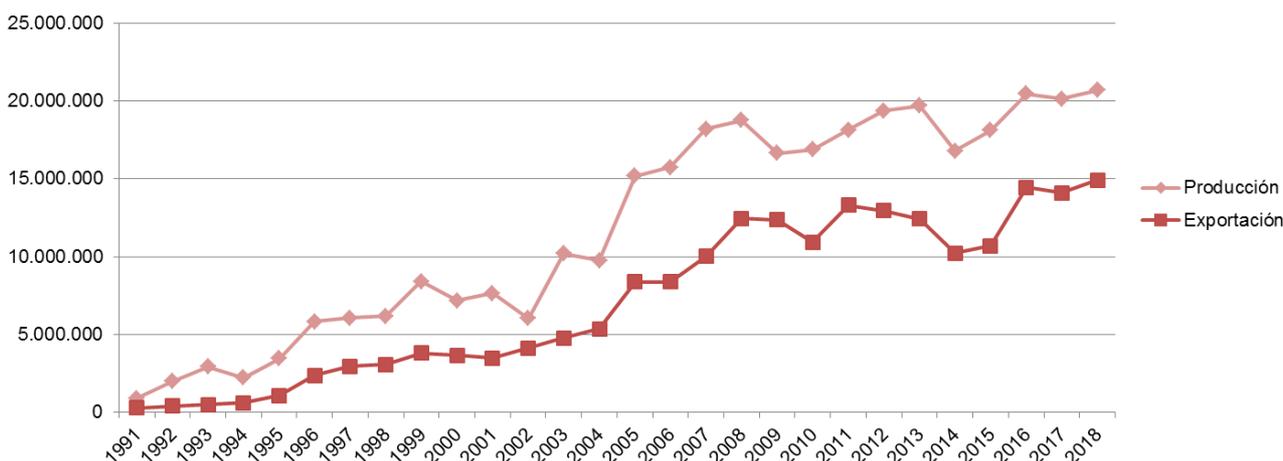
En esencia, el Consejo representa a todos y cada uno de los sectores profesionales de la D.O.: bodegueros, cooperativas y viticultores. Las distintas funciones que cumple se pueden resumir en torno a tres áreas fundamentales: Control y Certificación; Defensa del patrimonio común; y Promoción.

2.5. La D.O. Campo de Borja en cifras

El año 2018 se cerró con una producción total de 20.698.659 de botellas (15.523.994 litros comercializados), incluyendo el mercado nacional y las exportaciones de los vinos de la D.O. Campo de Borja, que garantizan al consumidor la procedencia del producto y la superación de los parámetros de calidad establecidos por el Consejo Regulador.

Las cifras de 2018 son satisfactorias, ya que tras la caída del 1,5% experimentada el año anterior, durante 2018 se volvió a la senda del crecimiento con una subida del 2,8%. A continuación se detalla el crecimiento de la producción y la exportación que ha experimentado el vino de esta Denominación de Origen desde el año 1991:

Producción anual en número de botellas de D.O. Campo de Borja

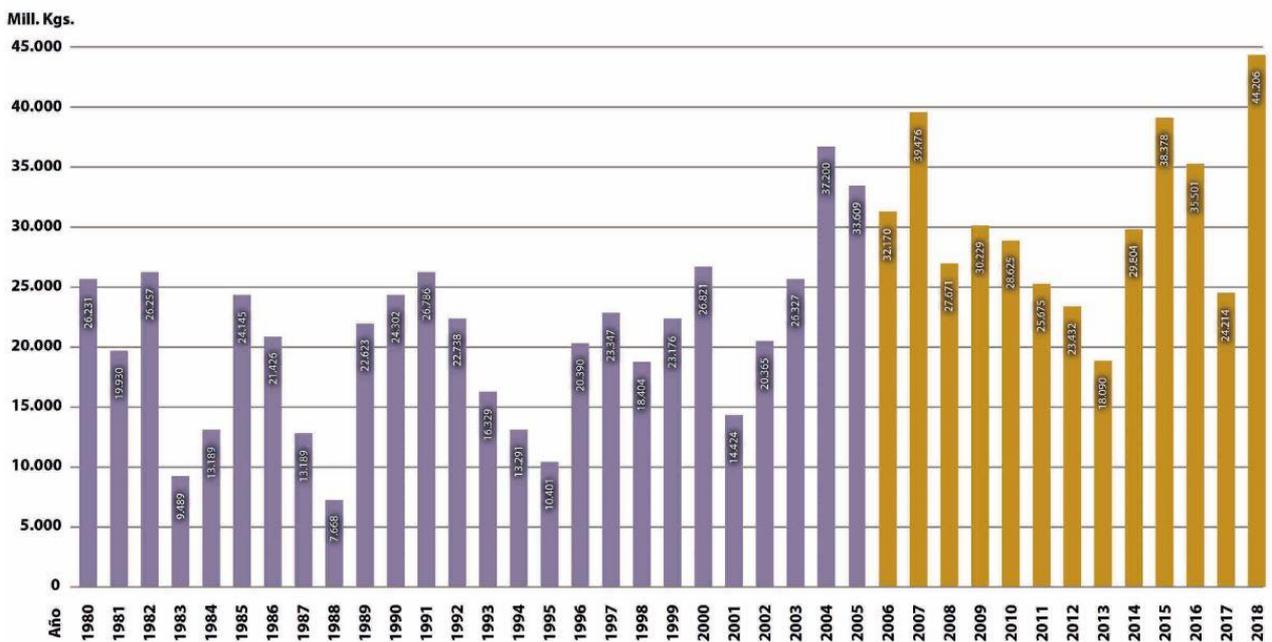


Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja: [Dossier Informativo 2018](#)

Como se puede apreciar en la gráfica anterior, las exportaciones van ligadas directamente a la producción. Desde el año 2014, el único año en el que ha habido un descenso de las exportaciones es en 2017, que como ya hemos mencionado, también hubo una bajada en la producción. Sin embargo, en 2018 se volvió a la tendencia positiva aun con más fuerza que la

producción, ya que las exportaciones aumentaron un 5,7% en 2018. Cabe destacar la importancia que tienen las exportaciones en esta D.O., ya que suponen un 72% de las ventas totales. Los países a los que se exporta principalmente son: Reino Unido, China, USA, Canadá y Alemania, sin dar más detalle de la importancia de cada uno de ellos.

La D.O. Campo de Borja tiene actualmente 6.416,14 hectáreas de viñedos registradas y si echamos un vistazo a la producción de uva, en 2018 se batió el récord del año 2007, al producir casi 45 millones de kilogramos de uva.



Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja: [Dossier Informativo 2018](#)

VARIEDAD	PROD. KG	%	SUPERF. HA.	%	KG. HA.
GARNACHA	21.686.494	49,1	3.424,59	53,4	6.332,58
MAZUELA	127.970	0,3	20,51	0,3	6.240,64
TEMPRANILLO	5.725.639	13,0	791,57	12,3	7.233,29
CABERNET	4.673.270	10,6	586,17	9,1	7.972,57
MERLOT	3.107.49	7,0	394,24	6,1	7.881,19
SYRAH	6.054.275	13,7	842,65	13,1	7.184,78
GARNACHA TINTORERA	192.780	0,4	20,83	0,3	9.255,05
MACABEO	919.335	2,1	132,32	2,1	6.947,83
GARNACHA BLANCA	27.840	0,1	5,44	0,1	5.121,41
MOSCATEL	297.567	0,7	39,72	0,6	7.492,01
SAUVIGNON BLANC	37.090	0,1	3,72	0,1	9.978,21
VERDEJO	115.873	0,3	11,73	0,2	9.878,85
CHARDONNAY	1.241.423	2,8	142,67	2,2	8.701,35
TOTAL	44.206.605	100	6.416,14	100	6.889,90

Por último, esta denominación hace honor a su lema “El Imperio de la Garnacha”, ya que como se puede apreciar, casi el 50% de la uva que se produce es de esta variedad. Por orden de prioridad luego se ubican las variedades syrah, tempranillo y cabernet. Las variedades tintas representan el 94% del total y las variedades blancas suponen solamente el 6%.

Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja: [Dossier Informativo 2018](#)

2.6. Contacto

Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja

Dirección: Calle Subida de San Andrés, 6. 50570
Ainzón, Zaragoza, España.

Teléfono: (+34) 976 852 122

Fax: (+34) 976 868 806

E-mail: vinos@docampodeborja.com

Página Web: <http://docampodeborja.com/>



ICEX

3. Bodegas participantes

	Bodega Picos
Contacto	Ernesto Frago
Dirección	Ctra. N122 Km 55,4. 50520 Magallón (Zaragoza), España.
Teléfono	0034 976 863 006
Correo-e	info@bodegapicos.com
Web	http://www.bodegapicos.com/
Perfil de la Empresa	Se trata de una bodega familiar propiedad de los tres hermanos Frago que fue fundada en 1994. Los viñedos están plantados en series de plateas de 400 metros por encima del nivel del mar. Los suelos son básicamente de carácter calcáreo con drenaje medio y buen equilibrio.



Gregoriano 2017

BODEGA: Bodega Picos

VARIEDAD DE UVA: Garnacha y Syrah

CRIANZA: 5 meses

NOTAS DE CATA

Color: Rojo violáceo intenso

En nariz: intenso, con aromas de fruta roja madura, roble y especias de madera

En boca: muy expresivo, redondo y con un posgusto elegante y duradero

PRECIO AL PÚBLICO: 5,00€

	Bodegas Ruberte
Contacto	Ana Salvador y Susana Ruberte
Dirección	Avda. Tenor Fleeta, 7. 50520 Magallón, Zaragoza, España.
Teléfono	0034 976 858 063
Correo-e	ana@bodegasruberte.com ; sruberte@bodegasruberte.com
Web	http://gruporuberte.com/
Perfil de la Empresa	Grupo Ruberte es una empresa aragonesa ubicada en la Comarca Campo de Borja. Con más de medio siglo de andadura, el grupo se dedica a la elaboración de vino, licores y cava de forma artesanal. Está compuesta por cuatro bodegas localizadas en Borja, Magallón y Ainzón. Sus vinos pertenecen a la Denominación de Origen Campo de Borja y sus cavas a la Denominación de Origen Cava.



Ruberte Tresor 2016

BODEGA: Bodegas Ruberte

VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha

CRIANZA: 8 meses en barrica de roble francés

NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza, de aspecto limpio y brillante

En nariz: explosión de fruta, mora, arándanos, con leves tonos tostados gracias a la crianza

En boca: suave, redondo, buena acidez, rico en taninos, taninos maduros muy equilibrados y largo posgusto

PRECIO AL PÚBLICO: 10,00€

	Bodegas Aragonesas
Contacto	David Gimeno
Dirección	Ctra. de Magallón a la Almunia, S/N, 50529 Fuendejalón, Zaragoza, España.
Teléfono	0034 976 862 153
Correo-e	david@bodegasaragonesas.com
Web	https://bodegasaragonesas.com/es/
Perfil de la Empresa	<p>Aunque Bodegas Aragonesas se fundó en 1984, el auténtico inicio del cultivo de la vid y en particular de la Garnacha, se remonta al año 1145 y es atribuido a los monjes cistercienses del Monasterio de Veruela, situado a escasa distancia de Fuendejalón y Magallón. El equipo de expertos enólogos, maestros en la elaboración de nuestra afamada Garnacha, y el equipo humano que integran los diferentes departamentos de la Bodega consiguen el resultado final de unos vinos de prestigio internacional.</p>



Garnacha Centenaria

BODEGA: Bodegas Aragonesas

VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha

CRIANZA: 4 meses en barrica de roble francés

NOTAS DE CATA

Color: Rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante

En nariz: intensidad alta, aroma frutal y tonos leves tostados y especiados

En boca: suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico, estructurado y largo posgusto

PRECIO AL PÚBLICO: 10,00€

	Bodegas Ainzón
Contacto	Diana Serrano
Dirección	Ctra. de Tabuena s/n. 50570 Ainzón, Zaragoza, España.
Teléfono	0034 976 86 96 96
Correo-e	exportacion@covila.es
Web	www.bodegas-santo-cristo.com
Perfil de la Empresa	En el año 1956 los viticultores de los municipios de Ainzón, Bureta, Albeta y Vera de Moncayo se asocian y fundan “Crianzas y Viñedos Santo Cristo, Sociedad Cooperativa”. Ya desde sus inicios, la Bodega ha sido pionera en la elaboración de vinos de calidad embotellados. En 1978 se reglamenta la D.O. Campo de Borja con el objetivo de conseguir para esta zona el reconocimiento al esfuerzo de los viticultores y a la calidad de los vinos, siendo en 1980 cuando se concede definitivamente la Denominación de Origen a los vinos del Campo de Borja.



Peñazuela 2016

BODEGA: Bodegas Ainzón

VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha

CRIANZA: 8-10 meses en barricas de roble francés

NOTAS DE CATA

Color: aspecto brillante, intenso color rojo picota con ligeros tonos a teja.

En nariz: aromas a fruta negra madura, especias, cacao, flores secas y tostados de madera

En boca: intenso y estructurado. Posgusto largo con recuerdos a fruta roja y negra con fondo tostado

PRECIO AL PÚBLICO: 5,00€

 <i>Bodegas Román</i>	Bodegas Román
Contacto	Héctor Román
Dirección	Ctra. Gallur-Agreda 1 (Carretera Nacional 122, Zaragoza a Soria). 50546 Bulbuenta, Zaragoza, España.
Teléfono	0034 976 85 29 36
Correo-e	Hector@bodegasroman.es
Web	http://bodegasroman.es/
Perfil de la Empresa	Bodegas Román nace de la ilusión de la Familia Román y de su pasión por la enología, la agricultura y el trabajo bien hecho. En sus inicios la Familia Román empezó la elaboración de sus vinos de una manera autodidacta, fruto de su pasión por la agricultura y la enología. Con el paso del tiempo sus procesos de selección fueron mejorando para seleccionar las uvas de mejor calidad y elaborar nuestros propios vinos.



Portal del Moncayo

BODEGA: Bodegas Román

VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha

CRIANZA: 9 meses en barricas nuevas y de segunda crianza de roble francés

NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota y tonos púrpuras

En nariz: gran intensidad a frutas maduras como moras o frambuesas. Notas de regaliz y violetas

En boca: potentes, intenso, largo y sedoso. Buena acidez, tanino equilibrado, presencia permanente a fruta y posgusto armonioso

PRECIO AL PÚBLICO: 12,00€

	Bodegas Morca
Contacto	Juan Luis Gonzalez
Dirección	C/ Molinillo del Fraile s/n. 50540 Borja, Zaragoza, España.
Teléfono	0034 690 818 509
Correo-e	juanluisgonzalez@bistrocinq.com
Web	
Perfil de la Empresa	Las uvas de Garnacha procedentes de pequeñas parcelas con bajos rendimientos fueron recolectadas manualmente y fermentadas por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable, a continuación se introdujo en barricas de roble francés para completar la fermentación maloláctica. El vino permaneció durante 20 meses de crianza, posteriormente cada barrica fue catada y tras una cuidadosa selección se obtuvo una producción limitada.

Godina



BODEGA: Bodegas Morca

VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha

CRIANZA: 15 meses en barrica de roble francés

NOTAS DE CATA

Color: púrpura que ofrece finura y elegancia

En nariz: intensidad moderada a especias, regaliz, ciruelas y ligeras notas florales y tostadas

En boca: taninos maduros ofrecen textura sedosa, de pureza excepcional, bien equilibrada y con un largo final

PRECIO AL PÚBLICO: 195-225 GTQ

	Bodegas Palmeri Sicilia
Contacto	Jesus David Cuartero y Eduardo Cuartero
Dirección	C/ Cabernet Sauvignon, 3. 50547 Tabuena, Zaragoza, España.
Teléfono	0034 976 865 708 / 660 121 915
Correo-e	jdzcuartero@hotmail.com
Web	https://www.palmerisicilia.es/es
Perfil de la Empresa	a Bodega Palmeri Sicilia, situada en Tabuena y perteneciente a la D.O. Campo de Borja, nace en el año 2012 a raíz de la unión de dos familias, la familia Cuartero Cuartero de Tabuena y la familia Breitschmid Heiniger de Meggen (Suiza). La abundante cantidad de hierro en los campos de Tabuena, junto con la altitud de 750 metros, hace la diferencia de los vinos Palmeri-Sicilia.



Palmeri Navalta 2016

BODEGA: Bodega Palmeri Sicilia

VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha

CRIANZA: 8-9 meses en barrica de roble francés y americano

NOTAS DE CATA

Color: Rojo picota y notas violáceas

En nariz: aromas especiados y toques a cedro y vainilla

En boca: suave y lleno de ligeros matices de fruta madura

PRECIO AL PÚBLICO: 22,50€



4. Responsable de la cata

JOSÉ IGNACIO GRACIA

J.I. Gracia nació en la localidad aragonesa de Agón, un pequeño pueblo situado en la D.O. Campo de Borja, donde su padre trabajaba los cultivos de cereal, almendros, olivos y viñedos.

Aunque sus estudios comenzaron en Agón, siguieron en el Seminario de Tarazona, para posteriormente estudiar ingeniería en La Almunia (Zaragoza) y finalmente en Madrid. Pero siempre le había gustado el mundo del vino, por lo que en 1989 regresó a Campo de Borja para comenzar un apasionante trabajo en la Denominación de Origen.

Este laborioso e interesante trabajo ha continuado durante 30 años hasta el día de hoy, cuando ocupa el cargo de Director del Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja. Esta labor la coordina con una continua educación en la industria del vino, completando cursos como *WSET Level 2* y *Level 3 Award in Wines*, animado en parte por ICEX para que la D.O. se citara a nivel internacional cuando se estudiaba la variedad Garnacha.

Su impresionante trayectoria y dedicación le ha valido para ganar recientemente el premio Cooper Vinos al mejor estudiante del año 2018-2019.



5. Lista de asistentes

La lista de invitados al evento se componía de casi 50 representantes de las principales distribuidoras e importadoras de vino en Guatemala. Muchas de estas empresas incluyen actualmente en su cartera de productos vinos españoles, aunque se invitaron a otras que importan vinos procedentes de otros países. De esta manera, se persigue el objetivo de dar a conocer la Denominación de Origen Campo de Borja, con escasa presencia en Guatemala, proponiéndoles a las distribuidoras un producto novedoso y de calidad que ofrecer a sus clientes y cubrir así la demanda de vino del país. Además, se invitó a algún medio de comunicación relevante para que cubriese la noticia.

Entre los 25 profesionales que asistieron al evento el día 26 de noviembre, se encontraban los propietarios, directores generales, gerentes de compras y de importaciones de las distribuidoras con mayor presencia en la ciudad capital y el país. También asistieron expertos en vinos y *sumilleres*, el presidente de la Cámara Oficial Española de Comercio en Guatemala (CAMACOES) y un reportero del medio digital e impreso Guatedining, uno de los blogs de comida y bebida con mayor número de seguidores en el país.



EMPRESA	NOMBRE
Antigua SA	Antonio Teruel Matheu
CAMACOES	Rafael Briz
Cinq Wines	Juan Luis González
Comesa	Alfonso Cobo
Crónica	Wendy Gómez
Distribuidora Alcazarén	Eduardo Castro
Distribuidora Baco	Carolina Mellado
Eurovinos	Óscar Arroyo
Grupo Baztan	Enrique Aroch
Guatedining	Luis Otzoy
K'abel	Diego Jarquín
La Bohemia	Walter González
La Casa de Antociano	Gilberto Pagua
La Cava del Sommelier	Paul Pinto
La Vinoteca	Vinicio Bejarano
Marcas Mundiales	Otto Herrera
	Douglas Montoya
Oficina Comercial	Manuel Mora
Porvino	Paz de Rosenberg
Tierra de Campos	Mara Noriega
Tintos y Blancos	Jaime Iglesias
Uvvia	Pedro García Borjabad
	Olivia de León
Ventas Caba	Claudia Caballeros
Vinisimos	Eduardo Garza

6. Desarrollo de la cata

6.1. Invitación

La asistencia al evento era gratuita. Los asistentes fueron invitados la semana previa a la actividad. En la invitación se especificaron los datos más relevantes, tales como fecha, hora y lugar, la persona a cargo de la dirección de la cata, así como los logotipos de las empresas e instituciones que participaban en la organización del evento.



Cata de 7 vinos y maridaje
D.O. CAMPO DE BORJA

Dirige D. José Ignacio Gracia, Director del Consejo Regulador



Martes 26 noviembre, 12.30h
Camille Escuela de Alta Cocina, 9 avenida 15-27, zona 10

6.2. Protocolo y desarrollo de la actividad

El evento comenzó con una cálida bienvenida y presentación de la actividad por parte del Consejero de la Oficina Económica y Comercial de España en Guatemala, D. Manuel Mora Pedrinaci, quien explicó el funcionamiento de la cata y su objetivo final, de manera clara y concisa.

A continuación, el Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja, D. Eduardo Ibañez Aranda, dio la bienvenida a los participantes mediante el sistema de videoconferencia, cediendo la palabra al director de la cata, D. José Ignacio Gracia, Director General del Consejo Regulador. José Ignacio Gracia comenzó con una presentación en la que aportó información específica sobre la Denominación de Origen Campo de Borja, tales como su ubicación geográfica, su historia, los tipos de suelo, los vinos producidos, el característico método de elaboración, los tipos de uva y sus principales características.



Tras la exhaustiva presentación, José Ignacio Gracia dio comienzo a la degustación de las siete muestras suministradas por las bodegas españolas: Ruberte Tesor, Bodegas Aragonesas, Bodegas Morca, Bodega Picos, Bodegas Román, Palmeri Sicilia y Bodegas Ainzón, con sus respectivos maridajes conformados por productos importados españoles que actualmente se distribuyen en Guatemala.

El orden de los vinos se estableció con el fin de que los participantes comprobasen los descriptores aromáticos que brindan los diferentes terroirs de la D.O., así como las diferencias en las alturas en las que se encuentran los viñedos. De esta forma, la cata comenzó con los vinos de la zona más próxima a la Ribera del Ebro, un área comprendida entre los 300 y 450 metros de altitud, de maduración temprana y baja pluviometría, donde abundan los suelos blancos con altos contenidos en carbonatos cálcicos. Precisamente en este terreno se produce el primer vino presentado durante la actividad, el Gregoriano Roble (Bodega Picos), cuya intensidad en nariz y expresividad en boca viene dada por una perfecta combinación de las variedades Garnacha y Syrah, maridado con un queso suave mezcla con predominante leche de vaca sobre mermelada de frutos rojos. También en este suelo se cultiva el Ruberte Tesor, degustándose en segundo lugar junto a un queso de media curación de oveja que potencia la buena acidez y explosión frutal con leves tonos tostados de este vino. Ambos se producen en pequeñas bodegas, B. Picos y B. Ruberte respectivamente, destacando por su potencial tánico, así como la fruta roja madura típica de la variedad.

A continuación, en la zona media de la D.O. Campo de Borja, donde abundan los suelos arcillo-ferrosos y abarca la mayor superficie cultivada, un 65%, se presentaron dos vinos de grandes bodegas, B. Aragonesas y B. Ainzón, ricos en aromas afrutados y florales, muy singulares de esta variedad. Empezando con un Garnacha Centenaria, presentado junto a un exquisito fuet para resaltar el sabor armónico y estructurado y amplio postgusto del vino. Seguido del Peñazuela Vendimia Tardía, cuyos matices que recuerdan a fruta negra, especias, flores secas y tostadas de la madera, se completaban con un maridaje a base de caña de lomo ibérico.

Finalmente, se presentaron tres vinos pertenecientes a la zona alta, la más tardía de la D.O., en las estribaciones del Somontano del Moncayo, de cuyos suelos arenosos y de pizarra se obtienen vinos complejos y sutiles. En primer lugar, se degustó un Portal del Moncayo (Bodegas Román) servido con un sabroso salchichón ibérico, distinguiéndose por sus taninos equilibrados y sensaciones agradables del terroir que se aprecian en su postgusto. Continuando con otro vino monovarietal de Garnacha, Godina (B. Morca), de textura sedosa y pureza excepcional que realzaba el sabor del queso de oveja curado servido de acompañante. Cerrando con broche de oro la cata, un Palmeri Navalta llenó las copas de los participantes, destacando por su suavidad y ligeros matices de fruta madura que conserva aún su frescura y ofreciendo una combinación excepcional con jamón ibérico, un clásico de la gastronomía española. La cata finalizó con unas palabras por parte del Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja, D. Eduardo Ibañez Aranda.

La actividad logró una participación total de 25 invitados, llegando a ocupar la totalidad de puestos disponibles. Los asistentes fueron llegando entre las 12:30 y 13:00, comenzando de esta forma a la hora prevista. Al finalizar el evento, se proporcionó un espacio para que los asistentes conversasen acerca de sus impresiones sobre la cata y la Denominación de Origen, facilitándoles una hoja de contacto de las bodegas participantes y los vinos que habían degustado, así como la posibilidad de volver a probar aquellos que les habían parecido más interesantes.





7. Resultados de la cata

7.1. Resultados de la ficha de valoración

Durante el transcurso de la cata, se les solicitó a los asistentes que estimasen el precio de venta al público en España de cada uno de los vinos catados. Para simplificar esta tarea, se les dio cuatro rangos de precios en quetzales, como se puede observar más abajo.

CATA DE VINOS
D.O. CAMPO DE BORJA







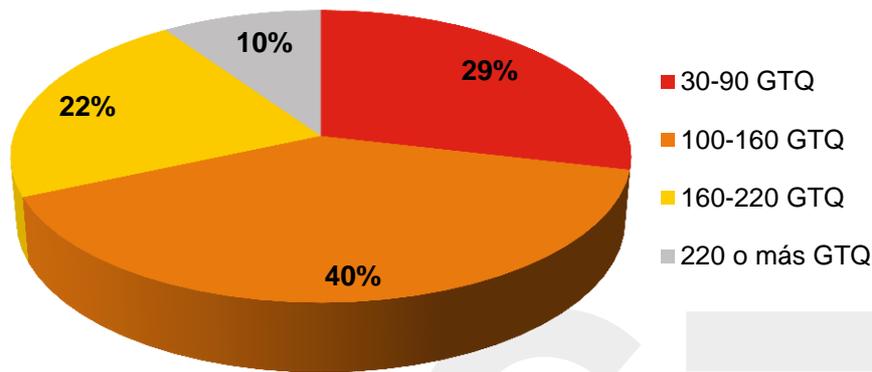


<p style="text-align: center; background-color: red; color: white; padding: 5px;">VINO #1</p> <p>PRECIO ESTIMADO</p> <p>Q30 - Q90</p> <p>Q100 - Q160</p> <p>Q160 - Q220</p> <p>Q220 o más</p> <p>Observaciones:</p>	<p style="text-align: center; background-color: red; color: white; padding: 5px;">VINO #2</p> <p>PRECIO ESTIMADO</p> <p>Q30 - Q90</p> <p>Q100 - Q160</p> <p>Q160 - Q220</p> <p>Q220 o más</p> <p>Observaciones:</p>	<p style="text-align: center; background-color: red; color: white; padding: 5px;">VINO #3</p> <p>PRECIO ESTIMADO</p> <p>Q30 - Q90</p> <p>Q100 - Q160</p> <p>Q160 - Q220</p> <p>Q220 o más</p> <p>Observaciones:</p>	<p style="text-align: center; background-color: red; color: white; padding: 5px;">VINO #4</p> <p>PRECIO ESTIMADO</p> <p>Q30 - Q90</p> <p>Q100 - Q160</p> <p>Q160 - Q220</p> <p>Q220 o más</p> <p>Observaciones:</p>
<p style="text-align: center; background-color: red; color: white; padding: 5px;">VINO #5</p> <p>PRECIO ESTIMADO</p> <p>Q30 - Q90</p> <p>Q100 - Q160</p> <p>Q160 - Q220</p> <p>Q220 o más</p> <p>Observaciones:</p>	<p style="text-align: center; background-color: red; color: white; padding: 5px;">VINO #6</p> <p>PRECIO ESTIMADO</p> <p>Q30 - Q90</p> <p>Q100 - Q160</p> <p>Q160 - Q220</p> <p>Q220 o más</p> <p>Observaciones:</p>	<p style="text-align: center; background-color: red; color: white; padding: 5px;">VINO #7</p> <p>PRECIO ESTIMADO</p> <p>Q30 - Q90</p> <p>Q100 - Q160</p> <p>Q160 - Q220</p> <p>Q220 o más</p> <p>Observaciones:</p>	

Pues bien, como se puede observar más abajo, un 72% de los participantes piensan que estos vinos tienen un precio de más de 100 GTQ (12,00€) en el mercado español, mientras que dentro de ese rango solo había 3 de los vinos que se degustaron. Los otros 4 vinos que probaron tienen un precio inferior en el mercado español. A esto hay que añadir que un tercio de las puntuaciones

de las fichas están por encima de los 160 GTQ (19,00€), precio que sólo superan dos de las bodegas que son: Godina (195-225 GTQ) y Palmeri Navalta (22,50€). Con todo esto podemos presumir que los vinos han tenido una muy buena aceptación por parte de los distribuidores guatemaltecos que participaron en la cata de vinos de D.O. Campo de Borja.

Resultado general de la cata



El vino Portal del Moncayo 2016, de Bodegas Román, obtuvo las puntuaciones más altas al recibir un 63% de las valoraciones por encima de los 160 GTQ, cuando el precio de venta en España es de 12€. Por otro lado, Ruberte Tesor 2016, de Bodegas Ruberte, obtuvo un 68% de las valoraciones en el rango de 30-90 GTQ. Cabe mencionar también que el P.V.P. en España de este vino es de 10€ (85 GTQ), que se ajustaría dentro del primer rango establecido y más votado.

A continuación se puede ver una tabla resumida con todos los resultados obtenidos a través de la hoja de evaluación que se repartió a los asistentes de la cata de D.O. Campo de Borja.

	Rango	Precio	Recuento	%
Godina	1	30-90 GTQ	1	5%
	2	100-160 GTQ	8	42%
	3	160-220 GTQ	5	26%
	4	220 o más GTQ	5	26%
Palmeri Navanti	1	30-90 GTQ	1	5%
	2	100-160 GTQ	9	47%
	3	160-220 GTQ	6	32%
	4	220 o más GTQ	3	16%
Portal del Moncayo	1	30-90 GTQ	1	5%
	2	100-160 GTQ	9	47%
	3	160-220 GTQ	8	42%
	4	220 o más GTQ	4	21%



	Rango	Precio	Recuento	%
Gregoriano 2017	1	30-90 GTQ	11	58%
	2	100-160 GTQ	7	37%
	3	160-220 GTQ	1	5%
	4	220 o más GTQ	0	0%
Ruberte Tesor 2016	Rango	Precio	Recuento	%
	1	30-90 GTQ	13	68%
	2	100-160 GTQ	3	16%
	3	160-220 GTQ	3	16%
Garnacha Centenaria	4	220 o más GTQ	0	0%
	Rango	Precio	Recuento	%
	1	30-90 GTQ	7	37%
	2	100-160 GTQ	10	53%
Peñazuela 2016	3	160-220 GTQ	2	11%
	4	220 o más GTQ	0	0%
	Rango	Precio	Recuento	%
	1	30-90 GTQ	5	26%
Peñazuela 2016	2	100-160 GTQ	8	42%
	3	160-220 GTQ	5	26%
	4	220 o más GTQ	1	5%

7.2. Impacto en medios de comunicación y redes sociales

La actividad tuvo repercusión, tanto en las redes sociales, como en distintos medios de comunicación en los días posteriores a su realización. No obstante, el objetivo principal de la acción no fue la repercusión mediática sino incrementar el conocimiento y la presencia de esta denominación de origen entre los importadores guatemaltecos de vino.

La Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Guatemala documentó el desarrollo de la actividad a través de su cuenta de Twitter, agradeciendo de esta forma la participación de los diferentes agentes que se involucraron en la organización del evento. También la D.O. Campo de Borja cuenta con sus propias redes sociales, por lo que le dieron difusión a la actividad a través de twitter.

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

Damos comienzo a la cata de [@docampodeborja](#) que celebramos en [#Guatemala](#) con el objetivo de promocionar el [#vino #español](#) y dar visibilidad a Denominaciones de Origen con escasa representación en este mercado.



DOP Campo de Borja
@docampodeborja

La [#DoCampoDeBorja](#), celebra una cata de garnachas por video conferencia, presentando sus vinos, a Guatemala. [@ICEXGuatemala](#) [#ImperioDeLaGarnacha](#)



DOP Campo de Borja
@docampodeborja

Hoy desde la [#DoCampoDeBorja](#) en Ainzón, haremos una cata para presentar nuestros vinos virtualmente a [@ICEXGuatemala](#) [#ImperioDeLaGarnacha](#)



DOP Campo de Borja
@docampodeborja

Cataremos [#Garnacha](#) en [@ICEXGuatemala](#) Tresor de [@BodegasRuberte](#), Peñazueta de [@scaizon](#), Gregoriano de [#BodegasPicos](#) [#DoCampoDeBorja](#)



DOP Campo de Borja
@docampodeborja

Los vinos a catar, en [@ICEXGuatemala](#) son Palmeri Navalta de bodegas [#PalmeriSicilia](#), Garnacha Centenaria de [@B_Aragonesas](#), Godina de [#BodegasMorca](#) y Portal del Moncayo de [#BodegasRoman](#)



Embajada de España en Guatemala
@EmbajadaEspGTA

Esta semana [@ICEXGuatemala](#) organizó una cata de vinos de la [@docampodeborja](#) por videoconferencia [🍷](#) que fue todo un éxito. Los participantes quedaron encantados de conocer más sobre la uva [#garnacha](#) de esta región aragonesa [@Eno_Aragon](#) [@rutagarnacha](#)

[@Vinos_ICEX](#) [@CamacoesGT](#)



[OeMv España](#) [🍷](#) y 9 más

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

El Gregoriano Roble 2017 de [#BodegaPicos](#) fue una excelente elección para comenzar la cata de [#vinos](#) de [@docampodeborja](#) celebrada en [#Guatemala](#). Su intensidad en nariz y expresividad en boca viene dada por una perfecta combinación de las variedades Garnacha y Syrah.



Gregoriano 2017

BODEGA: Bodega Picos
VARIEDAD DE UVA: Garnacha y Syrah
CRIANZA: 5 meses

NOTAS DE CATA
Color: Rojo violáceo intenso
En nariz: intenso, con aromas de fruta roja madura, roble y especias de madera
En boca: muy expresivo, redondo y con un postgusto elegante y duradero

PRECIO AL PÚBLICO: 5,00€

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

Garnacha Centenaria de [@B_Aragonesas](#), que proviene de la zona media de la [@docampodeborja](#), se distinguió por sus ricos aromas afrutados y florales, muy singulares de esta variedad. También resaltaron su sabor armónico y estructurado y amplio postgusto del [#vino](#).



Garnacha Centenaria

BODEGA: Bodegas Aragonesas
VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha
CRIANZA: 4 meses en barrica de roble francés

NOTAS DE CATA
Color: Rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante
En nariz: intensidad alta, aroma frutal y tonos leves tostados y especiados
En boca: suave, voluminoso, amplio, carnoso, armónico, estructurado y largo postgusto

PRECIO AL PÚBLICO: 10,00€

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

Continuando con otro [#vino](#) monovarietal de [#garnacha](#), [#Godina](#) de [#BodegasMorca](#), de textura sedosa y pureza excepcional, fue una excelente opción para acompañar el queso de oveja y así realzar sus notas a regaliz, ciruelas y notas tostadas y florales. [@docampodeborja](#)



Godina

BODEGA: Bodegas Morca
VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha
CRIANZA: 15 meses en barrica de roble francés

NOTAS DE CATA
Color: púrpura que ofrece finura y elegancia
En nariz: intensidad moderada a especias, regaliz, ciruelas y ligeras notas florales y tostadas
En boca: taninos maduros ofrecen textura sedosa, de pureza excepcional, bien equilibrado y con un largo final

PRECIO AL PÚBLICO: 195-225 GTQ

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

Ruberte Tesor 2016, de [@BodegasRuberte](#), fue el [#vino](#) que se degustó en segundo lugar. Destacó por su potencial tánico y su color rojo cereza, así como por la explosión frutal y tonos tostados que le da la crianza en barricas de roble francés. [@docampodeborja](#)



Ruberte Tesor 2016

BODEGA: Bodegas Ruberte
VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha
CRIANZA: 8 meses en barrica de roble francés

NOTAS DE CATA
Color: Rojo cereza, de aspecto limpio y brillante
En nariz: explosión de fruta, mora, arándanos, con leves tonos tostados gracias a la crianza
En boca: suave, redondo, buena acidez, rico en taninos, taninos maduros muy equilibrados y largo postgusto

PRECIO AL PÚBLICO: 10,00€

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

Finalmente, se presentaron tres [#vinos](#) pertenecientes a la zona alta, la más tardía de la [@docampodeborja](#). El primero fue Portal del Mocayo de [#BodegasRomán](#), distinguiéndose por sus [#taninos](#) equilibrados y sensaciones agradables del [#terroir](#) que se aprecian en su postgusto



Portal del Mocayo

BODEGA: Bodegas Román
VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha
CRIANZA: 9 meses en barricas nuevas y de segunda crianza de roble francés

NOTAS DE CATA
Color: Rojo picota y tonos púrpuras
En nariz: gran intensidad a frutas maduras como moras o frambuesas. Notas de regaliz y violetas
En boca: potentes, intenso, largo y sedoso. Buena acidez, tanino equilibrado, presencia permanente a fruta y postgusto amoniacado

PRECIO AL PÚBLICO: 12,00€

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

[#Peñazuela](#) Vendimia Tardía 2016 de [@scainzon](#), cuyos matices recordaban a fruta negra, especias, flores secas y tostados de la madera, se completó con un maridaje a base de caña de lomo ibérico, una combinación perfecta para los paladares de los asistentes. [@docampodeborja](#)



Peñazuela 2016

BODEGA: Bodegas Ainzón
VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha
CRIANZA: 8-10 meses en barricas de roble francés

NOTAS DE CATA
Color: aspecto brillante, intenso color rojo picota con ligeros tonos a teja.
En nariz: aromas a fruta negra madura, especias, cacao, flores secas y tostados de madera
En boca: intenso y estructurado. Postgusto largo con recuerdos a fruta roja y negra con fondo tostado

PRECIO AL PÚBLICO: 5,00€

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

Para terminar con la cata de los #vinos de @docampodeborja se eligió un Palmeri Navalta 2016 de #BodegaPalmeriSicilia. Este caldo destacó por su suavidad y ligeros matices de fruta madura que conserva aún su frescura y ofreciendo una combinación excepcional con jamón ibérico.



Palmeri Navalta 2016

BODEGA: Bodega Palmeri Sicilia
VARIEDAD DE UVA: 100% Garnacha
CRIANZA: 8-9 meses en barrica de roble francés y americano

NOTAS DE CATA
Color: Rojo picota y notas violáceas
En nariz: aromas especiados y toques a cedro y vainilla
En boca: suave y lleno de ligeros matices de fruta madura

PRECIO AL PÚBLICO: 22.50€

ICEX Guatemala
@ICEXGuatemala

La cata con #vinos de @docampodeborja fue todo un éxito. Los participantes quedaron encantados con los vinos de @BodegasRuberte @scainzon @B_Aragonesas #BodegasPicos, #PalmeriSicilia, #BodegasMorca y #BodegasRoman. Sin duda una interesante propuesta para los importadores locales



Además, se dedicó un espacio especial para conversar acerca de la D.O. Campo de Borja durante el programa del 28 de noviembre de Con Acento Español, en la 107.3 [TGW](#), la radio nacional de Guatemala. En dicho programa se trataron las distintivas características de la denominación de origen, así como relevancia de la cultura vitivinícola en España.

Con Acento Español
@AcentoEspañolGT

No se pueden perder el programa de hoy, a las 12 del mediodía, donde conversaremos sobre #vinos #españoles y la @docampodeborja, aun poco explotada en #Guatemala pero que seguro que sorprenderá a más de uno. @TGWdigital



HOY A LAS 12.00 PM LES CONTAMOS SOBRE...

D.O. CAMPO DE BORJA

No se pierdan este programa especial de vino español



TGW RadioTGW
107.3 @TGWdigital

No se pueden perder el programa de hoy de @AcentoEspañolGT, a las 12 del mediodía, donde sabrás sobre #vinos #españoles y la @docampodeborja, aun poco explotada en #Guatemala pero que seguro que sorprenderá a más de uno.



HOY A LAS 12.00 PM LES CONTAMOS SOBRE...

D.O. CAMPO DE BORJA

No se pierdan este programa especial de vino español



Asimismo, se hizo mención a la actividad realizada en Guatemala en una de las noticias que publicó la propia D.O. Campo de Borja en su página web.

PROMOCIONES, CATA Y PRESENTACIONES DE GARNACHAS DE LA DOP CAMPO DE BORJA EN OTOÑO OÑO 2019."



Monasterio de Veruela, Zaragoza, Frankfurt, Düsseldorf, Manacor, Madrid, Sevilla, Málaga, Barcelona y Guatemala.

En Otoño, probablemente la estación más bonita en la DO Campo de Borja, se han desarrollado en este 2019, junto a la vendimia, una serie de presentaciones tanto nacionales, como internacionales, para explicar las características de nuestros viñedos y vinos de Garnacha.

Para dar la bienvenida a la vendimia se celebró en Ainzón, la **XXX Fiesta de la Vendimia**, recuperando la antigua tradición en la comarca del acarreo de las uvas, que tuvo una protagonista de excepción, la burra "Catalina". Una fiesta local, que conserva su esencia, fundiendo el folclore, la tradición y el buen ambiente entorno al inicio de la recogida de la uva.

Y para dar la bienvenida al otoño, tuvo lugar un "mágico y extraordinario" Concierto para la **Cata de Otoño** en el insuperable marco del Monasterio de Veruela el 21 de septiembre. Un piano centenario Steinway & Sons, fabricado en Nueva York en 1917, sedujo a los asistentes fusionando la música clásica con los aromas de nuestros vinos más clásicos.

Entre vendimia y vendimia se realizaron varias presentaciones en Alemania, en colaboración con ICEX. En Frankfurt se hizo la presentación de nuestros vinos en la cata central del **concurso Mundus Vini**, el más importante que se celebra todos los años en este país y en la **Oficina Comercial de ICEX en Düsseldorf**, se realizó la presentación para **Diplomados WSET de Alemania**.

A nivel nacional se han realizado las siguientes presentaciones y catas:

- Patrocinio Concierto **XXV Aniversario Auditorio de Zaragoza** el 4 de octubre
- Presentación especial en la **Rafa Nadal Academy en Manacor (Mallorca)** el 22 de octubre, patrocinando el Torneo internacional ITF de tenis.
- Salón de los **Mejores Vinos de España** organizado en Madrid el 28 de octubre por la **Guía Peñín**.
- Salón **Vívino** en Sevilla el 5 de noviembre.
- Salón **Vívino** en Málaga el 7 de noviembre.
- Cata de vinos en **Experiencia Verema Barcelona** el 25 de noviembre.

Y finalmente, ayer, 26 de noviembre se realizó la primera **Cata por vídeo conferencia** para importadores de vinos en Guatemala, en colaboración con ICEX.

Un moderno y novedoso formato que aprovechó las nuevas tecnologías de la información para realizar la presentación de la DO Campo de Borja a más de 9.000 kilómetros de distancia.

Ainzón, a 27 de noviembre de 2019.



<http://docampodeborja.com/promociones-catas-presentaciones-garnachas-la-dop-campo-borja-otono-ono-2019/?platform=hootsuite>

La revista digital y de impresión mensual [Crónica](#), publicó el día 28 de noviembre en su versión digital una nota cubriendo el evento, donde se exaltaban las características de cada vino y las diferencias de los distintos terroirs y alturas a los que se cultivaba cada uno de ellos, haciendo especial mención a las bodegas participantes. La corresponsal de este medio tuvo la oportunidad de participar en la cata.



ECONOMÍA

LA GARNACHA: LA VARIEDAD CLÁSICA ESPAÑOLA PRODUCE VINOS DE MODA QUE SEDUCEN LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

28 noviembre, 2019 / Redacción

Compartir



La uva Garnacha, de origen aragonés, se consagra como una de las variedades clásicas por excelencia, extendiéndose sus cultivos alrededor de cinco continentes pero encontrando su mayor esplendor en una de las regiones de mayor tradición vitivinícola de España, la D.O. Campo de Borja.



El vino ha formado parte de la historia del hombre por más de 7.000 años, manteniendo un gran valor cultural en la sociedad contemporánea. Desde pintores como Dalí o Picasso que plasmaron la simbología de esta bebida en sus obras de arte, hasta los profesionales actuales que dedican su vida a estudiar y experimentar con las infinitas posibilidades que ofrece, la cultura del vino se ha expandido a un ritmo vertiginoso a lo largo y ancho del planeta, convirtiéndose en un indispensable de cualquier reunión o celebración y proponiendo un interesante ámbito de formación para los más apasionados.



Una de las variedades clásicas por excelencia es la uva Garnacha que, a pesar de contar con plantaciones en los cinco continentes, encuentra su mayor producción y su origen en España, concretamente en la región de Aragón. Hay constancia documental de su plantación en los territorios de la Corona de Aragón a partir del siglo XVI, y a través del río Ebro comenzó su expansión a las regiones cercanas, Navarra, La Rioja, Cataluña y Valencia, para más tarde propagarse por las Islas Baleares, el sur de Francia y Cerdeña. Actualmente, la Garnacha es la quinta variedad tinta más cultivada en el mundo y España se corona como su mayor productor.



En la provincia de Zaragoza (Comunidad Autónoma de Aragón) encontramos la D.O. Campo de Borja, que se extiende desde la Ribera del río Ebro hasta el Somontano del Moncayo, el pico más elevado del Sistema Ibérico. Su localización geográfica privilegiada en el Valle medio del Ebro, con una influencia que combina el clima atlántico y mediterráneo, así como la diversidad de suelos existente, hacen que la maduración de la uva Garnacha encuentre en estos parajes una complejidad aromática muy rica en matices, con una notoria evolución de norte a sur del territorio. El 57% de la superficie de viñedo cultivada que abarca la D.O. Campo de Borja es de la variedad Garnacha Tinta. Sin embargo, también se producen otras variedades tintas como Tempranillo, Mazuela, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Entre las variedades blancas se encuentran Macabeo, Garnacha Blanca, Moscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo.



????????????????????????????????????

El pasado martes 26 de noviembre, la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Guatemala ofreció una ocasión única a los principales importadores y distribuidores de vino español en el país de degustar una cuidada selección de caldos, en un espacio facilitado por la Escuela de Alta Cocina Camille, en Ciudad de Guatemala. La dirección de la cata estuvo a cargo de D. José Ignacio Gracia, Director del Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja, a través de videoconferencia, debido a sus múltiples compromisos que le imposibilitaron trasladarse al país con motivo de la actividad.



????????????????????????????????????

El orden de los vinos se estableció con el fin de que los participantes comprobasen los descriptores aromáticos que brindan los diferentes terroirs de la D.O., así como las alturas. De esta forma, la cata comenzó con los vinos de la zona más próxima a la Ribera del Ebro, un área comprendida entre los 300 y 450 metros de altitud, de maduración temprana y baja pluviometría, donde abundan los suelos blancos con altos contenidos en carbonatos cálcicos. Precisamente en este terreno se produce el primer vino presentado durante la actividad, el Gregoriano Roble (Bodega Picos), cuya intensidad en nariz y expresividad en boca viene dada por una perfecta combinación de las variedades Garnacha y Syrah, maridado con un queso suave mezcla con predominante leche de vaca sobre mermelada de frutos rojos. También en Nota de Prensa este suelo se cultiva el Ruberte Tesor, degustándose en segundo lugar junto a un queso de media curación de oveja que potencia la buena acidez y explosión frutal con leves tonos tostados de este vino. Ambos se producen en pequeñas bodegas, B. Picos y B. Ruberte respectivamente, destacando por su potencial tánico, así como la fruta roja madura típica de la variedad.



A continuación, en la zona media de la D.O. Campo de Borja, donde abundan los suelos arcilloferrosos y abarca la mayor superficie cultivada, un 65%, se presentaron dos vinos de grandes bodegas, B. Aragonesas y B. Ainzón, ricos en aromas afrutados y florales, muy singulares de esta variedad. Empezando con un Garnacha Centenaria, presentado junto a un exquisito fuet para resaltar el sabor armónico y estructurado y amplio postgusto del vino. Seguido del Peñazuela Vendimia Tardía, cuyos matices que recuerdan a fruta negra, especias, flores secas y tostados de la madera, se completaban con un maridaje a base de caña de lomo ibérico.



??

Finalmente, se presentaron tres vinos pertenecientes a la zona alta, la más tardía de la D.O., en las estribaciones del Somontano del Moncayo, de cuyos suelos arenosos y de pizarra se obtienen vinos complejos y sutiles. En primer lugar, se degustó un Portal del Mocayo (Bodegas Román) servido con un sabroso salchichón ibérico, distinguiéndose por sus taninos equilibrados y sensaciones agradables del terroir que se aprecian en su postgusto. Continuando con otro vino monovarietal de Garnacha, Godina (B. Morca), de textura sedosa y pureza excepcional que realizaba el sabor del queso de oveja curado servido de acompañante. Cerrando con broche de oro la cata, un Palmeri Navalta llenó las copas de los participantes, destacando por su suavidad y ligeros matices de fruta madura que conserva aún su frescura y ofreciendo una combinación excepcional con jamón ibérico, un clásico de la gastronomía española.

La colección de Garnachas presentadas durante la cata sirvió para demostrar a los participantes la complejidad, riqueza de matices y diversidad que esta variedad puede ofrecer la D.O. Campo de Borja que se consagra hoy en día como el Imperio de la Garnacha, dado su éxito comercial tanto a nivel nacional y, sobre todo, a nivel internacional. En Guatemala, la presencia de vinos de la D.O. aumenta: Dentro de pocas semanas se podrá disfrutar de Godina (Bodegas Morca), distribuido por la importadora de vinos boutique Cinq Wines. Además, el vino Borsao Tres Picos (Bodegas Borsao) se puede adquirir en La Vinoteca.



<https://cronica.com.gt/2019/11/la-garnacha-la-variedad-clasica-espanola-produce-vinos-de-moda-que-seducen-los-paladares-mas-exigentes/>

Por último, el blog La Casa de Antociano, que escribe el experto en vinos Gilberto Pagua, también publicó una noticia con el contenido de la actividad que se celebró.

Cata DO Campo de Borja

29 noviembre, 2019



El pasado martes 26 de noviembre estuve invitado a una actividad muy especial donde la **Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Guatemala** ofreció la oportunidad de degustar una selección de vinos de la D.O. Campo de Borja.

Estudio dirigida a través de videoconferencia por José Ignacio Gracia, Director del Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja.

La actividad se realizó en la Escuela de Alta Cocina Camille y la selección y orden de los vinos se estableció de tal manera que los asistentes pudiéramos evaluar como los diferentes terruños y alturas pueden incidir en el perfil del vino donde la Garnacha fue la protagonista.

En total fueron 7 los vinos que tuvimos en la actividad.



Gregoriano Roble 2017

De Bodegas Picos.

Bodega familiar con suelos limosos y calcáreos.

Elaborado mayoritariamente con Garnacha y algo de Syrah, con crianza en roble francés por 5 meses.

En color rojo picota intenso. En nariz algo terroso, fruta roja madura, cálido. En boca se mantiene la calidez, es intenso, algo alcohólico, postgusto medio.



Tesor 2017

De Bodegas Ruberte.

Bodega familiar manejada actualmente por la 3ra generación, proviene de un viñedo de 3.7 ha de extensión con rendimientos bajos.

100% Garnacha con crianza de ocho meses en barrica de roble francés.

Color cereza oscuro, en nariz se encuentra fruta roja madura y algo hebáceo. En boca es amable con acidez y carácter tánico con ligero dulzor en el postgusto.



Coto de Hayas Garnacha Centenaria 2018

De Bodegas Aragonesas.

Cooperativa de larga trayectoria y considerada un clásico de la región, la vendimia es manual en zona pedregosa con laderas entre 10 y 15% de inclinación, suelos de canto rodado.

100% Garnacha con guarda de 4 meses en roble.

En color cereza medio, en nariz es frutoso y suave, casi tímido, flores moradas. En boca se encuentra cereza y guinda con acidez marcada.





Peñazuela Vendimia Tardía 2016

De Bodegas Aizón.

Cooperativa que usa depósitos de hormigón y barricas para la guarda de sus vinos.

100% Garnacha con crinza de 8 a 10 meses en barricas de roble francés de diferentes capacidades.

Color cereza medio, en nariz es especiado, frutoso y floral. En boca es intenso, con acidez marcada y clara presencia de madera.



Portal del Moncayo Pasión 2015

De Bodegas Roman.

Viñedos de 50 años, suelos de pizarra con un 15% de desnivel.

100% Garnacha con crianza de 9 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés y luego 3 meses de reposo en botella.

Color cereza con aromas a especias como clavo. En boca se percibe pimienta con acidez más suave, tánico y expresivo.



Godina 2017

De Bodegas Morca.

Bodega joven del Grupo Juan Gil de pequeñas parcelas con bajos rendimientos y recolección manual.

100% Garnacha con fermentación maloláctica y 15 meses en barrica de roble francés.

Color cereza oscuro con aromas a fruta roja licorosa. En boca tiene mucho volumen y dulzor agradable.



Palmeri Navalta 2016

De Bodegas Palmeri Sicilia.

100% Garnacha con guarda de 12 meses en barricas de roble francés y americano y luego reposo por 12 meses en botella.

Color cereza de nivel medio, aromas a yodo, algo de fruta y romero. En boca es suave, cálido y con acidez presente.

Con esta colección de Garnachas pudimos conocer con mas detalle la diversidad que esta variedad puede ofrecer en la D.O. Campo de Borja.

<http://antociano.net/blog/2019/11/cata-do-campo-de-borja/>



8. Valoración

La presente acción promocional del vino español tuvo una excelente acogida por parte de los asistentes, en su mayoría importadores y distribuidores de vinos guatemaltecos.

El objetivo de la acción consistió en incrementar el conocimiento y presencia de esta denominación de origen en Guatemala, de ahí que se eligiese una lista de invitados compuesta principalmente por representantes de las empresas importadoras y distribuidoras líderes en el sector. En Guatemala, la presencia de vinos de la D.O. aumenta: Dentro de pocas semanas se podrá disfrutar de Godina (Bodegas Morca), distribuido por la importadora de vinos boutique Cinq Wines. Además, el vino Borsao Tres Picos (Bodegas Borsao) ya se puede adquirir en La Vinoteca.

La dirección de la actividad por parte de D. José Ignacio Gracia, Director General del Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja, supuso un decisivo factor de éxito en el transcurso de la cata. Gracias a la información que proporcionó a los asistentes sobre las características de estos vinos, los distintos terroirs que ayudan a la composición de estos vinos y las circunstancias históricas que han propiciado el reconocimiento internacional de este producto, los profesionales participantes tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano un producto con escasa presencia en el mercado guatemalteco. De esta forma, se les ofreció una gran oportunidad de negocio para cubrir la posible demanda de vinos diferentes.

Además de la muestra de agradecimiento por parte de los asistentes por la oportunidad de conocer una denominación de origen de la mano de un gran profesional como el Sr. Gracia, se les proporcionó los datos de contacto de las bodegas españolas participantes para facilitar las relaciones comerciales entre profesionales de ambos países.

Finalmente, la difusión del evento en varios medios, en especial el artículo publicado por Crónica, un medio de gran difusión en Guatemala, contribuirá a despertar el interés por este producto entre la población local.

9. Anexos

9.1. Lista de contacto de proveedores

CATA DE VINOS D.O. CAMPO DE BORJA







Contacto Bodegas Españolas

<p>1 BODEGA PICOS</p> <p>NOMBRE: Ernesto Frago E-MAIL: info@bodegapicos.com TELÉF.: +34 976 863 006 INFORMACIÓN DEL VINO: Gregoriano, 2017 P.V.P. 5,00€</p>		<p>2 BODEGAS RUBERTE</p> <p>NOMBRE: Ana Salvador E-MAIL: ana@bodegasruberte.com TELÉF.: +34 976 858 063 INFORMACIÓN DEL VINO: Ruberte Tesor, 2016 P.V.P. 10,00€</p>	
<p>3 BODEGAS ARAGONESAS</p> <p>NOMBRE: David Gimeno E-MAIL: david@bodegasaragonesas.com TELÉF.: +34 976 862 153 INFORMACIÓN DEL VINO: Garnacha Centenaria P.V.P. 10,00€</p>		<p>4 BODEGAS AINZÓN</p> <p>NOMBRE: Diana Serrano E-MAIL: exportacion@covilla.es TELÉF.: +34 976 869 696 INFORMACIÓN DEL VINO: Peñazueta, 2016 P.V.P. 5,00€</p>	
<p>5 BODEGAS ROMÁN</p> <p>NOMBRE: Héctor Román E-MAIL: hector@bodegasroman.es TELÉF.: +34 976 852 936 INFORMACIÓN DEL VINO: Portal del Moncayo, 2016 P.V.P. 12,00€</p>		<p>6 BODEGAS MORCA</p> <p>NOMBRE: Juan Luis González E-MAIL: juanluisgonzalez@bistroclnq.com TELÉF.: +34 690 818 509 INFORMACIÓN DEL VINO: Godina P.V.P. 195,00-225,00GTQ</p>	
<p>7 BODEGAS PALMERI SICILIA</p> <p>NOMBRE: Jesús David Cuartero E-MAIL: jdzcuartero@hotmail.com TELÉF.: +34 976 865 708 INFORMACIÓN DEL VINO: Palmeri Navaíta, 2016 P.V.P. 22,50€</p>			

Cata de Vinos D.O. Campo de Borja
Martes 26 de noviembre 2019
Camille Escuela de Alta Cocina
Embajada de España en Guatemala

ICEX España Exportación e Inversiones

9.2. Nota de prensa

LA GARNACHA: LA VARIEDAD CLÁSICA ESPAÑOLA PRODUCE VINOS DE MODA QUE SEDUCEN LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

La uva Garnacha, de origen aragonés, se consagra como una de las variedades clásicas por excelencia, extendiéndose sus cultivos alrededor de cinco continentes pero encontrando su mayor esplendor en una de las regiones de mayor tradición vitivinícola de España, la D.O. Campo de Borja.

Guatemala, 26 de noviembre del 2019 – El vino ha formado parte de la historia del hombre por más de 7.000 años, manteniendo un gran valor cultural en la sociedad contemporánea. Desde pintores como Dalí o Picasso que plasmaron la simbología de esta bebida en sus obras de arte, hasta los profesionales actuales que dedican su vida a estudiar y experimentar con las infinitas posibilidades que ofrece, la cultura del vino se ha expandido a un ritmo vertiginoso a lo largo y ancho del planeta, convirtiéndose en un indispensable de cualquier reunión o celebración y proponiendo un interesante ámbito de formación para los más apasionados.

Una de las variedades clásicas por excelencia es la uva Garnacha que, a pesar de contar con plantaciones en los cinco continentes, encuentra su mayor producción y su origen en España, concretamente en la región de Aragón. Hay constancia documental de su plantación en los territorios de la Corona de Aragón a partir del siglo XVI, y a través del río Ebro comenzó su expansión a las regiones cercanas, Navarra, La Rioja, Cataluña y Valencia, para más tarde propagarse por las Islas Baleares, el sur de Francia y Cerdeña. Actualmente, la Garnacha es la quinta variedad tinta más cultivada en el mundo y España se corona como su mayor productor.

En la provincia de Zaragoza (Comunidad Autónoma de Aragón) encontramos la D.O. Campo de Borja, que se extiende desde la Ribera del río Ebro hasta el Somontano del Moncayo, el pico más elevado del Sistema Ibérico. Su localización geográfica privilegiada en el Valle medio del Ebro, con una influencia que combina el clima atlántico y mediterráneo, así como la diversidad de suelos existente, hacen que la maduración de la uva Garnacha encuentre en estos parajes una complejidad aromática muy rica en matices, con una notoria evolución de norte a sur del territorio. El 57% de la superficie de viñedo cultivada que abarca la D.O. Campo de Borja es de la variedad Garnacha Tinta. Sin embargo, también se producen otras variedades tintas como Tempranillo, Mazuela, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Entre las variedades blancas se encuentran Macabeo, Garnacha Blanca, Moscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo.

El pasado martes 26 de noviembre, la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Guatemala ofreció una ocasión única a los principales importadores y distribuidores de vino español en el país de degustar una cuidada selección de caldos, en un espacio facilitado por la Escuela de Alta Cocina Camille, en Ciudad de Guatemala. La dirección de la cata estuvo a cargo de D. José Ignacio Gracia, Director del Consejo Regulador de la D.O. Campo de Borja, a través

de videoconferencia, debido a sus múltiples compromisos que le imposibilitaron trasladarse al país con motivo de la actividad.

El orden de los vinos se estableció con el fin de que los participantes comprobasen los descriptores aromáticos que brindan los diferentes terroirs de la D.O., así como las alturas. De esta forma, la cata comenzó con los vinos de la zona más próxima a la Ribera del Ebro, un área comprendida entre los 300 y 450 metros de altitud, de maduración temprana y baja pluviometría, donde abundan los suelos blancos con altos contenidos en carbonatos cálcicos. Precisamente en este terreno se produce el primer vino presentado durante la actividad, el Gregoriano Roble (Bodega Picos), cuya intensidad en nariz y expresividad en boca viene dada por una perfecta combinación de las variedades Garnacha y Syrah, maridado con un queso suave mezcla con predominante leche de vaca sobre mermelada de frutos rojos. También en este suelo se cultiva el Ruberte Tresor, degustándose en segundo lugar junto a un queso de media curación de oveja que potencia la buena acidez y explosión frutal con leves tonos tostados de este vino. Ambos se producen en pequeñas bodegas, B. Picos y B. Ruberte respectivamente, destacando por su potencial tánico, así como la fruta roja madura típica de la variedad.

A continuación, en la zona media de la D.O. Campo de Borja, donde abundan los suelos arcillo-ferrosos y abarca la mayor superficie cultivada, un 65%, se presentaron dos vinos de grandes bodegas, B. Aragonesas y B. Ainzón, ricos en aromas afrutados y florales, muy singulares de esta variedad. Empezando con un Garnacha Centenaria, presentado junto a un exquisito fuet para resaltar el sabor armónico y estructurado y amplio postgusto del vino. Seguido del Peñazuela Vendimia Tardía, cuyos matices que recuerdan a fruta negra, especias, flores secas y tostados de la madera, se completaban con un maridaje a base de caña de lomo ibérico.

Finalmente, se presentaron tres vinos pertenecientes a la zona alta, la más tardía de la D.O., en las estribaciones del Somontano del Moncayo, de cuyos suelos arenosos y de pizarra se obtienen vinos complejos y sutiles. En primer lugar, se degustó un Portal del Mocayo (Bodegas Román) servido con un sabroso salchichón ibérico, distinguiéndose por sus taninos equilibrados y sensaciones agradables del terroir que se aprecian en su postgusto. Continuando con otro vino monovarietal de Garnacha, Godina (B. Morca), de textura sedosa y pureza excepcional que realzaba el sabor del queso de oveja curado servido de acompañante. Cerrando con broche de oro la cata, un Palmeri Navalta llenó las copas de los participantes, destacando por su suavidad y ligeros matices de fruta madura que conserva aún su frescura y ofreciendo una combinación excepcional con jamón ibérico, un clásico de la gastronomía española.

La colección de Garnachas presentadas durante la cata sirvió para demostrar a los participantes la complejidad, riqueza de matices y diversidad que esta variedad puede ofrecer la D.O. Campo de Borja que se consagra hoy en día como el Imperio de la Garnacha, dado su éxito comercial tanto a nivel nacional y, sobre todo, a nivel internacional. En Guatemala, la presencia de vinos de la D.O. aumenta: Dentro de pocas semanas se podrá disfrutar de Godina (Bodegas Morca),



distribuido por la importadora de vinos boutique Cinq Wines. Además, el vino Borsao Tres Picos (Bodegas Borsao) se puede adquirir en La Vinoteca.

ICEX

ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece
ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar
la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones