

**AROMA DE CAFÉ, LA BEBIDA MÁS POPULAR**

Nº54-FEBRERO-3 €

Revista gastronómica de actualidad

# R VINOS Y RESTAURANTES

PORTUGAL 2,75 €  
MEXICO 42,00 \$



**Úbeda (Jaén)**



**El Vendrell (Tarragona)**

**CENTRO DE GOLF EL VENDRELL**



**Platja d'Aro (Girona)  
RESTAURANTE CASA CLUB FORAT 19**



PREPARE SU **BODEGA** EN CASA

MOSTRAMOS MÁS DE **80** VINOS DE LA TIERRA

# BODEGAS CASTIBLANQUE, LA TRADICIÓN CON MÁS FUTURO



Sobre los cimientos de una antigua bodega del siglo XIX la familia Castiblanque ha edificado un pujante proyecto vitivinícola en la localidad de Campo de Criptana. En palabras de sus fundadores han logrado crear "un espacio abierto donde la tradición, la familiaridad y el trabajo artesano se mezclan con la tecnología vinícola más actual, convirtiendo la bodega en un lugar de aprendizaje y de reunión para los amantes del vino". Castiblanque emprendió hace pocos años la restauración de una bodega centenaria, la del Montañés, conservando las viejas estructuras de piedra, la teja árabe y la madera de pino en el interior. Una vez finalizado el proceso artesanal, se abordó una ambiciosa innovación tecnológica en los equipos de la bodega lo que supuso, entre otras cosas, que la bodega cuente, hoy en día, con una espectacular sala de catas ubicada en el antiguo taller de reparación de los barriles, y que con sus 180 m<sup>2</sup> es un aula perfecta para la formación en torno a la cultura y el mundo del vino. A ello se suma una nueva cava de envejecimiento y crianza con capacidad para 800 barricas de roble y 150.000 botellas.

La puesta en marcha de esta singular iniciativa ha implicado una inversión superior a los 2 millones de euros y se completa con 120 hectáreas de viñedo donde se

cultivan las variedades garnacha, tempranillo, syrah, cabernet sauvignon y petit verdot para la elaboración de tintos, y airén, macabeo, chardonnay y moscatel grano menudo para los blancos. Si el seguimiento de la maduración de la uva a pie de campo es de vital importancia en la bodega, tampoco lo es menos la recolección, que se realiza en las horas más frescas del día. Gracias a la unificación dentro de la misma empresa de las tareas de producción, elaboración y comercialización, pueden cuidar con mimo todo el proceso y así poder garantizar una trazabilidad del producto para poner en el mercado vinos que persiguen la más alta de las calidades. Cuando la bodega alcance su pleno rendimiento, Castiblanque prevé una producción de un millón de litros de tinto y medio millón de blancos.

Esta bodega no sólo se limita a tareas propias de elaboración y comercialización de sus vinos, sino que desarrolla también otras dos actividades novedosas como son: la formación (impartiendo infinidad de cursos de viticultura, enología y cata) y el enoturismo, gracias al que casi 9.000 visitantes se acercaron a conocer la bodega el pasado año. Bodegas Castiblanque cumple en todas sus actividades relacionadas con el vino, formación y turismo con la norma ISO 9001:2000. Además, el proyecto continúa creciendo y recientemente han inaugurado en Madrid su segunda tienda propia Productos de la Tierra, donde comercializan la gama de sus vinos Baldor e Ilex, junto con alimentos gourmet tradicionales. **ℹ** MÁS INFORMACIÓN: TEL: 926 589 147 / WWW.CASTIBLANQUE.COM

