



Diario de **T**eruel
11 Abril 2025

XXIV FERIA
del VINO
de CRETAS

ÍNDICE

XXIV FERIA DEL VINO DE CRETAS Las novedades del certamen	3
ENTREVISTA Fernando Camps, alcalde de Cretas	4
ACTUALIDAD DEL SECTOR Medidas ante los aranceles y ayudas al viñedo	6
ENTREVISTA Javier Rincón, consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación	8
ENTREVISTA Julia Cajarville, presidenta de la IGP Vinos Bajo Aragón	10
BODEGAS Crial (Lledó)	13
BODEGAS Mas de Torubio (Cretas)	14
BODEGAS Venta d'Aubert (Cretas)	16
BODEGAS Salvador (Lledó)	18
BODEGAS Les Vinyes del Convent (Horta de Sant Joan)	20
BODEGAS Mas de Llucia Wine State (Monroyo)	21
BODEGAS Bayod Borrás (Fórnoles)	22
BODEGAS Dominio Maestrazgo (Alcorisa)	23
RUBVINOS Jornada enológica en Rubielos de Mora	24
NOTAS DE CATA Los vinos más representativos de la XXIV FERIA DEL VINO DE CRETAS	25
MERCADO MEDIEVAL Noventa expositores en las calles empedradas de Cretas	28
MAPA Ubicación de la feria, el mercado medieval y lista de bodegas	30

Dirige:
Jota R. Vicente Casino
Coordinación y Redacción
Marcos Navarro y Paula Aznar
Diseño y maquetación
Begoña Plumed y Noelia Escuin
Coordinación Publicidad
Isabel Ramírez
Publicidad
Marta Astudillo



UN GRUPO DE AMIGOS BRINDA EN UNA EDICIÓN ANTERIOR DE LA FERIA

ACTIVIDADES PROGRAMADAS

SÁBADO 12 DE ABRIL

11:45 h. Recepción de autoridades en la plaza Pascual Buendía.

12:00 h. Inauguración de la Feria del Vino y Mercado Medieval en el Portal de Valderrobres.

13:00 h. Acto de apertura de la Feria del Vino con entrega de premios a los mejores vinos de la muestra y de la IGP Vino Bajo Aragón, y nombramiento de Yolanda Sevilla como embajadora.

DOMINGO 13 DE ABRIL

11:00 h. Reapertura de la Feria del Vino.

20:00 h. Clausura de la XXIV Feria del Vino.

El horario de apertura del recinto ferial es de 11:00 a 14:00h y de 17:00 a 20:00h.

Durante el fin de semana, los visitantes de la feria podrán disfrutar de los mejores vinos de IGP Bajo Aragón, DO Terra Alta y otros aragoneses.

19 bodegas de Teruel, Zaragoza y Tarragona se citan en Cretas

Vinos de la IGP Bajo Aragón y la DO Terra Alta compiten en 5 categorías

Un total de 19 bodegas y cuatro expositores de tapas y hostelería se darán cita el 12 y 13 de abril en Cretas para dar sabor a la XXIV Feria del Vino.

Entre las bodegas, la mayoría (10) serán de Teruel (Mas de Llucia Wine State de Monroyo, Crial de Lledó, Cooperativa San Pedro de Cretas, Mas de Torubio de Cretas, A Maru de Cretas, Venta d'Aubert de Cretas, Ignacio Guallart de Alcañiz, Dominio Maestrazgo de Alcorisa, Bayod Borrás de Fórnoles y Salvador de Lledó).

Además, llegarán cuatro procedentes de Zaragoza (Pedravolta de Nonaspe, Larre de Villanueva de Gállego, Vitícola La Costalena de Maella y Taberner Amado de Nonaspe), además de una distribuidora de Zaragoza capital (Vinummedia). En cuanto a las empresas de Tarragona, Cretas contará con Siffer Wines de Corbera d'Ebre, Serra de Cavalls de Pinell de Brai, Vinos Danica de Batea y Ecovitres de Vilalba de Pinell de Brai. Larre, Vinummedia y A Maru debutan este año en feria.

El Ayuntamiento de Cretas, organizador del evento, nombrará embajadora este año a la diputada provincial Yolanda Sevilla. Las tapas vienen de la mano de Iberjabugo (Barbastro), L'Antxugueras de Miravet (Tarragona) y la Asociación Cultural Santa Águeda de Cretas. Además, habrá

un expositor de hostelería: el restaurante Atalaia del Tastavins de la Torre del Marqués, de Monroyo.

El sábado, a las 13:00 horas, tendrá lugar la entrega de premios del concurso que se celebra el 11 de abril a las 10:30 horas. Los enólogos que forman parte del comité de cata son Manuel Castro, Joan Bada y Balbino Lacosta.

80 variedades para 5 secciones y 2 concursos

En el certamen participan alrededor de 80 variedades que optarán a los premios de Mejor Vino IGP (Indicación Geográfica Protegida) Bajo Aragón y Mejor Vino de la Feria. Cada sección se dividirá en cinco categorías: vino blanco crianza (novedad este año), vino blanco joven, vino rosado joven, vino tinto joven y vino tinto crianza. En esta ocasión no habrá segundos premios.

Durante todo el fin de semana, en las calles del casco histórico de Cretas lucirá el Mercado Medieval, con 90 puestos de productos artesanos, así como talleres de oficios y también espectáculos teatrales callejeros.

Cretas espera miles de visitantes en el inicio de la Semana Santa, principalmente de la comarca del Matarraña y el Bajo Aragón en general, así como de las provincias limítrofes de Zaragoza, Tarragona y Castellón.

“Generamos experiencias en torno al vino”

La localidad llegará en 2026 a la XXV Feria y XX Mercado Medieval

El alcalde de Cretas, Fernando Camps, se muestra satisfecho con la presencia de bodegas del Matarraña, turolenses, aragonesas y de Tarragona en la Feria del Vino, que en 2026 cumplirá 25 ediciones. El municipio y la comarca respaldan a los bodegueros en su ánimo de lograr la ansiada Denominación de Origen y celebran el nacimiento de proyectos que venden vino y experiencias.

-Van para 25 años de feria. ¿Ya saben cómo celebrarán la efeméride?

-Hay alguna propuesta pero hasta el año que viene no vamos a desvelar lo que podamos hacer. Lo bonito sería celebrarlo porque la XXV Feria del Vino será también la XX del Mercado Medieval. Será una fecha propicia para celebraciones y para que tenga más nombre el evento. Lo que pensamos que no habrá que hacer es cambiar lo que es la ubicación de la feria porque en el recinto ferial no nos caben más de 20 expositores, pero cambiándola al pabellón polideportivo se vería demasiado dimensionado. Hay momentos puntuales que estamos algo apretujados durante el fin de semana, pero contamos con el escenario y todos los servicios para hacer el evento y estamos cómodos. Trabajamos siempre con la IGP Vinos del Bajo Aragón y la DO Terra Alta y de momento estamos bien así.

-¿Cómo se llega a casi un cuarto de siglo?

-Trabajando mucho. Durante todas las legislaturas han sido muchos los concejales, tanto del PSOE como del PP y el PAR, que han trabajado para que esto tirara adelante. Ha sido un trabajo en equipo de toda la gente que ha pasado, junto a los técnicos del ayuntamiento, y la verdad es que todo el mundo ha puesto su granito de arena. Y por supuesto, la colaboración de los bodegueros, que tanto de la IGP Bajo Aragón como de la Terra Alta y gente del Matarraña que no están incluidos han venido feria tras feria. Ha habido años que pensábamos que habría pocas bodegas, pero al final siempre tenemos el recinto ferial lleno. Este año volvemos a tener 19 bodegas, con tres nuevas y tres puestos de tapas y hostelería que están trabajando por el maridaje, el enoturismo y las experiencias.

-¿Y en el mercado medieval?

-Allí habrá unos 90 puestos. Lo organiza siempre la asociación cultural Medieval, que lleva muchos años trabajando por este evento. No han fallado nunca y va entrando



EL ALCALDE, FERNANDO CAMPS, EN LA PLAZA DE CRETAS

gente nueva, que es lo que interesa. Hacen talleres y espectáculos de música durante los dos días, y a lo largo del año hacen más cosas. En la cena del sábado por la noche podemos estar unas 250 personas. Mucha gente viene Cretas de las comarcas lindantes, con sus cuadrillas de Cretas. Y gente de segunda residencia que trae muchos amigos, tanto de Barcelona como de Valencia como de Zaragoza. Se llena el municipio de gente.

-Este año entra un vino más en competición.

-Sí, el blanco crianza que trabajan muchas bodegas. Este año hemos introducido esta variedad, tanto en la categoría de mejores vinos de la IGP como mejores vinos de la feria. Lo que hacemos también, como novedad, es quitar los segundos premios, para hacer más dinámico el acto de inauguración de la feria que ya se alarga suficiente con los discursos de las autoridades.

-Hay diez bodegas turolenses, cinco de Zaragoza y cuatro de Tarragona. Siempre ha sido la feria del vino representativa de la provincia, pero ahora más si cabe.

-Estamos muy contentos porque han entrado proyectos nuevos como Larre (Villanueva de Gállego, Zaragoza), la distribuidora Vinummedia y A Maru, de Cretas.



“La marca Matarraña funciona y las bodegas creen que venderían mejor los vinos de la zona”

-¿Cómo viven el nacimiento de una nueva bodega en Cretas?

-Estamos muy contentos porque la han creado hace poco y están haciendo vinos muy buenos. Como la Venta d' Aubert, tienen unos viñedos cerca de los Puertos de Beceite y están trabajando con el turismo y con la bodega, porque están en paralelo con una casa rural. También tenemos la Cooperativa de San Pedro y Mas de Torubio. La cuestión es complementar actividades para generar experiencias. Con Aubert posiblemente tengamos una galería de arte muy

pronto en Cretas, y tienen en proyecto un hotel de una inversión muy grande. Hemos tenido mucha suerte de que Solo Houses haya aparecido en Cretas porque nos puede traer mucha inversión y cosas positivas.

-¿Sería buena idea crear una Denominación de Origen para el vino de la zona con el nombre 'Matarraña'?

-Estamos trabajando con las bodegas que quieren que el nombre de la DO sea Matarraña, de la misma forma que la marca está vendiendo bien en el sector turístico. Las bodegas del territorio y otras comarcas están conformes y sería algo positivo para la zona, porque darían a conocer aún más nuestro nombre. Dentro de poco tendremos una reunión con la Consejería de Agricultura, Ganadería y Alimentación, y con los bodegueros que quieran venir a hablar de esa futura DO. La marca Matarraña funciona y ellos creen que se vendería mejor de esta manera. Habría que ver de qué forma las bodegas que son de otras comarcas tendrían cabida, pero tampoco son muchas.

-La comarca, de la que es usted presidente, desarrolla un Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD).

¿También apuesta por el vino este programa?

-En el plan estamos apostando por varios clubes de producto como son la gastronomía, el bienestar, el cicloturismo y senderismo, y el paisaje. Se está consolidando la marca Matarraña y tanto las bodegas, como restaurantes y hoteles, entran dentro del bloque de la gastronomía. Pero todo tiene que ir de la mano para una correcta promoción. Con la Asociación de Empresarios del Matarraña también estamos intentando que la escuela de hostelería del IES Matarraña funcione, y los ciclos de cocina y servicio no se pierdan porque tenemos la solución en casa a la falta de trabajadores en el sector.

-Este año la feria cae ya avanzada la primavera, los días 12 y 13 de abril. ¿Será multitudinaria?

-Después de tantas lluvias y con embalses y acuíferos llenos, por fin parece que en primavera quiere salir el sol. Esperamos que este fin de semana nos respete el tiempo, nos haga dos días espectaculares y podamos disfrutar sin lluvia y sin viento de la feria del vino y el mercado.

-Este año, la embajadora es Yolanda Sevilla. ¿Por qué la han elegido?

-Yolanda Sevilla es diputada provincial, alcaldesa de Linares de Mora y vicepresidenta 1ª de la Federación Aragonesa de Municipios, Comarcas y Provincias. Ha venido muchos años a la feria y es buena embajadora de los vinos de la tierra, pero también del mercado medieval porque disfruta como nadie cuando viene aquí.

-¿Tienen alguna inversión municipal a la vista en el Ayuntamiento de Cretas?

-Con el Plan de Obras y Servicios de la Diputación de Teruel buscamos una nueva ubicación para la báscula municipal, que será compartida con la cooperativa. Mejoraremos así la entrada al municipio y el tránsito de camiones, que cada vez son más los que vienen a cargar en las granjas. Tenemos el proyecto redactado, como también el de las piscinas, que se nos han quedado un poquito viejas. También tenemos en marcha una pista de pádel y seguimos trabajando en turismo y por las asociaciones locales.

Los aranceles Trump preocupan al sector, que pide una tregua

La Interprofesional reclama la protección de un nicho estratégico frente a las políticas que comprometen su competitividad en el mercado global

La Organización Interprofesional del Vino de España (Oive) valora positivamente las medidas de apoyo presentadas por el Gobierno de España ante los efectos del incremento de aranceles del 20% anunciados por la administración Trump de Estados Unidos, pero reclama que el vino quede fuera de las disputas comerciales.

El sector valora que el plan de respuesta y relanzamiento comercial trabaja en aspectos clave para el vino español como uno de los productos más afectados por la escalada proteccionista.

Así, destacan todas las medidas de apoyo a la internacionalización de las empresas (el 99% de las bodegas españolas son pymes) y la promoción de los productos, fuera y dentro de España, ya que más de dos tercios del volumen de las ventas de vino español (63,1%) se exporta.

Pedro Sánchez anunció el despliegue inmediato de un Plan de Respuesta y Relanzamiento Comercial dotado con 14.100 millones de euros para "mitigar los impactos negativos de la guerra comercial iniciada por la Administración Trump y tejer un escudo que proteja a nuestra economía".

El plan movilizará 7.400 millones de nueva financiación y otros 6.700 millones de euros de instrumentos existentes. Al mismo tiempo, ayudará a las empresas a encontrar nuevos mercados y ampliar sus exportaciones, con 2.000 millones de euros en seguros de crédito y coberturas de riesgo a la exportación; con 500 millones para la internacionalización de pymes, y con un plan específico del ICEX que ayudará a los sectores afectados por el nuevo escenario comercial a afianzar su posición en Estados Unidos y acceder a nuevos mercados.

La directora de Oive, Susana García, solicitó al Ejecutivo nacional "trabajar adicionalmente en otros ámbitos que afectan negativamente a la imagen del sector y sus productos" en referencia a políticas y proyectos de salud pública que están sobre la mesa del Ejecutivo.

Cuarto proveedor en valor y séptimo en volumen

La interprofesional reitera que las disputas comerciales "nunca benefician a ninguna de las partes". Recuerda que España ha mantenido un intercambio estable con Estados Unidos, donde los vinos españoles han ganado reconocimiento y les ha posicionado como el cuarto proveedor en valor y el séptimo en volumen, con más de 67,3 millones de litros exportados y ventas superiores a los 362 millones.

Campaña para comprar productos españoles

El Gobierno ha puesto en marcha una campaña en la que anima a comprar productos españoles bajo el lema "Nuestros valores no están en venta, nuestros productos, sí". En el anuncio aparecen productos emblemáticos de España, como naranjas, jamón, aceite y vino, e imágenes de aerogeneradores, paneles solares y automóviles.

Mientras se proyectan estas imágenes, una voz en off defiende el "gran" país que es España. "Un país que produce, que investiga, que cultiva, que fabrica. Un país que no se para, y que no se va a parar por muchos obstáculos que nos encontremos. "Compra lo tuyo. Defiende lo nuestro", concluye el anuncio.

Oive confía en que la Unión Europea y Estados Unidos lleguen a "buen entendimiento", y reclama que el vino se mantenga al margen de disputas que son ajenas al sector.

2% del PIB

El sector vitivinícola español genera cerca del 2% del PIB y más del 2% del empleo nacional. También es un elemento clave en la identidad y proyección internacional de España. La interprofesional recuerda que el impacto del sector del vino trasciende lo económico, ya que preserva el medio rural, contribuye a la sostenibilidad de toda la cadena desde viticultores a productores y comercializadores, y fomenta la cultura, la gastronomía y el turismo en España.

Por su parte, la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (Cecrv) manifestó su "profunda preocupación" por la "ruptura" de las reglas del comercio internacional. Los aranceles llegan en un contexto "difícil" para el sector vitivinícola, ya que se enfrenta a una disminución del consumo y a una bajada de la comercialización en mercados exteriores en los últimos años, lo que ha propiciado que la competencia en estos sea cada vez más fuerte.

La DGA lanza 2,7 millones para viñedos para viñedos

Las ayudas permitirán adaptar los cultivos al cambio climático

El Gobierno de Aragón ha convocado subvenciones destinadas a la reestructuración y reconversión de viñedos por un importe de 2,7 millones de euros. La convocatoria apareció publicada en el Boletín Oficial de Aragón (BOA) del 28 de marzo.

Estas ayudas, que pueden solicitarse hasta finales de abril, se destinan a viñedos que produzcan uva destinada a vinificación. Tienen como objetivo incrementar la competi-

tividad de las explotaciones, adaptar el cultivo al cambio climático y hacerlo medioambientalmente más sostenible.

La superficie mínima para ejecutar una operación de reestructuración y replantación de viñedos deberá de ser de al menos 0,25 hectáreas, mientras que el límite máximo por viticultor y convocatoria será de inicio de 5 hectáreas.

Se podrán subvencionar operaciones como las reconversiones varietales en particular para mejorar la calidad o la sostenibilidad medioambiental por razones de adaptación al cambio climático, la reubicación de viñedos o las mejoras técnicas en la gestión de viñedos, en particular la introducción de sistemas avanzados de producción sostenible, incluyendo la reducción de fitosanitarios.

En lo que respecta a la replantación con o sistema de conducción, la operación podrá ser anual o bienal y requerirá el cambio de la variedad y/o el cambio del sistema de cultivo, salvo que haya reubicación. La reconversión de viñedos por cambios de variedad será una operación anual.

En cuanto a las mejoras de técnicas de gestión, la operación será anual y requerirá de la instalación de un sistema de conducción sostenible en parcelas plantadas hace cinco años. Si el viñedo está plantado hace más de cinco años requerirá de transformación y de instalación de un sistema de conducción sostenible.

Somos especialistas en el sector agrícola y ganadero

Te atendemos en:
Calle Luis Buñuel, 21 - Teruel
Plaza Santo Domingo, 6 - Alcañiz
Y en la red de oficinas de Caja Rural de Teruel



AGRO RURAL
DE TERUEL





CAJA RURAL
DE TERUEL

www.ruralteruel.com/es/agro





Póliza contratada con RGA Seguros Generales Rural, S.A. de Seguros y Reaseguros, Domicilio Social C/ Basauri, 14, 28023 Madrid, C.I.F.A-78524683. Reg. Merc. Madrid, Tomo 7.915, Gral. 6858, Sec. 3ª, Folio 81. Hoja 76.688-1 y clave de la DGSFP C-616.
La comercialización se realiza a través de RGA Mediación Operador de Banca-Seguros Vinculado, inscrito en el registro de mediadores de la DGSFP con CIF A78490284 y clave OV-0006, y con póliza de responsabilidad civil. Caja Rural pertenece a la red de distribución de RGA Mediación OBSV, S.A. Consultar entidades aseguradoras con las que RGA Mediación mantiene un contrato de agencia de seguros en https://www.segurosrga.es/Documents/Entidades_contrato_RGA_Mediacion.pdf

“Reforzamos el apoyo al vino porque crea empleo y riqueza”

La DGA aumenta 2 millones de euros el presupuesto para el sector en 2025 para abrir mercado a la calidad-precio que ofrecen las bodegas

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón incrementa el apoyo al sector del vino en 2025. El principal esfuerzo se centra en la promoción de un producto con buena calidad-precio en mercados emergentes motivada por los aranceles de Estados Unidos. El consejero, Javier Rincón, ve con buenos ojos que la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vino de la Tierra dé el salto a Denominación de Origen (DO) y hace hincapié en generar experiencias en torno al producto.

¿Ha probado los Vinos del Bajo Aragón?

-Sí, los he probado en diversas ocasiones a nivel particular y, a nivel de consejero, cuando estuve en AgroAlcañiz. El 31 de marzo estuvimos en el Salón de Vinos Peñín y también pudimos probar alguno de Cretas. Es importante destacar la gran diversidad que tenemos en Aragón de vinos y territorios, y al consumidor le gusta variar y probar.

-Buena parte de los bodegueros que están hoy en la IGP apuesta por cambiar a DO. ¿Será posible?

-La diferencia entre la DO y la IGP es, básicamente, que con la DO todas las fases del producto se tienen que hacer en ese territorio. Tienen que ser los productores los que decidan dar el paso preparar su documentación. Desde la consejería les ayudamos y asesoramos. Es un proceso que, una vez que está administrativamente terminado en Aragón, se envía a Madrid, al Ministerio de Agricultura, y si allí consideran que la documentación es completa lo envían a Bruselas. Las DO tienen que tener un Consejo Regulador, hay que cobrar unas tasas, hay que certificar. Es más exigente. Se puede conseguir perfectamente pero son figuras diferentes.

-Reunió de urgencia al sector cuando Donald Trump amenazó con imponer aranceles del 200% a las bebidas alcohólicas europeas (apuntan a quedarse en el 20% como casi todas las importaciones a Estados Unidos) y dos semanas después llegó la primera acción con el primer Salón Peñín. El Gobierno de Aragón parece decidido a apoyar al sector.

-El Salón Peñín ha sido la más reciente, pero hemos hecho otras acciones. En Madrid Fusión hicimos una cata de Garnachas de Aragón que fue importante, hemos asistido a la Barcelona Wine Week, vamos a apoyar la capitalidad mundial de la Garnacha en Zaragoza y la Ciudad Europea del Vino de Cariñena. Hemos incrementado las ayudas al sector, vamos a ayudar más a los consejos reguladores, vamos a poner en marcha el registro vitícola, continuamos tra-

“Con independencia de los aranceles, trabajamos con Aragón Exterior para abrir mercado”

mitando subvenciones con fondos europeos a modernización de bodegas, a reconversión varietal, al vino en terceros países... El vino es un sector prioritario porque genera muchísimo empleo y riqueza y es una cosa muy nuestra. Sabemos que están pasando por un momento complicado por diferentes razones y reforzaremos el apoyo.

-Anunció para este año partidas por valor de 9,8 millones de euros al sector, 2 millones más que en 2024. ¿Ya estaban definidas antes de los aranceles?

-Era algo que ya teníamos planificado porque ha habido una serie de factores que creemos que requieren de un apoyo especial, como la existencia de stocks acumulados desde la pandemia, el cambio de estilo de vida de las generaciones más jóvenes o el impacto de los fenómenos atmosféricos a causa del cambio climático.

-¿Cómo afectará al vino en particular, y al sector agroalimentario, las nuevas tasas de Estados Unidos?

-Es algo que todavía no podemos precisar porque desconocemos en detalle si esos aranceles se van a acabar aplicando y de qué manera, a qué productos y en qué porcentaje. La última vez que Estados Unidos aplicó aranceles, al vino aragonés le afectaron poco porque fue para los vinos de menos de 14 grados, y en Aragón prácticamente todos los vinos que se exportan a EEUU tienen 14 grados o más. Dentro de los alimentos de calidad diferenciada, lo que más exportamos es vino. El total de exportaciones del vino es más o menos el 52% de nuestra producción y representa 93,43 millones de euros, de los que unos 11,5 van a Estados Unidos. Con independencia de los aranceles, estamos trabajando ya con Aragón Exterior para reforzar nuestra presencia en determinados mercados, asistiendo a fe-



EL CONSEJERO DE AGRICULTURA, JAVIER RINCÓN. DGA

rias o planteando misiones inversas con comercializadores y distribuidores que puedan venir aquí a conocer nuestros vinos de países en los que tenemos capacidad de crecimiento. En Sudamérica pueden ser México y Brasil. Hay que hacer un refuerzo en países que en Europa han sido siempre muy importantes como Países Bajos y Reino Unido. Confiamos en Polonia y la posibilidad de reforzar nuestras presencias en Japón e intentar volver a China. De esta forma, si se cierra Estados Unidos tendremos alternativas.

-Se refería a los hábitos de consumo. ¿Hay que beber menos pero de más calidad, y asumir el precio?

-Nunca somos partidarios ni de las cosechas en verde ni de la reducción de hectáreas. Sí de incidir en la promoción para trasladar al consumidor las virtudes de nuestros vinos y que los consuman porque tienen una relación calidad-precio muy buena. Por supuesto, todo lo que sea subir precios al final repercute en beneficio de todos, viticultores y bodegas. No es fácil porque hay mucho vino en el mercado.

-¿Qué relevancia socioeconómica tiene nuestro vino?

-El vino está presente en 363 de los 731 municipios de Aragón, con más de 28.000 hectáreas trabajadas por más de 3.000 viticultores, y más de cien bodegas que vertebran el territorio. Genera valor de marca Aragón en los restaurantes, en el enoturismo. Se trata de vender, de generar expe-

riencias. Es fundamental contar una historia interesante porque el vino también es emoción.

-Los leñosos quedaron en 2024 fuera del decreto de ayudas para la sequía en Aragón, que se limitó al cereal y ganadería extensiva. Organizaciones como UAGA le han pedido un plan de reconversión para sustituir variedades de almendra más adaptadas al cambio climático.

-Es la primera vez que el Gobierno de Aragón da unas ayudas directas para la sequía, 8,2 millones. Los cultivos leñosos no fueron incluidos porque al ser unas ayudas extraordinarias había que tramitarlas antes de final de año y pagarlas porque se enmarcaban dentro del marco temporal de las medidas de apoyo estatal a la economía por la guerra de Ucrania, que permitía unas ayudas extraordinarias al sector. La incidencia de los cultivos leñosos se ve más tarde. Además, han ocurrido dos cosas. Por un lado, el Ministerio de Agricultura nos remitió hace unas semanas un borrador de real decreto por el que, a partir de unos fondos europeos extraordinarios que se asignan a varios países que han sufrido catástrofes climáticas (98 millones para España, Italia o Croacia), a España le han correspondido 68 millones de los que 20 irán para unas ayudas directas a los leñosos en las provincias que han sufrido una sequía fuerte durante 2024. Han considerado todas las provincias mediterráneas, desde Tarragona hasta Almería, pero no la provincia de Teruel ni otras como Albacete, que ha tenido una sequía muy parecida. Sí han metido curiosamente el avellano en regadío de Tarragona porque Cataluña siempre tiene un traje a medida. Teruel ha tenido una pérdida de producción en torno al 35% y hemos alegado para que se incluya. Tampoco entendemos que se tome como ámbito territorial la provincia y no las comarcas agrarias, puesto que distorsiona la media provincial. En cuanto al plan de reconversión, nosotros ya lo tenemos. Publicamos en diciembre los Instrumentos Financieros, que son unas líneas de acceso preferente a la financiación mediante avales dentro de la parte de desarrollo rural del PEPAC (Plan Estratégico de la Política Agrícola Común), con unas líneas de circulante para jóvenes de entre 15.000 y 60.000 euros, con unos avales públicos (al 80% Gobierno de Aragón y Saeca -Sociedad Anónima Estatal de Caución Pública-), y para el resto de unos préstamos de entre 60.000 y 600.000 euros con dos puntos de interés subvencionados durante tres años que incluyan los leñosos. Serían unos créditos blandos.

-¿Están bien reguladas las cuencas del Guadalupe y el Matarraña? ¿Qué hay de las balsas laterales?

-Las balsas laterales del Matarraña son necesarias y lo que no acabamos de entender es por qué en este período de planificación hidrológica del Plan de Cuenca del Ebro que acaba en 2027 no se incluyeron. Según la Confederación, se hará a partir de 2028 y habrá que ejecutarlas. Actualmente la zona del Matarraña está excluida de los lugares donde se puede crear regadío. Es cierto que la provincia de Teruel tiene menos agua que las otras dos provincias y tiene menos zonas susceptibles de crear regadíos, pero también es verdad que hoy en día la alta tecnificación hace posible regar más hectáreas con la misma agua. Calanda es un ejemplo.

“Queremos la DO Matarraña y tenemos un relato en común”

La flamante junta directiva de la asociación de bodegas quiere situar las botellas de Teruel en el mundo mediante una nueva figura de prestigio

La gerente de la bodega Venta d'Aubert de Cretas, Julia Cajaraville, asume la presidencia de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vino Bajo Aragón tras la renovación de la junta directiva de la asociación, que sitúa a Crial en la vicepresidencia y a Fanbar en la secretaría. El objetivo principal es dar el salto a la Denominación de Origen (DO) Matarraña, un nombre que entienden que es el más representativo para las bodegas del territorio.

-¿A qué responde el cambio en la directiva de la IGP?

-Se produjo el 1 de abril y ha habido mucho consenso porque hay muchas ganas de trabajar como productores para reactivar la asociación. Nuestra idea es rejuvenecer la junta, darle movimiento y empujar la constitución de la DO, un camino que comenzó en 2018 pero paró con la pandemia. Algunos socios se han caído por el camino y es el momento de insistir. Como el grueso de las bodegas de la asociación se encuentra en el área de influencia del río Matarraña, apostamos por la DO Matarraña.

-¿Las bodegas de otras comarcas asumen el cambio de nomenclatura?

-Creemos que solamente se quedaría fuera de lo que es la nueva delimitación la zona de Lécerca (Zaragoza) que hoy pertenece a la IGP. Con el resto de bodegas más al sur y que están en activo sentimos que tenemos cosas en común y que el nombre nos puede representar y beneficiar a todos. El 75% de las bodegas de la zona están entre el Algars y el Matarraña, con unas condiciones muy parecidas.

-¿En qué punto está la tramitación para alcanzar la ansiada DO?

-Se empezó la transformación en 2018 y hay un trabajo previo a nivel de informes que es útil y puede apoyar lo que pretendemos. Sí hay que repensar el pliego de condiciones que queremos sacar adelante. El primer paso ha sido reunirnos 14 bodegas que hemos mostrado interés en sacar esto adelante y hablar con la Consejería de Agricultura para iniciar los trámites a nivel regional, nacional y europeo. No es algo rápido y habrá que hacer un trabajo previo.

-¿Cuántos socios son como IGP? ¿Como DO se caerían o sumarían bodegas?

-Estamos una decena porque varias cooperativas han cerrado en los últimos años. Precisamente para evitar más cierres, es importante impulsar la DO. Es importante tener una imagen de calidad fuerte, enganchar a la gente y hacer cosas útiles para todos. Somos una zona con tradición



JULIA CAJARAVILLE, EN EL VIÑEDO DE VENTA D'AUBERT

vitivinicola que por desgracia se ha ido perdiendo por falta de relevo generacional, y creemos que hay que revalorizar la actividad porque tenemos bodegas que hacen vinos de muchísima calidad. En las últimas décadas se han arrancado muchas viñas.

-¿Qué ventajas tiene ser una DO?

-Lo primero, el reconocimiento internacional. La DO te abre las puertas y la IGP muchas veces hay que explicarla, aunque los requisitos de calidad y organolépticos sean prácticamente iguales. Es un certificado al trabajo que se ha realizado en una zona. Hemos conseguido que se reconozca, después de mucho tiempo, que en la provincia de Teruel se hace muy buen vino. Pero en realidad nosotros no hemos inventado nada. El nombre de Peñarroya de Tastavins, por ejemplo, viene de que hace siglos ya era un centro neurálgico de comercio de vino entre Aragón y Valencia. Este reconocimiento internacional se le debe a Teruel.

-¿Qué exigencias tiene el proceso?

-Hay que establecer un consejo regulador y definir un relato en el pliego con variedades, territorio, cultura y tradición. Las certificaciones y análisis técnicos suponen un coste, pero ese esfuerzo tendrá un retorno. Vamos a una. Yo acabo de llegar, llevo tres años en la bodega y cinco en la comarca, pero es un momento muy bonito para la zona.

-¿Cómo llegó a la gerencia de la bodega?

-Yo llegué con Solo Houses y en septiembre de 2022 se me encomendó también llevar la gestión de la bodega, ser la nueva cara del proyecto global. El equipo es el mismo, pero le dimos un cambio a nivel de márketing y relato. Unimos la ruta de las esculturas, maridamos arte y vino.

-¿La clave es conjugar vino con turismo en esta zona?

-Lo bonito es que cada bodega hace cosas muy diferentes y resulta enriquecedor. El enoturista llega con la motivación de que puede moverse por diferentes proyectos. Solamente en Cretas ya estamos tres bodegas, lo cual ya da un valor. Luego tenemos el proyecto de Deméter de Tastavins de agricultura regenerativa y certificado ecológico, Crial representa cuatro generaciones, el proyecto familiar de Pedravolta en Nonaspe... Vamos a explicar que, dentro de esta diversidad, hay un relato común.

-¿Les preocupa el contexto arancelario internacional?

-Es importante saber diversificar. Como somos todas bodegas de un tamaño mediano o pequeño en comparación con la Terra Alta, vamos a poder jugar siempre con la situación internacional. Si se cierra una puerta con Estados Unidos, que al final no va a ser tan dramático según parece, Reino Unido está con los brazos abiertos, o Canadá.

-¿Cuál cree que es la baza comercial más importante del vino del Matarraña?

-La vinculación de los viñedos con el paisaje, ese patri-

“La vinculación de los viñedos con el paisaje, el patrimonio ‘viticulural’, es nuestra singularidad”

monio “viticulural”, la manera que hemos tenido de trabajar la tierra para ser respetuosa con el entorno. Tenemos la suerte de que cada año nos viene a ver mucha gente. Aquí el vino ya estaba, pero el turismo es un factor muy fuerte de desarrollo. Tenemos que apostar por la calidad y vinos singulares que sorprendan. La gente no se espera que un vino de Teruel sea tan bueno, pero gracias a internet y la curiosidad del consumidor final es más fácil. La gente ya no quiere solo Riojas y Riberas, y nosotros tenemos mucho que ofrecerles.

-¿Se crearán sinergias con la Terra Alta cuando sean DO Matarraña?

-Tener a la Terra Alta al lado suma mucho porque es un ejemplo de trabajo bien hecho y de apostar por la Garnacha Blanca. Se han construido una identidad muy potente. Es un referente. Antes los agricultores del Matarraña vendían su uva a la Terra Alta y no le daban el valor, pero ahora esto ha cambiado. La Garnacha tiene que ocupar una posición singular en nuestro pliego, tenemos que ajustar aún las variedades pero todas la bodegas trabajamos la uva local porque nos identifica. Es parte del relato.



Controlado por la Asociación de Productores de la I.G.P. Vino Bajo Aragón

www.igpvinobajoaragon.es

Vinos de Calidad, vinos para descubrir

Variedades de cepas adaptadas al terreno: Garnacha Blanca, Garnacha Tinta, Cabernet- Sauvignon, Chardonnay, Derechero, Macabeo, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo.





Diario de Teruel
www.diariodeteruel.es

Si pasa en Teruel, **lo tenemos**

*La información de tu
provincia en tu mano*



De lunes
a domingo



Consulta todas las opciones en:
ventadecontenidos.diariodeteruel.es
suscripciones@diariodeteruel.net
o en el teléfono 978 617 086

Tradición y calidad en cada copa de Crial

Una bodega con historia que apuesta por la modernización

Con cuatro generaciones dedicadas al cultivo de viñas y a la elaboración de vinos de calidad en la Comarca del Matarraña, Bodegas Crial sigue evolucionando en Lledó. Actualmente, la bodega cultiva alrededor de 50.000 cepas, apostando por variedades autóctonas como la Garnacha tinta y blanca, junto a otras perfectamente adaptadas al terreno como Syrah, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Tempranillo y Macabeo.

El viñedo Mas de Dau, una finca singular en Cretas, es uno de los pilares de la producción de uva de alta calidad. Además de esta finca, una treintena de viticultores de Lledó, Cretas, Valderrobres, Arens de Lledó y otros municipios del Matarraña, inscritos en la IGP Vinos del Bajo Aragón, aportan una cantidad significativa de uva a Bodegas Crial.

Nicolás Vives, como agricultor, se encarga del cultivo de las vides de la bodega, mientras que en las instalaciones el enólogo Carlos Albesa, junto con la familia Crivillé Albesa y un equipo de once profesionales, lidera el proceso de elaboración del vino. A ellos se suman grupos estacionales de hasta diez trabajadores en el campo, garantizando el cuidado de la vid en cada fase del año.

Aunque sus vinos conservan a la perfección la esencia familiar, Bodegas Crial realizará una importante inversión en tecnología próximamente, enfocada en mejorar el siste-



VIÑEDOS DEL MAS DE DAU, EN CRETAS

ma de prensado y la refrigeración de los mostos durante la fermentación. La actualización permitirá optimizar la elaboración de sus vinos, potenciando aún más la calidad de sus caldos. Pese a la sequía extrema que ha reducido la última cosecha de uva en un 70% en la zona, la calidad de la uva ha sido excepcional, dando como resultado vinos con "gran estructura y carácter".

Los vinos de Bodegas Crial pueden adquirirse en distribuidores autorizados, en su web www.crial.es y en la bodega, que ofrece visitas enoturísticas para grupos y degustaciones con reserva previa. El horario es entre semana de 9:00 a 13:00 y de 15:00 a 19:00, y los fines de semana y festivos de 11:00 a 13:00.



PREMIOS 2024



**VINOS DEL MATARRAÑA
VINOS DE TERUEL**

978 891 909
671 216 647

crial@bodegascrial.com
www.bodegascrial.com

CATA Y VISITAS GUIADAS ENOLÓGICAS
Previa reserva 978 89 19 09

Síguenos en RRSS [#crialovers](#)  



LOS HERMANOS MONREAL CUIDAN DEL VIÑEDO

Unas nuevas instalaciones para custodiar la tipicidad en Cretas

Mas de Torubio tendrá una nueva bodega encarada hacia los Puertos para seguir valorizando la expresión de sus Garnachas Blanca y Peluda

La tipicidad de los vinos que propone Mas de Torubio se verá reforzada el año que viene con una nueva bodega que, situada a la entrada de Cretas conforme se entra desde Valderrobres, permitirá disfrutar del sabor de la Garnacha Blanca y la Garnacha Peluda desde una terraza orientada hacia los Puertos de Beceite.

Los hermanos Monreal elaborarán sus vinos desde una ubicación alternativa a los bajos de la casa de su abuelo paterno, Torubio. "Conservamos las antiguas instalaciones pero en la entrada del pueblo, desde una parcela de 14.000 metros cuadrados con 400 edificadas, tendremos más espacio", explicó el enólogo Enrique Monreal, que prevé que las nuevas instalaciones, cuya estructura ya está levantada, estén abiertas al público en 2026.

La nueva bodega contará con salas de crianza y embotellado, laboratorio, tienda y wine bar, nuevos servicios que

enriquecerán la experiencia del consumidor final en su visita a la capital de los Vinos de la Tierra.

El negocio será más visible que en el centro de la localidad del Matarraña. Incorporará un viñedo experimental con 2.000 plantas, con diferentes variedades locales, nacionales e internacionales que rodearán el edificio.

Mas de Torubio lleva varios años poniendo en valor su marca con el enoturismo. Previa reserva (669 21 48 45), la visita arranca hoy día en el viñedo, donde transmite la singularidad de las 13 hectáreas que confieren personalidad y tipicidad a sus siete referencias en botella, producidas con los dos buques insignia del terruño, acompañadas de otras variedades como la Cabernet Sauvignon, Merlot o Sauvignon Blanc para los coupages.

La antigua tejería sobre la que descansa la masía recién rehabilitada en la que se prueba los vinos y una visita

2026

LAS NUEVAS INSTALACIONES
ABRIRÁN EN 2026 PARA OFRECER
UN NUEVO PUNTO DE VENTA Y CATA

al casco medieval de Cretas y a los túmulos funerarios del siglo VI antes de Cristo completan la experiencia.

Patrimonio vitícola

Mas de Torubio presume de trabajo duro y cariño por la tierra. Esta filosofía de sus propietarios, una familia de orgullosos agricultores, le ha llevado a comprar 5 hectáreas más en término de Cretas en las que plantarán más viñedos para cultivarlos ellos mismos. Con la obsesión de dar valor a la tierra que todo les da, también compran uva a buenos precios a los agricultores de la zona, fomentando así que las viñas viejas no desaparezcan como desgraciadamente ha sucedido en los últimos tiempos.

Nace un blanco rancio con solera de 50 años

Mas de Torubio trabaja para sacar un nuevo producto, un vino rancio de tradición en el Matarraña que se criaba en todas las casas. "Un señor hizo obras y le molestaban las barricas, de 1972. Las hemos aprovechado para hacer un vino blanco de crianza oxidativa con solera de 50 años", explicó Enrique Monreal. Al final de la elaboración se agrega un mosto de Garnacha Blanca del año, que le confiere dulzor para tomar a modo de copa de sobremesa. En feria se podrá probar.

La Clota (Garnacha Peluda, Merlot y Cabernet Sauvignon) es el buque insignia, compartiendo elevada expresión con Lo Pou Tinto (Peluda) y Lo Pou Blanco (Garnacha Blanca). Xado Blanco y Tinto, Nueve Rosas y Cloteta completan las referencias.



LO POU GARNACHA BLANCA
DE MAS DE TORUBIO

LO POU GARNACHA PELUDA
DE MAS DE TORUBIO

MAS DE TORUBIO
VINOS DE FINCA

Nuestros vinos son el legado de Mas de Torubio. Vinos de calidad elaborados de manera tradicional y que expresan la personalidad de nuestra tierra.

www.masdetorubio.com
viticultores@masdetorubio.com

La inspiradora gama Solo llega para quedarse

Cuatro frescas referencias se unen a una saga de calidad desde 1986

Venta d'Aubert ha dispuesto para este 2025 toda la frescura de la gama Solo, la más contemporánea, compuesta por dos vinos tintos y otros dos blancos que buscan nuevas expresiones de las uvas mediterráneas y del paisaje que envuelve la bodega de Cretas.

Con etiquetas minimalistas en línea con la filosofía de Solo Houses y Albarrán Bourdais, la nueva propiedad afianza su entrada en el mundo del vino con Solo 100, 200, 300 y 400. Las nuevas expresiones del terruño son fieles a la tradición ecológica de la finca y la mínima intervención que aporta el enólogo César Fernández. Conviven con la gran reputación que inició Stefan Dorst, que continúa elaborando con mimo las referencias más tradicionales, esencia de un terruño situado a las faldas de los Puertos.

Solo 100 es un coupage orgánico de Garnacha Tinta, Syrah y Monastrell con seis meses de crianza. Es una expresión de mínima intervención de esta oscura y arbustiva uva cultivada en un clima de transición sobre suelos pobres de arcilla y caliza. Significa "laderas escarpadas" que miran a los viñedos como guardianes del Matarraña.

El otro tinto de la nueva serie es Solo 300, un monovarietal de Garnacha Tinta a modo de "santuario", como un refugio donde reponer fuerzas y restablecer el equilibrio. Este tinto desnudo muestra el estoicismo del viñedo de mayor calidad que emana de las 62 hectáreas de terruño.

En cuanto a los blancos, Solo 200 equilibra al 50% Garnacha Blanca y Viognier, para un vino que se hermana con el "horizonte", donde el cielo cristalino se encuentra con

Venta d'Aubert fue pionera en la viticultura ecológica en el Matarraña, certificada desde 2013



LA NUEVA GAMA DE VINOS 'SOLO'

la bastedad de las tierras altas de Cretas a pies de los Puertos. Se trata de un vino con final largo y pulido.

Como hermano mayor del 200 emerge Solo 400, a partes iguales de Garnacha Blanca y Chardonnay. Resultado de suelos inclinados, poco profundos, que estimulan la vid para producir frutos de máxima expresión.

Venta d'Aubert cuenta, en línea con el maridaje artístico que la bodega de Cretas propone en su finca, con ediciones especiales de sus cuatro Solo, cuyas etiquetas están diseñadas por diferentes artistas que trabajan con las galerías de Albarrán Bourdais como Claudia Comte, Héctor Zamora y Julio Le Parc.

A estas referencias se suman otras más clásicas: los tintos Ventus, Divertus, Dionus y Syrah; o los blancos Ventepico, Viognier y El Serrats Chardonnay.

En ecológico

Venta d'Aubert fue pionera en el desarrollo de la viticultura ecológica en la región, recuperando y plantando viñedos desde 1986. Desde la cosecha de 2013 está certificada como bodega ecológica. Prescinde totalmente de productos químicos, un aspecto muy valorado por el consumidor europeo que absorbe la mitad de la producción.

Las técnicas empleadas han buscado respetar al máximo el entorno e intentado contribuir a conservar la flora y fauna autóctonas. En cada una de las 20 hectáreas cultivadas hay 2.500 cepas en las que la sociedad limita la producción a un máximo de 3.000 kilos de uva. Se crían las variedades Garnacha Tinta, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Chardonnay, Viognier y Garnacha Blanca, esta última variedad local que la bodega potencia.



La bodega marida con cultura y arquitectura

Convertir Cretas en un destino turístico de primer nivel es el objetivo del grupo Solo Houses y la galería Albarrán Bourdais, que suma la Venta d'Aubert a su apuesta por la arquitectura, el arte y la gastronomía. Así, se consolida como proyecto holístico de gestión integral del territorio un conjunto de casi 200 hectáreas en el que ya existían dos hermosas casas de vacaciones diseñadas por Pezo Von Ellrischhausen y Office KGDVS, y un espacio expositivo de arte contemporáneo único. Pronto se sumará un hotel. La bodega abre al público (se pueden concertar catas y visitas en el teléfono 722 29 62 51) y se desplaza a hoteles de la zona para una experiencia más exclusiva que también marida con artesanía y deporte.



Bodega Venta d'Aubert
by Solo Houses

Visitas y catas:
visitas@ventadaubert.com
+34 722 296 251

Tienda y oficina:
info@ventadaubert.com
+34 978 769 021

Crta. Valderrobres- Arnes,
Km. 28, 44623 Cretas, Teruel

www.ventadaubert.com
[@venta.daubert](https://www.instagram.com/venta.daubert)



Vinos con casi un siglo de vida y pasión

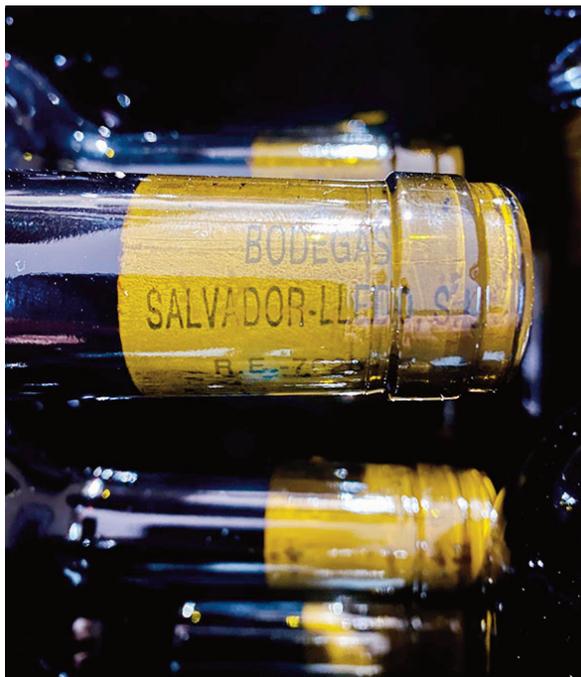
Salvador Lledó recupera Racons, un tinto de cuatro meses en barrica

Desde 1939, la bodega familiar Salvador Lledó (ubicada en esta localidad del Matarraña) mantiene viva la tradición vinícola, combinando calidad, cercanía y pasión en cada vino como lo hacían antes. Ahora, recupera Racons, un tinto con cuatro meses en barrica, que había desaparecido hace años y que se expondrá en la feria de Cretas el fin de semana del 12 y 13 de abril, con la intención de volver a enamorar a los amantes del buen vino.

La historia de esta bodega comienza hace casi un siglo, cuando Tomás Salvador Ramón inició un proyecto basado en la calidad y el trato directo con el cliente. A lo largo de las generaciones, la bodega ha evolucionado, adaptándose a los nuevos tiempos sin perder su esencia. En los años 50, Joaquín Salvador tomó las riendas y modernizó la comercialización del vino, sin renunciar a los métodos tradicionales. Décadas más tarde, Javier Salvador continuó con la expansión de la bodega.

Hoy en día, este emblemático lugar sigue en manos de la familia, con Javier y su esposa Elena al frente. Su misión no ha cambiado: seguir elaborando vinos con identidad propia, respetando la tradición sin renunciar a la evolución.

El compromiso con la calidad es el pilar fundamental de esta bodega. "El amor que ponemos en cada botella mar-



BOTELLAS DE SALVADOR LLEDÓ CON SU FIRMA

ca la diferencia", explican sus responsables. Su filosofía se basa en mantener un equilibrio entre el crecimiento y la excelencia, evitando caer en la tentación de aumentar la producción a costa de la calidad.

Su catálogo de productos incluye una amplia variedad de vinos, desde tintos y blancos embotellados hasta mistela, moscatel y vermut. La garnacha es la variedad estrella en sus tintos, mientras que el macabeo predomina en sus blancos, reflejando la esencia del terroir del Matarraña.

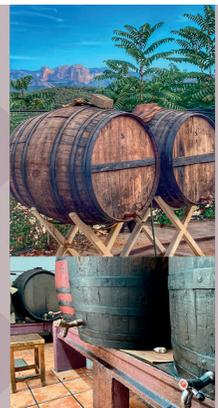
La bodega distribuye sus vinos tanto a particulares como a restaurantes, bares y tiendas especializadas. Gracias a su red de distribución, sus productos llegan a toda España, manteniendo siempre ese trato cercano con cada cliente.



Salvador
Bodegas **Lledó**
Desde 1939

www.bodegassalvadorlledo.com

C. Parque, 2, 44624 Lledó, Teruel 646035814 contacto@bodegassalvadorlledo.com



amarubodegas.com



La familia Gil mima la Terra y la Garnacha Alta

El proyecto de Horta de Sant Joan
investiga por la calidad desde Els Ports

La Comarca de la Terra Alta se dedica en cuerpo y alma al mundo del vino para mimar su Denominación de Origen y su tradición milenaria. Un ejemplo de esta pasión es la bodega Les Vinyes del Convent, que desde Horta de Sant Joan se marca como objetivo la investigación continua a favor de la máxima calidad y la preservación de la Garnacha Alta, uva legendaria y autóctona.

Los vinos de la familia Gil son un homenaje al origen, las tradiciones y un paisaje dominado por Els Ports. Entre 350 y 500 metros de altitud, los viñedos crecen en terrazas singulares, con una marcada huella de territorio y una apuesta decidida por la variedad emblema de la comarca. Las instalaciones están dotadas con la tecnología más puntera con la obsesión de obtener los mejores vinos posibles.

El proyecto de Les Vinyes del Convent está liderado por Elías Gil, que en 2017 cumplió el mayor sueño de su vida profesional: inaugurar una bodega de autor en el pueblo de su familia. Es su homenaje a las cinco generaciones que le precedieron –el germen de esta actividad en la familia se remonta a 1769– y que se situaron como uno de los principales actores del sector del vino en Cataluña. El valor añadido y la calidad se consolidan con la sexta generación.

Elías Gil hace vinos de kilómetro cero. La docena de referencias que ofrece la bodega es fruto de la viticultura de

proximidad y dentro de cada botella se encuentra la expresión del paisaje imponente y la climatología, entre montañosa y mediterránea, de Horta de Sant Joan y Els Ports.

Arqueología vinícola

El proyecto vitivinícola de Les Vinyes del Convent se encuentra ligado a dos operaciones de arqueología vinícola. Por un lado, está la recuperación de la Garnacha Alta, una subvariedad de la Tinta con grano más separado y más negro. Por otro lado, se ha recuperado también un tipo de uva Moscatel, casi extinguida, de grano pequeño y rojo.

Garnacha Peluda, Tintorera, Tinta, Blanca y Alta comparten protagonismo en la zona, dando vida a los vinos Los Ceps de la Via Verda, Els Costums, Mas de Sotorres, Mon Pare, Lola Bel y La Senyoria. Estos se recogen en las fincas La Pesca, Viarnets, Lo Povet, La Senyoria y Mas de Sotorres.

La bodega ofrece actividades de enoturismo (reservas: 977 43 54 12). La experiencia incluye bienvenida en el claustro, visita por el exterior y el interior de la bodega, entrada al museo y cata de varios vinos. También se puede formar parte de un Club del Vino y pernoctar en La Masoveria y La Pallisa del Mas de Sotorres.



VISTAS A ELS PORTS DESDE LES VINYES DEL CONVENT



LES VINYES DEL CONVENT
12 ✕ 96

VISITAS Y ENOTURISMO

LES VINYES DEL CONVENT
Horta de Sant Joan (TARRAGONA)

977 43 54 12 / 699 805 649 - info@lesvinyesdelconvent.com
www.lesvinyesdelconvent.wine/es



Un enoturismo de calidad en el Matarraña

Mas de Lluçia Wine Estate permite vivir en primera persona los viñedos

Enclavado en Monroyo, en plena comarca del Matarraña, Torre del Marqués es mucho más que un hotel: es un wine estate donde la cultura del vino se fusiona con el lujo, la sostenibilidad y la naturaleza. Su gran apuesta es la finca Mas de Lluçia Wine Estate, situada en las estribaciones de los Puertos de Beceite. Aquí, el conjunto ofrece a los visitantes la posibilidad de sumergirse en una experiencia vinícola auténtica, recorriendo los viñedos, conociendo de cerca el trabajo de los viticultores y descubriendo el impacto de cada proceso en la calidad del vino.

La experiencia ofrece una propuesta única de enoturismo vivencial, donde los huéspedes pueden explorar las 200 hectáreas de finca en vehículos todoterreno, asistir a las labores del viñedo en cada estación del año y participar en catas verticales que muestran la evolución de los vinos según el clima y el cuidado de la vid. También se puede presenciar actualmente el fenómeno de los "lloros" de la vid; cuando las plantas empiezan a exudar savia tras la poda, un espectáculo natural poco conocido pero fascinante para quienes vienen de la ciudad y desean conectar con el origen del vino.

Además, la bodega propia permite descubrir el proceso de elaboración desde la cepa hasta la copa, con vinos ecológicos elaborados con el máximo respeto por el medio



ENOTURISMO EN MAS DE LLUCIA WINE ESTATE

ambiente, elaborados con un mínimo de sulfitos y con una producción que prioriza la calidad sobre la cantidad. La finca trabaja con técnicas de cultivo responsables, asegurando que los vinos reflejen fielmente el terroir y el clima del Matarraña.

Más allá del vino, Torre del Marqués es un refugio de bienestar, con un hotel boutique de cinco estrellas que combina el confort con un diseño sostenible. Su spa, su restaurante de kilómetro cero y su filosofía ecológica lo convierten en un destino ideal para quienes buscan disfrutar del Matarraña de una forma diferente. Cada detalle está pensado para ofrecer una experiencia inolvidable donde el vino es el hilo conductor de un viaje a la esencia de la tierra.

EST. — 1702

MAS DE LLUCIA

WINE ESTATE

Carretera Fuentespalda a Ráfales, Km 2,2
Paraje Mas de Lluçia, Monroyo, Spain
+34 618 661 700

www.masdellucia.com

[@masdelluciawineestate](https://www.instagram.com/masdelluciawineestate)



Los de Fórnoles brillan con su spot turístico

Bayod Borrás logra el oro en el mundial con su Gatell Gran Reseva



BAYOD Y BORRÁS EN EL RODAJE DEL SPOT DEL MINISTERIO

El reconocimiento al trabajo bien hecho sigue llegando a la bodega Bayod Borrás, ubicada en Fórnoles. Lo que comenzó como un sueño familiar se ha convertido en un referente del cava de calidad, tanto en España como fuera de nuestras fronteras. Ahora, su historia y su dedicación formarán parte del reportaje de promoción turística que el Ministerio de Turismo de España está preparando para dar a conocer los mejores destinos y experiencias del país en Europa y Estados Unidos.

Para Jesús Borrás y Jordi Bayod, ser elegidos en esta campaña es un orgullo y un honor. Su bodega ha conquistado a expertos y aficionados con su pasión por la tradición y la innovación. Su espumoso Duna, un cava macerado con trufa negra, ha alcanzado los 91 puntos en la prestigiosa Guía Peñín, un reconocimiento que los llevó a ser invitados a la gala de los mejores vinos de España. Además, su Gatell Brut Nature Gran Reserva fue galardonado el año pasado con una medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas, destacando entre más de mil referencias internacionales.

Pero, más allá de los reconocimientos y los premios, lo que define a Bayod Borrás es el alma de su proyecto. Cada botella es un reflejo de su historia y de su amor por la tierra. Desde los nombres de algunos de sus espumosos, que rinden homenaje a sus mujeres, Gloria y Nuria y a su perrita trufera, Duna hasta el logotipo, inspirado en las iniciales de los apellidos de sus hijos; todo alimentado de tradición.

Lo que los distingue no es solo la calidad de sus espumosos, es también la autenticidad con la que los elaboran. Desde que en 2014 comenzaron a producirlos para consumo propio hasta la legalización de su bodega en 2019, han mantenido intacta su filosofía: un cava artesano, elaborado con el método tradicional champenoise.

Su apuesta por la excelencia ha llevado a Bayod Borrás a exportar sus cavas a Bélgica, con próximas expansiones a Paraguay y Estados Unidos. Su Trufa Experience es un claro ejemplo de un buen resultado: una experiencia única que combina la cata de sus espumosos con la búsqueda de trufa en los bosques de Monroyo, permitiendo a los visitantes sumergirse en la esencia de la provincia y descubrir el maridaje perfecto entre el cava y la trufa negra.

LA PRIMERA BODEGA DE VINO ESPUMOSO DE CALIDAD DE TERUEL



bayodBorrás

Cuando el tiempo se para, nace la magia

www.bayodborras.com

Teléfonos: 607 69 81 22 - 669 81 31 80 Mail: bb@babodborras.com C/Baja, 12 - Fórnoles (Teruel)

La bodega de Alcorisa gana visibilidad

Estrena web con tienda online y carta de enoturismo para disfrutar

Dominio Maestrazgo está decidida a convertirse en un lugar de referencia para la celebración de cualquier tipo de evento que requiera quedar bien con sus vinos de calidad. La bodega de Alcorisa mejora su promoción gracias a una nueva página web (www.dominioaestrazgo.com), que incluye tienda online para comercializar tanto sus siete referencias en botella como su catálogo de experiencias de enoturismo.

Las funcionales instalaciones –ubicadas junto al cruce de las carreteras de Alcañiz, Andorra y Mas de las Matas– acogen a grupos de hasta 50 personas.

En las visitas, durante hora y media se explican las virtudes de las producciones artesanales, se visita el laboratorio, la sala de aromas y se accede a la sala de catas. Todo comienza en la sala de audiovisuales con un vídeo introductorio y culmina en el acogedor Wine Bar con multitud de referencias que se pueden comprar en tienda junto a otros productos gastronómicos de la provincia de Teruel.

Las experiencias incluyen visitas, maridajes de vinos y tapas, catas, eventos privados con posibilidad de contratar un catering externo y reuniones de empresa, entre otros.

En definitiva, se trata de “potenciar la cultura del vino” y dar valor añadido a un producto de calidad “con disfrute y moderación”, explica Javier Azuara, propietario de la bode-



JAVIER AZUARA TOMA UN VINO EN EL WINE BAR

ga, quien recuerda que entre semana las instalaciones están abiertas para tienda, mientras que las visitas hay que reservarlas siempre (teléfono 625 12 59 61).

Ritual de calidad

En Dominio Maestrazgo, el proceso de vinificación es un rito que sigue pautas fijas, desde la selección manual de las uvas en los mejores pagos de la comarca hasta que el vino sale de la sala de crianza en barrica para ser embotellado. Con dos décadas de historia, la bodega de Alcorisa se erige como referente de los vinos aragoneses de calidad.

En las estanterías del Wine Bar se puede encontrar cada una de las siete referencias que produce la bodega. Se trata de los tintos Santolea, Syrah, Dominio Maestrazgo, Rex Deus; los blancos Garnacha Blanca y Garnacha Blanca Roble; y el rosado Garnacha. Unos vinos que son fruto de los paisajes que envuelven las viñas, con toques de carbón, almendro, arcilla, cal y aceitunas del terreno.

Dominio Maestrazgo

www.dominioaestrazgo.com

Enoturismo

*Cata de vinos y visitas guiadas
previa reserva:*

978 86 06 42 - 625 125 961

bodega@dominiomaestrazgo.com



PARTICIPANTES EN ANTERIORES JORNADAS.

Rubvinos mima las bodegas familiares

La Jornada Enológica será el 20 y
21 de julio en Rubielos de Mora

La IV edición de Rubvinos ya está a la vuelta de la esquina: el próximo 20 y 21 de julio, Rubielos de Mora volverá a albergar el encuentro enológico que ya supone uno de los grandes referentes del sector. El evento busca impulsar a las bodegas familiares en el sector Horeca y la distribución, reuniendo a productores, restauradores y amantes del vino en un entorno único de la Comarca Gúdar-Javalambre.

El domingo 20 de julio, la feria abrirá sus puertas al público en el patio del Ayuntamiento de Rubielos de Mora, donde se podrá disfrutar de vinos elaborados con mimo, apostando por un cultivo sostenible y variedades autóctonas. Los asistentes podrán descubrir vinos de diferentes regiones, participar en catas y conocer la historia detrás de cada botella.

La cita del lunes 21 estará enfocada en el sector profesional, trasladándose a la ermita de los Mártires de Rubielos de Mora. Este espacio será el punto de encuentro para productores, distribuidores y hosteleros, facilitando la conexión comercial y nuevas oportunidades de negocio.

En ediciones anteriores, la feria ha contado con bodegas de distintas regiones españolas e incluso internacionales, atrayendo a productores de Aragón, La Rioja, Castilla-La Mancha, Asturias y la Comunidad Valenciana, además de países como Italia, Francia o Alemania. De hecho, muchas de las bodegas participantes han logrado introducirse en restaurantes y distribuidores de la zona gracias a la cita.

Desde su primera edición, Rubvinos ha crecido en participación y reconocimiento. Cada año, más visitantes y profesionales se suman a esta jornada, lo que ha conseguido que el evento esté marcado en el calendario enológico de la provincia de Teruel como una de las paradas obligatorias para los amantes de este sector. Además, cada edición la feria intenta evolucionar. Es por ello que este año los organizadores quieren ligar el vino con su mejor aliado: la gastronomía, añadiendo algunas píldoras relacionadas con esta disciplina en formato de ponencias, mesa redonda o taller de cocina, de las que se informará próximamente.

Para participar en Rubvinos, los interesados pueden inscribirse previamente a través del correo electrónico de la organización: feriarubvinos@gmail.com.

4ª JORNADA ENOLÓGICA
en Rubielos de Mora
20 y 21 de julio de 2025

Rubvinos

DOMINGO 20 de julio por la tarde
Feria abierta al público
Lugar: Patio del Ayuntamiento de Rubielos de Mora

LUNES 21 DE JULIO por la mañana
Jornada para el sector profesional
Lugar: Ermita de los Mártires de Rubielos de Mora

Y también, ponencias y talleres gastronómicos



DIVERTUS 18

Venta D'Aubert

Variedades

44% Garnacha Tinta, 44% Syrah, 10% Monastrell, 2% Cabernet Sauvignon

Nota de cata

Vino tinto potente y lleno de vida. Es una versión moderna de un clásico vino mediterráneo, que busca tanto luminosidad como frutisidad. En nariz, se revelan de inmediato frutos del bosque maduros, junto con hierbas aromáticas silvestres. En boca, una primera impresión frutal y prominente se suaviza hacia un cuerpo medio, liso y revitalizante.

Elaboración

Crianza de 36 meses en barricas de roble francés.



SOLO 200 2023

Venta D'Aubert

Variedades

50 % Garnacha Blanca, 50 % Viognier

Nota de cata

Vino blanco equilibrado. A través de su luminosidad y profundidad, trasciende la fruta primaria hacia un final largo y pulido. En nariz, resalta su carácter ceroso y mineral, sutilmente acompañado por frutas tropicales y de hueso. En boca es elegante, con cuerpo y fresco, que persiste en todos los rincones del paladar

Elaboración

Pressado directo. Cada variedad fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable. La mezcla se realiza un mes antes del embotellado.



LA CLOTA

Mas de Torubio

Variedades

70% Garnacha Peluda, 20% Merlot y 10% Cabernet Sauvignon.

Nota de cata

Color rojo cereza, ribete granate. Aroma a frutas rojas, especias y sutiles tostados. Suave, equilibrado, final largo y persistente. Servir a 16°C.

Elaboración

Fermentación por separado de cada variedad y crianza durante 12 meses en barricas de roble francés. Clarificación con proteína de origen vegetal y filtrado muy suave con placas de celulosa para eliminar posibles partículas en suspensión.



LO POU BLANCO

Mas de Torubio

Variedades

100% Garnacha Blanca.

Nota de cata

Color amarillo dorado con reflejos verdes. Aromas de frutas blancas y notas florales. En segundo plano se perciben aromas aportados por la barrica. En boca es untuoso, con volumen y de largo postgusto.

Elaboración

Fermentado en barricas de roble francés de 300 litros de capacidad. Posterior crianza en la misma barrica durante 6 meses con battonage semanales. Ligero filtrado con placas de celulosa y posterior embotellado.



TINTO CELTIS AUSTRALIS CRIANZA

Crial

Variedades

Garnacha Tinta 100%

Nota de cata

Posee un color rojo rubí limpio y brillante. Destacan aromas de fruta negra, compota de ciruela, pimienta, especias complejas, notas de cedro, y con una parte mineral algo marcada. De sabor: entrada amable, amplio en boca, largo y persistente con taninos dulces y redondos, con recuerdos a los matices encontrados en nariz.



BLANCO CELTIS AUSTRALIS CRIANZA

Crial

Variedades

Garnacha blanca 100%

Nota de cata

Posee un color amarillo dorado muy elegante y brillante. Aroma con notas que recuerdan a la fruta blanca madura, tostados muy sutiles y recuerdos minerales y un toque a frutos secos. Sabor con entrada potente, fruta blanca madura, equilibrio entre la madera y la frescura. Elegante, con volumen, sedoso y untuoso.



REX DEUS

Dominio Maestrazgo

Variedades

85 % Garnacha y 15 % Syrah

Nota de cata

Cereza rubí, borde cobrizo, brillante. Complejos e intensos aromas de frutos rojos, confitura de ciruelas, buenas maderas, balsámicos y especias. Frutoso, envolventes notas de tabaco inglés y fina reducción. Buena estructura, amplio, suave, sabroso, potente, jugoso, redondo y paso armónico, largo y muy persistente. Fruta y roble bien fundidos, especiado, regaliz.

Elaboración

24 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier.



ELS COSTUMS NEGRE

Les Vinyes del Convent

Variedades

Garnacha alta 100%

Nota de cata

Color ciruela, aromáticamente intenso y complejo, notas a fruta madura y especias de olor. El paso en boca es redondo y meloso con un final largo y sabroso.

Elaboración

Después de la selección de la uva se transporta a los depósitos de acero inoxidable para su fermentación. Envejecido durante 3 meses en fudres de 5.000 litros.



CATAS

SENGLAR

Mas de Lucía

Variedades

Cariñena 100%

Nota de cata

Limpio y brillante, de capa media y color púrpura. En fase olfativa presenta aroma franco, complejo e intenso a fruta negra madura con notas florales y ligeramente balsámico. Entrada en boca fluida con ligera astringencia madura, que va incrementando su potencia aromática según avanza su permanencia en boca. Largo final balsámico, con marcada y prolongada retronasal.

Elaboración

24 meses de crianza en barrica de roble francés.



DUNA BRUT NATURE RESERVA

Bayod Borrás

Variedades

Xarello y Chardonnay con Tuber Melanosporum

Nota de cata

Color amarillo pálido y límpido. En nariz: intensidad aromática media, con un primer impacto de fruta blanca madura y piel de limón acompañado de notas de bollería suaves. En boca llama la atención su amplitud y textura cremosa del carbónico, que se ha integrado de forma que al primer sorbo llena nuestra boca sin ser invasivo. Buena acidez y frescor, sin ser estridente.

Elaboración

Fermentación por el método tradicional del champenoise a temperatura baja y constante. Crianza mínima de 24 meses.



RACONS

Salvador Lledó

Variedades

Garnacha tinta

Nota de cata

Vino de capa alta color rojo picota con tonos púrpura. Aroma intenso y muy frutal. Destacan notas de frutas rojas (moras y frambuesas) y los tonos especiados (canela, pimienta, regaliz) típicos de una garnacha de calidad. Compatibiliza el carácter mediterráneo tradicional con textura en boca de un tinto actual.

Elaboración

4 meses en barrica de roble y 3 meses en posición horizontal en botella



GATELL BRUT NATURE GRAN RESERVA

Bayod Borrás

Variedades

Chardonnay, Macabeo, Xarello y Parellada

Nota de cata

Se presenta límpido y de color amarillo pajizo de intensidad media con reflejos dorados. En nariz ofrece una gran complejidad aromática, las lías le confieren aromas que nos recuerda a las galletas y a pastelería, con profundos matices de manzana comotada y notas de frutos secos tostados y mazapán. En boca es voluminoso, seco, con una burbuja muy fina que nos da una textura cremosa.

Elaboración

Fermentación por el método tradicional del champenoise a temperatura baja y constante. Crianza mínima de 30 meses.



Cretas regresa a su pasado medieval

Artesanía e historia darán vida al pueblo los días 12 y 13 de abril

El casco antiguo de Cretas se prepara para retroceder en el tiempo y sumergirse de lleno en la época medieval. Durante el fin de semana del 12 y 13 de abril, sus calles empedradas se llenarán de color, música y un gran ambiente con la XIX edición del Mercado Medieval. Este año, el evento contará con 90 puestos de productos artesanos, respetando así el récord del año pasado. Se podrá encontrar desde alimentación hasta bisutería y oficios tradicionales, además de una amplia programación de espectáculos durante los dos días.

El mercado volverá a brillar por su gran autenticidad y el encanto de su entorno. Los productos que se ofrecen en los expositores son de "gran calidad", ya sean de alimentación o bisutería, guardando de esta forma su índole entre los mercados con esta ambientación.

Para garantizar su esencia, los organizadores cuidan mucho la selección de los puestos participantes. Este año, el mercado contará con 90 paradas, entre las que habrá puestos de embutidos, quesos, pan, repostería tradicional, miel, cerámica, cuero, vidrio, forja y mucho más. También estarán presentes algunas asociaciones locales, como el grupo de mujeres que elaboran jabones artesanos con recetas tradicionales y que cada año destinan lo recaudado a una causa solidaria. Esta feria, además de funcionar como escaparate para el trabajo de los artesanos, sirve también para difundir y mantener vivas técnicas tradicionales que, de otro modo, podrían perderse. Además, este año se suma una nueva figura: la de un escribano medieval, que



ASPECTO DE LA PLAZA DURANTE LA FERIA MEDIEVAL



RONDAS MUSICALES EN LA PLAZA DE CRETAS

20 ACTOS

FORMAN PARTE DE LA PROGRAMACIÓN DE LA FERIA MEDIEVAL ENTRE EL SÁBADO Y EL DOMINGO

mostrará a los visitantes cómo se redactaban documentos hace siglos y les permitirá llevar su nombre escrito con la caligrafía de la época.

Sin duda, uno de los actos más representativos será la recreación del entierro del inquisidor Cristóbal García Medina, figura clave en la historia de Cretas. Este espectáculo ya se ha convertido en un clásico dentro de la feria y este año promete ser aún más impactante. El evento, que se celebrará el domingo a las 13:00 horas, trata de una puesta en escena única en la que participan actores, músicos y la coral de Cretas, y que cada año atrae a numerosos visitan-



UN ARTESANO JOYERO REALIZA UNA PIEZA IN SITU

tes. La representación comienza en la plaza de la iglesia, donde la comitiva fúnebre parte desde la casa parroquial en dirección a los Jardines de la Corona de Aragón, donde se encuentra el antiguo cementerio medieval. Allí se ha recuperado un sarcófago de piedra que, hasta hace poco, había sido utilizado como abrevadero para el ganado en la Font de les Aixetes. Gracias a la labor de investigación y conservación llevada a cabo por la Asociación Medieval de Cretas, la pieza fue restaurada hace unos años y colocada en un lugar destacado dentro de la zona ajardinada. Esta recreación histórica, ya esperada entre los visitantes, ha

ACTIVIDADES XIX MERCADO MEDIEVAL

SÁBADO 12 DE ABRIL

- 11:00 h.** Ronda Artistas del Medioevo.
- 12:00 h.** Pregón 'Bienvenidos a Cretas' e inicio del mercado.
- 13:00 h.** Pasacalles interactivo 'SaltaSoga'.
- 17:00 h.** Taller de collage botánico a cargo de Bruixa Tintórea en la plaza de España.
- 17:30 h.** Pasacalles 'Despiertasiesta'.
- 18:30 h.** Pasacalles interactivo 'Los Juglares'.
- 19:30 h.** Espectáculo itinerante 'Magia de las Estrellas'.
- 22:00 h.** Cena popular en el pabellón polideportivo. A continuación discomóvil a cargo de la Asociación Gente Joven.

DOMINGO 13 DE ABRIL

- 11:00 h.** Reapertura del Mercado Medieval con ambientación musical 'El amanecer'.
- 11:30 a 13:30 h.** La mañana infantil.
- 11:30 a 12:00 h.** Animación 'Verdades y mentiras'.
- 12:00 h.** Ronda musical por el mercado.
- 12:30 a 13:30 h.** Espacio con juegos del Medioevo.
- 13:00 h.** Recreación del Entierro del Inquisidor de Cretas Cristóbal García Medina con actuación de la coral de Cretas, en la plaza de la Señoría, actual plaza del Carmen. Acompañados por los músicos Sali50.
- 17:30 h.** Pasacalles 'Medieval Mágico'.
- 18:00 h.** Ambientación musical.
- 18:30 h.** Espectáculo Circo Castillo.
- 19:00 h.** Clausura del Mercado Medieval con espectáculo de despedida a los visitantes y mercaderes.

ido evolucionando con los años: "El año pasado ya lo ampliamos un poco y tuvo mucho éxito. Este año hemos recopilado más datos históricos y seguimos mejorándolo", cuenta Asun Llerda, presidenta de la Asociación Medieval de Cretas.

Este personaje, que vivió en el siglo XVI, ejerció como notario y tasador de mercancías y ganado en la zona, además de contar con el reconocimiento de la Corte del Justicia de Aragón. Tras su fallecimiento en 1587, fue enterrado en la localidad, un hecho documentado en antiguos manuscritos que serán leídos durante la representación.

Además de los puestos y la recreación del entierro, el mercado medieval de Cretas contará con una completa programación de actividades para todas las edades. Desde pasacalles cada hora del sábado, animaciones y teatro infantil, pasando por música en directo y espectáculos de magia, cada media hora el domingo, hasta la clausura ese mismo día a las 19:00 horas con un espectáculo de despedida. Es por ello que la feria promete entretenimiento sin pausa durante todo el fin de semana.



Recorrido Mercado Medieval

EXPOSITORES:

19 bodegas, tres puestos de tapas y uno de hostelería y restauración (hotel Torre del Marqués/restaurante Atalaia del Tastavins)

- ♦ SIFFER WINES DE CORBERA D'EBRE (TARRAGONA)
- ♦ MAS DE LLUCIA WINE STATE DE MONROYO (TERUEL)
- ♦ BODEGAS CRIAL DE LLEDÓ (TERUEL)
- ♦ COOP. DEL CAMPO SAN PEDRO DE CRETAS (TERUEL)
- ♦ MAS DE TORUBIO DE CRETAS (TERUEL)
- ♦ VENTA D'AUBERT DE CRETAS (TERUEL)
- ♦ IGNACIO GUALLART DE ALCAÑIZ (TERUEL)
- ♦ DOMINIO MAESTRAZGO DE ALCORISA (TERUEL)
- ♦ VINOS PEDRAVOLTA DE NONASPE (ZARAGOZA)
- ♦ ECOVITRES DE VILALBA DELS ARCS (TARRAGONA)
- ♦ SAT SERRA DE CAVALLS DE PINELL (TARRAGONA)
- ♦ VINUMMEDIA DE ZARAGOZA (ZARAGOZA)

- ♦ LARRE DE VILLANUEVA DE GÁLLEGO (ZARAGOZA)
- ♦ VITÍCOLA LA COSTALENA DE MAELLA (ZARAGOZA)
- ♦ BAYOD BORRAS DE FÓRNOLES (TERUEL)
- ♦ A MARU DE CRETAS (TERUEL)
- ♦ BODEGA SALVADOR LLEDÓ (TERUEL)
- ♦ VINOS TABERNER AMADO DE NONASPE (ZARAGOZA)
- ♦ VINOS DANICA DE BATEA (TARRAGONA)

BODEGAS QUE PARTICIPAN POR PRIMERA VEZ:

- ♦ LARRE
- ♦ VINUMMEDIA
- ♦ A MARU

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE
VES, ES.



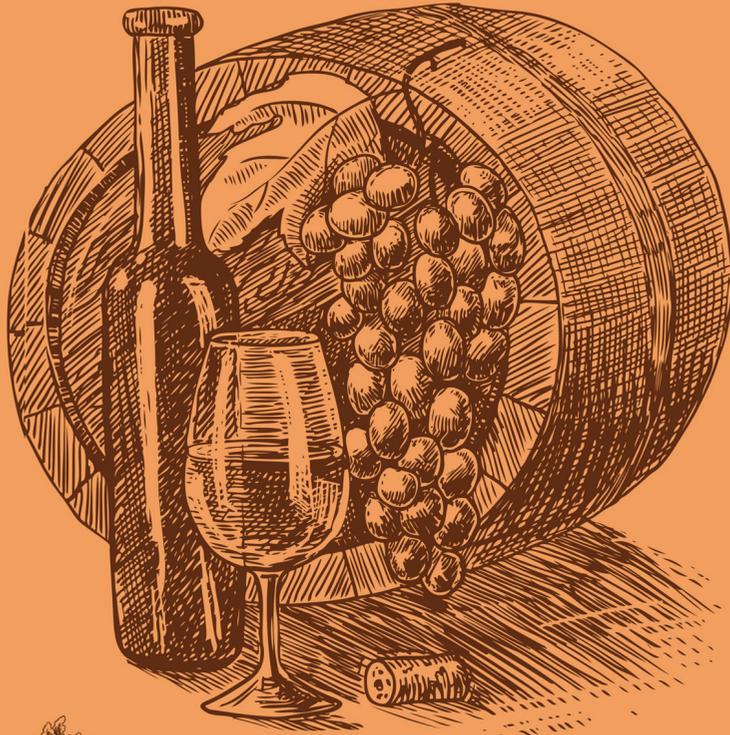
aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGON

ferias del
matarranja

XXIV FERIA del Vino

Queretres/Cretas
12 y 13 de abril
de 2025



XIX Mercado Medieval

ORGANIZAN

Asociació Cultural



Ayuntamiento
de CRETAS



Ajuntament de
QUERETES

COLABORAN



COMARCA DEL
matarranja



 GOBIERNO
DE ARAGON