

YANTAR TU PORTAL DE GASTRONOMÍA
www.elcomercio.es/gastronomia

[Gastronomía](#) [Dónde comer](#) [Recetas](#) [Mesas Yantar](#) [Cocineros](#) [Vinos](#) [Sidra](#) [Despensa](#) [Fotos](#) [Vídeos](#) [Agenda](#)

ÚLTIMA HORA

Catorce miembros de Ultra Boys aceptan 20 años de prisión por agredir a seis policías antes del derbi de 2017

Premios internacionales para las sidras y los vinos de El Gaitero

El grupo triunfa en el Concours Mondial de Bruxelles y el International Cider Challenge de Reino Unido



Las sidras de El Gaitero premiadas en el International Cider Challenge de Reino Unido



JESSICA M. PUGA
Gijón

Sábado, 19 septiembre 2020, 14:49



Real Agrado, la bodega que el **Grupo El Gaitero** posee en la Rioja Oriental, continúa cosechando éxitos. Esta vez, en el prestigioso **Concours Mondial de Bruxelles**, que ha tenido como país anfitrión a la República Checa.

En la presente edición han participado 8.500 vinos procedentes de 46 países productores y tan solo 18 de los españoles han tenido el honor de alzarse con la **Gran Medalla de Oro** del certamen. Entre ellos sí la consiguió **Rodiles 2007**, un vino que forma parte de la **Colección Raíces de Real Agrado**.



Thank you for watching

Las buenas noticias
pertencientes al
salón con premio,
sus **Vinos de Fin**



Los **vinos Real Agrado** se caracterizan por estar elaborados solo con uvas de sus viñedos, con las mismas variedades y siempre obtenidas del mismo terreno, algo que les permite conseguir unos vinos únicos.

Rodiles 2007 (Gran Medalla de Oro) proviene de una parcela de 5,8 hectáreas plantada en 1999. Está elaborado con uva graciano, muy escasa en la Rioja. Su crianza en barrica es de 16 meses en roble nuevo americano y francés, con trasiegos realizados cada cuatro meses. El vino permanece afinándose en bodega un mínimo de 10 años. Se trata de un vino de abundante lágrima, amoratada en copa, espeso. Su color es rojo púrpura y rubí y cuenta con un aroma a vainilla, canela, mora,

pastelería, torrefacto, especiados y balsámicos. Con gusto a compota de mora, frambuesa, fino roble y dulzor, en boca presenta estructura y complejidad con una salida persistente y elegante.

La Lobera 2010 (Medalla de Oro) se elabora con uvas graciano, tempranillo, garnacha y mazuelo. Al igual que Rodiles, su crianza es también en roble americano y francés durante 16 meses, sometiéndola también a trasiegos cada cuatro meses. Su color es rojo carmesí, rojo cereza y capa alta y cuenta con lagrimeo abundante en copa. Sus aromas son intensos, suaves y delicados, con toques que recuerdan a compota de melocotón y frutas rojas, balsámico y barquillo de canela, resaltando su complejidad gracias a los múltiples matices y tonos especiados. Es un vino vivo y untuoso, poderoso, con un paso de boca intenso y persistente y con una salida potente, pero a la vez elegante.

El palmarés de **El Gaitero** también se ha incrementado esta semana en su parte sidrera. Lo ha hecho, en concreto, en el Internacional Cider Challenge, uno de los más reconocidos en el mundo y que cada año se celebra en Reino Unido, donde la cultura de la sidra tiene un gran peso.

Tras el proceso de evaluación, el **International Cider Challenge 2020** ha decidido premiar a cuatro de las sidras más especiales del Grupo El Gaitero. Son: **Gaitero Spanish Cider Red Grape, Pomarina Brut** y **El Gaitero Etiqueta Negra** –que se han alzado con Medallas de Plata-, y **1898**, que ha recibido una Medalla de Bronce.

Pomarina Brut es una sidra espumosa 'natural', es decir, que su carbónico no es añadido sino que se obtiene gracias a una segunda fermentación. Se disfruta como si fuese un champán.

Gaitero Spanish Cider Red Grape es una sidra de color rojo que está mezclada en cantidades perfectas con mosto de uva tempranillo. Esta propuesta es una de las más originales de la casa. Junto con sus otras dos variedades (Gaitero 100% Apple y la versión SIN de esta última) forman la línea de botellines pensados para el consumo individual.

El Gaitero Etiqueta Negra es una sidra con un importante significado y es que es la primera de la gama El Gaitero que entra en la DOP Sidra de Asturias. Esta sidra seca y con carbónico natural ha sido concebida para acompañar una comida o cena de principio a fin.

1898 homenajea con su nombre al año de construcción de la emblemática primera bodega de El Gaitero. Para elaborar una botella de 37,5 cl. se utilizan 2,5 kilos de manzana de sus propias pomaradas, que se recogen y congelan para obtener un mosto a partir del que se prepara esta sidra que termina madurando cuatro meses sobre sus lías antes de ser embotellada.

LO + LEÍDO

El Comercio Gastronomía

Top 50

- 1 **Dónde comer en Somao, Pueblo Ejemplar de Asturias 2020**
- 2 **Frutos secos, caprichos de otoño**
- 3 **«El problema de la miel es que no se etiqueta»**
- 4 **¿Cuántas variedades de tomate existen?**
- 5 **Caldereta de don Calixto | Andoni Luis Aduriz: «Consultamos más recetas en internet que a las abuelas»**



Comentarios 



MÁS NOTICIAS DE EL COMERCIO

El actor Jeff Bridges anuncia que padece cáncer

Teresa Mallada, nueva presidenta del PP asturiano: «El PP ha vuelto, ya no estamos en funciones»

PATROCINADA

HABITAT INMOBILIARIA

Nuevos tiempos, nuevas viviendas: lo más reclamado a la hora de comprar casa



Pisos en venta que han bajado de precio en Donosti

pisos.com | Patrocinado

14 productos que no debes comer si tienes más de 50 años

Car Novels | Patrocinado

Coronavirus en Asturias | Asturias apoya recurrir al toque de queda porque los datos son «absolutamente preocupantes»

Adiós al marqués que enamoró a Esther Koplowitz y Marta Chávarri

Venta de liquidación de automóviles que no se han vendidos en Irun

Ofertas de autos | Enlaces publicitarios | Patrocinado

¿Sabías que tu oído está relacionado con tu salud cognitiva?



GAES Audífonos | Patrocinado

Piden tres años de cárcel a un hombre por apropiarse de un taller en Oviedo

Un fallecido tras quedar atrapado bajo un tractor en Langreo

Fotos



📹 Entrenamiento del Sporting en Mareo (14/10)

📹 Entrenamiento del Real Oviedo (14/10)



📹 Andrea Morricone se pone al frente de la OSPA

📹 Heridas tres personas en el descarrilamiento de un tren entre Soto del Barco y Pravia

Vídeos



Pastelerías gijonesas trabajan por endulzar el Día de la Madre



©ELCOMERCIO.ES

Calle Diario El Comercio, número 1 C.P. 33207, Gijón, Asturias, España



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)