

## Pleno de Al Zagal en 'Catavinum'

La bodega de Cogollos de Guadix consigue reconocimientos en los tres vinos presentados al concurso

### SOFÍA PLAZA

La bodega granadina Al Zagal, situada en Cogollos de Guadix y con viñedos propios por toda la comarca, pertenece a la Denominación de Origen Protegida Vino de Calidad de Granada desde los inicios de esta en 2009 y sus vinos están recibiendo en la actualidad reconocimientos a nivel nacional e internacional.

En este caso Al Zagal ha visto galardonados sus vinos en el concurso internacional 'Catavinum World Wine & Spirits Competition 2013', certamen organizado y desarrollado por Catavinum en la capital de Álava, Vitoria, en el

presente mes de enero.

En este concurso, Al Zagal ha medido sus fuerzas con 1.750 vinos procedentes de 21 países, entre los que cabe destacar a Argentina, Australia, Alemania, Francia, Italia, Estados, Sudáfrica, Chile y también a España con las demás denominaciones. Del total de los vinos presentados, solo un tercio aproximadamente han sido premiados con las distinciones de Plata, Oro y Gran Oro.

Al Zagal ha obtenido reconocimiento en todos los vinos que ha presentado, con una medalla de oro para Rey Zagal Crianza 2'009 y doble medalla de plata para Rey



Los tres vinos galardonados en el concurso de Vitoria. :: F. P.

Zagal Cosecha 2011 y Rey Zagal Roble 2011.

Los objetivos que se persiguen a la hora de presentarse a un concurso de estas características es informar a los consumidores y profesionales sobre la calidad de los vinos premiados, aportando a la vez referencias internacionales. «Estas medallas ratifican y refrendan el camino que andamos: el hecho de elaborar vinos de calidad. Así se demuestra que nuestros vinos son notables y excelentes», comenta José Olea Varón, secretario de la Denominación de Origen Vino de Calidad de Granada y socio de Bodegas Al Zagal.

Bodegas Al Zagal, concurre al citado concurso con los tres vinos galardonados, que están elaborados utilizando solo vino yema, siendo así fiel al compromiso empresarial de conseguir vinos de máxima calidad. «El hecho de elaborar vino en Granada no es casualidad, sino fruto de las condiciones climáticas y territoriales y de un trabajo bien hecho», finaliza Olea.

## Cuarta estrella para el TRH Ciudad de Baeza

La Consejería de Turismo de la Junta de Andalucía otorga la reclasificación tras las reformas estructurales y de diseño realizadas en los dos últimos años

### R. I.

El histórico TRH Ciudad de Baeza ya es un hotel de cuatro estrellas. Las reformas estructurales y de diseño acometidas por parte de la dirección del establecimiento durante los dos últimos años han sido, junto a su innegable valor patrimonial, los factores clave para conseguirlo. Además del viajero, la ciudad también se verá beneficiada por esta reclasificación, ya que otorga «mayor calidad y servicio» a su oferta turística, y «posibilita la llegada de un cliente más exigente que busca esta categoría para su alojamiento, ya sea a nivel individual o en grupo», en palabras de su directora, María Ojeda.

La ciudad jienense de Baeza, declarada Patrimonio de la Humanidad,

presenta una oferta de alojamientos de cuatro estrellas, gracias a la concesión de reclasificación otorgada al Hotel TRH Ciudad de Baeza por parte de la Delegación Territorial de Turismo de la Consejería de Turismo de Andalucía. Una notificación que confirma que el establecimiento cumple con los requisitos necesarios para convertirse en establecimiento de cuatro estrellas.

Para conseguirlo, el hotel ha acometido una serie de reformas durante los dos últimos años, entre las que destacan la adaptación de sus instalaciones a personas con discapacidad y la insonorización de pasillos, en el apartado de reformas estructurales; así como la restauración del patio central del



El THR Ciudad de Baeza, ubicado en un monumento que fue hospital y Colegio Carmelita. :: F. P.

edificio en lo que a remodelaciones estéticas se refiere, entre otras muchas.

«La evolución de la demanda del viajero actual ha sido lo que nos ha impulsado a tomar la decisión

de optar por la reclasificación de hotel de cuatro estrellas, lo que nos permitirá llegar a mercados de mayor poder adquisitivo, tanto nacionales como internacionales», apunta la directora del hotel, Ma-

ría Ojeda, al mismo tiempo que contribuirá a «aumentar el posicionamiento del establecimiento a nivel local, y a incrementar el servicio y la oferta turística de calidad de la ciudad», según Ojeda.