CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

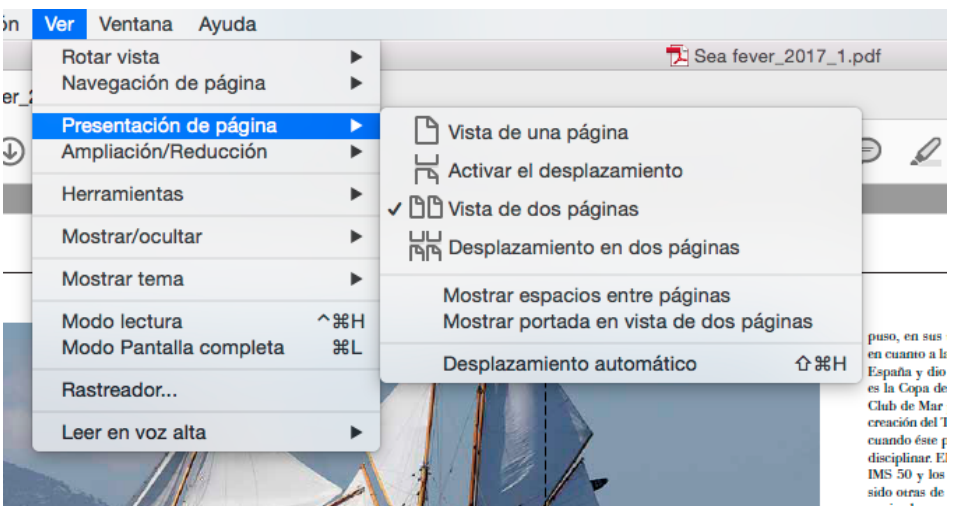
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O BIERZO: VOCACIÓN EXPORTADORA

CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €

Nº 199-MARZO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

BOCUSE D'OR 2019 *





Entrevista

Fernando ALCALÁ

COCINERO REVELACIÓN 2019

Restaurante Kava (Marbella)

RUTAS DEL VINO

Somontano y Montilla-Moriles

D.O. Ribera del Guadiana

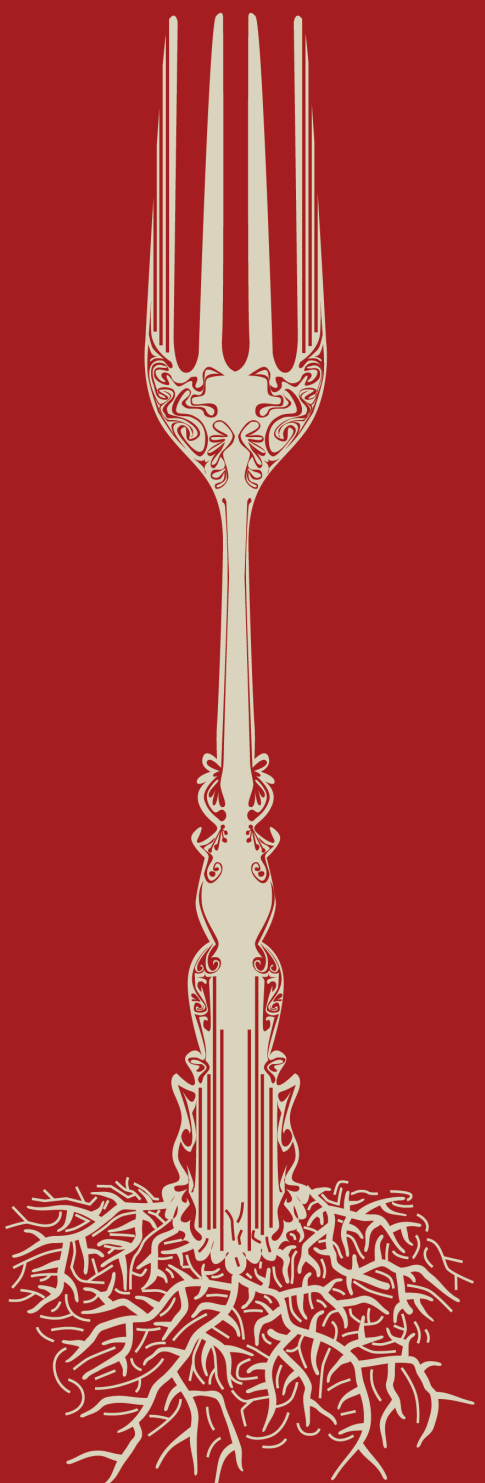
EXTREMADURA GASTRONÓMICA

GARNACHA

Una variedad autóctona que se cultiva en todo el mundo

Los 8 filetes que están de moda

¡CITA PROFESIONAL OBLIGADA!



33

8—11
Abril/April 2019

IFEMA - MADRID
Recinto Ferial
Juan Carlos I

Madrid Exhibition Center

Lunes 8–Miércoles 10 Abril
10.00–19.00 h
Jueves 11 Abril
10.00–17.00 h

SALÓN GOURMETS

GG
Grupo Gourmets

ufi
Member

VINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt
Directora de Publicidad: Laura Curt
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Colaboradores:
Xavier Agulló, Joan Capell, Meritxell Falgueras, Isabel Fernández, José María Gaudamuro, Yolanda Llinás, Horacio Mangas, Ricardo Masabeu, Alfred Peris, Enric Ribera, Miquel Sen

Departamento Publicidad:
Sonia García
soniavinosyrestaurantes@curtediciones.com

Mª José Giménez
mjvinosyrestaurantes@curtediciones.com

E-mail publicidad:
publicidadvinosyrestaurantes@curtediciones.com

Distribución y suscripciones:
Encarna Rubia.
Tel.: 934 121 177
Suscripción anual: 40 €
Precio ejemplar: 4 €
Canarias y aeropuertos: 4,20 €
Impresión: Litografía Rosés
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: B-26373/2002
Distribución Portugal: Logista
Se solicitará

Edita: CURT EDICIONES SA

CURT EDICIONES S.A.
Consell de Cent, 398, bajos
08009 Barcelona.
Tel.: 933 180 101**. Fax:** 933 183 505.
www.curtediciones.com
Presidente Fundador:
Enrique Curt Gómez
Editora: Laura Curt Iborra

Los artículos que se publican son propiedad del editor, quedando prohibida su reproducción total o parcial sin la autorización precisa. El editor no se responsabiliza de la opinión de sus colaboradores redaccionales.
Printed in Spain.
Revista Mensual

Nos vamos de ruta vinícola y gastronómica



Restaurante Pablo (León)

Este mes nos vamos de ruta por media España: empezamos nuestro recorrido en León, concretamente en El Bierzo. Allí además de fijarnos en sus vinos hemos centrado nuestra atención en Pablo, un restaurante que apuesta por la cocina leonesa de vanguardia, una apuesta que le ha valido una estrella Michelin. Seguimos hacia Extremadura donde reinan los vinos de la D.O. Ribera del Guadiana, que llevan dos décadas superándose en calidad. De ellos nos habla nuestra colaboradora Meritxell Falgueras.

Y finalizamos nuestro viaje sugiriéndoles dos rutas vinícolas: Somontano –en la provincia de Huesca– y Montilla-Moriles, al sur de la provincia de Córdoba. Además, no se pierdan el reportaje que le hemos dedicado a la garnacha. Destacamos más de una docena de vinos –tintos y blancos– elaborados con esta variedad tan de moda.

Los días 10, 11 y 12 de marzo tendrá lugar una nueva edición del Fórum Gastronómico A Coruña

Para cerrar el bloque vinícola, este mes les hablamos también de las distribuidoras. A nivel gastronómico les proponemos un interesante reportaje sobre la carne. Si lo leen descubrirán cuáles son los ocho filetes de moda. Tampoco pueden dejar de leer la entrevista que le hemos realizado a Fernando Alcalá. Si su nombre aún no les suena a partir de ahora empezará a sonarles: es el nuevo Cocinero Revelación 2019 y lleva ya cuatro años deleitando a todo aquel que se sienta a una de las mesas de Kava, el restaurante que regenta en Marbella.

Finalmente, les ofrecemos un reportaje sobre el Fórum Gastronómico, que celebra este 2019 sus 20 años de vida. Actualmente cuenta con tres sedes, Girona, Barcelona y A Coruña. Los días 10, 11 y 12 de marzo esta cita obligada para los profesionales de la gastronomía y el público gourmet volverá a tierras gallegas.

Enrique Curt



MARZO 2019

Vino del mes

Conde Valdemar Edición Limitada 2015

8



La familia Valdemar, con 5 generaciones a sus espaldas, llega a su 130 aniversario con un renovado espíritu pionero. Hoy nos presentan este vino de edición limitada y nos explican sus últimos proyectos.



24 D.O. Bierzo

Esta Denominación –ubicada en la provincia de León– es, junto a Toro, la D.O. española con mayor vocación exportadora, con un tercio de su producción vendida en el mercado exterior.

32 Garnacha

Esta variedad que hace ya unos años se puso de moda y que sigue en el 'candelero' es de origen ibérico. Pronto se implantó en las viñas del Mediterráneo y del resto del mundo, llegando a ser actualmente una de las variedades más cultivadas del planeta, con 200.000 ha plantadas.

48 D.O. Ribera del Guadiana

POR MERITXELL FALGUERAS

No es Napa Valley, ni Burdeos pero tiempo al tiempo. Es una tierra llena de inteligencia y de gente que la ama a través de sus bodegas. *El hombre más famoso del mundo* es un gran corto a modo de falso documental, que nos muestra la ilusión y la ambición de estos vinos a través de sus gentes.









62 Ruta por Montilla-Moriles

Al sur de la provincia de Córdoba, esta zona conserva el encanto de un paisaje dominado por viñedos y olivos, una biodiversidad difícilmente alcanzable en otras zonas vitícolas y acompañado de una gran riqueza histórica, artística y patrimonial de los pueblos que la conforman.

76 Michelin: Restaurante Pablo



"Un restaurante de carácter familiar que denota pasión, entusiasmo y ganas de mejorar cada día" así define la *Guía Michelin* a este restaurante que ensalza la cocina leonesa de vanguardia de la mano del matrimonio gastronómico formado por Yolanda Rojo y Juanjo Losada.

54 Extremadura gastronómica

Extremadura es conocida por ser tierra de conquistadores. Hoy conquista por su belleza y por su sabor. ¿Quién puede resistirse al Jamón D.O.P Dehesa de Extremadura, a la Torta del Casar, a un buen puñado de Cerezas del Jerte o a un exquisito plato firmado por Toño Pérez?



58 Ruta por el Somontano

Un territorio, a los pies de los Pirineos, envuelto en los aromas y sabores de un vino que nace de unos paisajes salvajes en los que la naturaleza y el paso del hombre han dejado una huella original que se abre al turismo para compartir su legado y vitalidad.



78 Entrevista al chef Fernando Alcalá

Este joven chef es el nuevo *Cocinero Revelación 2019.* Abogado de formación, es un cocinero autodidacta al tiempo que propietario del restaurante en el que lleva triunfando cuatro años en Marbella: Kava.



10, 11 y 12 / 03
Fórum Gastronómico A Coruña

Tras el éxito conseguido en la pasada edición, el evento se volverá a celebrar en ExpoCoruña. Tendrán lugar sesiones magistrales de cocina en directo en el Auditorio protagonizadas por reconocidos cocineros y también en los talleres, que incluyen cata y requieren inscripción. No faltarán varios premios y concursos, entre muchas otras actividades además de un gran espacio ferial.
Más información: www.forumcoruna.com

17-19/ 03
Prowein

La Feria Internacional de Vinos y Bebidas Alcohólicas que se celebra en la ciudad alemana de Düsseldorf, es el evento nº1 en el mundo y el lugar de encuentro anual de los expertos y las marcas más importantes. Un certamen en el que compradores internacionales encontrarán toda la gama de vinos, además de numerosas catas, conferencias, seminarios y eventos culinarios.
Más información: www.messedusseldorf.es/prowein-2019

24/ 03
12 Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas

Un total de 120 parejas participarán en el certamen de cata más importante de Europa, que tendrá lugar el domingo 24 de marzo en Madrid. Se trata de la cita más importante para profesionales y aficionados al mundo del vino, cuyo premio cuenta con una dotación económica de 40.000 euros.
Más información: www.vilaviniteca.es/es/12-premio-de-cata-por-parejas



11 y 12/ 03
Diálogos de Cocina

La séptima edición del bianual *Diálogos de Cocina* se celebrará los días 11 y 12 de marzo en San Sebastián. Como viene siendo habitual, a lo largo de los dos días, se organizarán charlas y talleres con el objetivo de crear sinergias creativas que enriquezcan al sector.
Más información: www.dialogosdecocina.com



12 y 13 /03
International Wine Tourism Conference

International Wine Tourism Conference es el evento mundial líder para la industria del vino y el turismo culinario, que celebrará su IX edición durante tres días en Rioja Alavesa y Vitoria-Gasteiz. El programa completo constará de 25 sesiones enfocadas a inspirar y educar sobre las últimas novedades de la industria del vino.
Más información: www.iwinetc.com

IWINETC
international wine tourism conference

5-7 / 03

Al Gore en la cumbre del cambio climático



El exvicepresidente de Estados Unidos y Premio Nobel, Al Gore, será uno de los ponentes más destacados en la segunda edición de *Climate Change Leadership* que se celebrará del 5 al 7 de marzo en Oporto, y se dirigirá a la industria del vino para exponer los desafíos a los que se enfrenta el sector del vino debido al cambio climático.

Más información: https://climatechange-porto.com/

14-24 /03

Festival gastronómico en el Paseo de Gracia

La segunda edición de la gran fiesta de la gastronomía en el Paseo de Gracia concentra el talento culinario de grandes chefs como Martín Berasategui, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany, Carles Gaig, Aurelio Morales y Joel Castanyé, entre otros. 18 restaurantes unidos en el eje comercial de la ciudad de Barcelona con más estrellas Michelin de España.

Más información: www.passeigdegourmets.com/es



10-12/ 03

Innovación en alimentación y bebidas



Del 10 al 12 de marzo, la Feria Ibérica de Alimentación, Hostelería y Tecnología Alimentaria (FIAL), que se celebra en Don Benito (Badajoz), es el punto de encuentro de profesionales productores y compradores. Entre sus objetivos se encuentran promover e incentivar la oferta nacional e internacional de productos de alimentación y bebidas que en su elaboración cuenten con procesos de innovación.

Más información: http://www.feval.com/fial/



Hasta el 17/ 03

Adictos a la carne

Hasta el 17 de marzo, los carnívoros, amantes del sabor y adictos a la carne tienen una cita en el restaurante la Parrilla-Hotel Bedunia de La Bañeza (León), donde se organiza el primer Festival del Buey Madurado. El rey de estas jornadas el auténtico buey madurado de LyO de raza rubia gallega.

Más información:
www.hotelbedunia.com / www.carnicaslyo.com

4-6 / 03

Ciencia y gastronomía

***Science & Cooking World Congress* reúne en Barcelona expertos internacionales del campo de la ciencia y la gastronomía, así como cocineros de primera línea de la cocina actual. Se trata de un proyecto que se enmarca dentro del Tercer Congrés Català de la Cuina.**

Más información:
http://www.congrescataladelacuina.cat

ES LA ENÓLOGA DE LA BODEGA WILLIMS & HUMBERT DESDE 2010 PERO SU PASIÓN POR EL MUNDO QUE RODEA EL VINO DE JEREZ LE VIENE DESDE NIÑA. EL AÑO PASADO FUE ELEGIDA POR LA REVISTA *DECANTER* ENTRE LOS 10 ENÓLOGOS MÁS DESTACADOS DEL PANORAMA VINÍCOLA ESPAÑOL.

TEXTO: LAURA MORALES



PAOLA MEDINA SHELDON

APUNTE PERSONAL

¿Cuál es tu vino favorito y por qué?

Me gustan los vinos secos, pero soy de la opinión de cada vino tiene su momento, y en este sentido, me gusta romper con los tópicos y los estereotipos.

¿Cuál es tu maridaje perfecto con el Jerez?

Siento debilidad por la comida japonesa, y me gusta disfrutarla con un buen Fino como el de la añada de 2009. Si me decanto por una buena carne de retinto, me encanta acompañarla de un palo cortado como el Dos Cortados.

Es sin duda una de las enólogas más influyentes de España. Con su trabajo, Paola Medina logró ser pionera en la elaboración de añadas de crianza biológica con el lanzamiento al mercado del primer Fino de Añada del Marco de Jerez. Un trabajo que realiza con pasión y que lleva en su ADN. Ella misma nos describe sus primeros recuerdos relacionados con el vino: "Corriendo y jugando entre las botas cuando era niña, en nuestra bodega familiar de Sanlúcar, sin ser todavía plenamente consciente del tesoro que me rodeaba. Pero junto con esta vinculación y herencia familiar tengo que decir que, como enóloga, pocos vinos despiertan tanta pasión como los vinos de Jerez, tanto por su variedad como por su particular proceso de elaboración". Y añade: "El jerez es una joya enológica, un vino singular y único, que atesora una gran historia y un particular proceso de elaboración. Pocos vinos hay tan versátiles como el vino de Jerez. Estoy muy ilusionada y motivada con el proyecto de la colección de añadas de Williams y las nuevas selecciones, que me han permitido innovar en la línea de la crianza biológica en estos jereces. Algo que me ha posibilitado el dar a conocer un lado diferente del jerez a los amantes de este vino. El futuro del jerez lo veo con optimismo y el reto para afrontarlo pasa por defender el valor de este vino tan singular. Apostar por vinos que representen nuestra tierra, nuestra viña, nuestra historia, consolidar la identidad del jerez como un vino de calidad. La filosofía de Williams & Humbert es la de combinar la tradición de más de 140 años de historia en la elaboración de vino de Jerez y Brandy, con la innovación constante y con la calidad como objetivo".✻

TRAYECTORIA

Sevillana de nacimiento, Paola Medina (1978) se graduó en Química por la Universidad de Granada y Enología por la Universidad de Cádiz. Posteriormente y como complemento a su formación cursó un Máster la Universidad Politécnica de Madrid en Viticultura, Enología y Legislación. Antes de incorporarse a la empresa familiar en el año 2010 como enóloga y director técnico, Paola trabajó como enóloga durante varios años en Ciudad Real.



PREMIO ESPIGA DE ORO 2018 · MEJOR JAMÓN DE EXTREMADURA ·

El ibérico perfecto de oro

MEJOR JAMÓN DE EXTREMADURA

- PREMIO ESPIGA DE ORO 2018 -

EXTREM

PURO EXTREMADURA

www.extremiberico.com



Conde Valdemar Edición Limitada 2015

4.278 botellas de un rioja único

Son ya 130 años de tradición, trabajo y dedicación. La familia Valdemar, con 5 generaciones a sus espaldas, llega a su 130 aniversario con un renovado espíritu pionero. Hoy nos presentan este vino de edición limitada y nos explican sus últimos proyectos.



Conde Valdemar Edición Limitada 2015

Tipo: Vino tinto
D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 70% tempranillo, 15% maturana y 15% graciano
Graduación: 14% vol.
PVP: 32,50 €

Tras un envejecimiento de 13 meses en barrica de roble francés de Allier y americano de grano fino, se obtiene este vino de brillante color rojo cereza picota de capa alta. Tiene intensos aromas a fruta negra (ciruela, mora), regaliz, toques balsámicos, especiados y a cedro. Es complejo y elegante. Su paso por boca es redondo, estructurado y equilibrado, con taninos bien integrados y maduros.
El acompañante perfecto de todo tipo de carnes, principalmente carnes rojas a la brasa y estofados. También marida muy bien con pescados grasos como el salmón y el rodaballo, así como tablas de quesos y embutidos ibéricos. Se recomienda servir entre 16-18ºC.

El compromiso de la bodega de Rioja se centra en ofrecer vinos que expresen el terruño

Conde Valdemar: 130 años de historia que continúan con un sueño americano

Valdemar ha destacado siempre por su carácter innovador. Y ahora más que nunca ya que cruza el Atlántico para continuar experimentando y creando nuevos vinos que demuestren su pasión por la viticultura al otro lado del océano.

Con previsión de abrir sus puertas antes de este verano, la Familia Valdemar ya está ultimando los preparativos para la inauguración de su nueva bodega en la localidad de Walla Walla, en el estado de Washington y de nombre *Valdemar Estates*. Es, a día de hoy, la única bodega no americana que se implanta en una zona que ocupa el segundo lugar en enoturismo en EEUU, tras la conocida Napa Valley.







Valdemar ha apostado por una bodega digna de convertirse en un referente en la zona. La bodega no solo cuenta con unas extraordinarias instalaciones para la elaboración de sus vinos sino que su zona de enoturismo va a ser absolutamente excepcional.

Una sala de catas y zona social diseñada para que todos sus visitantes disfruten en un espacio inigualable tanto de los vinos que la familia va a producir allí como su gama actual de vinos españoles.

Una oportunidad de probar y conocer dos zonas tan distintas unidas por una familia. Jesús Martínez Bujanda vive ya en Walla Walla junto a su familia para durante los primeros años liderar en persona el proyecto.



La Familia Valdemar tiene previsto inaugurar antes de este verano su nueva bodega en el estado de Washington, Valdemar Estates

Junto con sus vinos de finca, Valdemar es reconocida internacionalmente con su gama Conde Valdemar, presente en más de 55 países de los 5 continentes

Mientras tanto, Jesús Padre y Ana siguen al frente de la bodega en España, con los despachos a pocos metros el uno del otro, codo con codo y todo lo cerca de Jesús, en Walla Walla, que la tecnología permite.
Para toda la familia este nuevo e ilusionante proyecto es un gran reto al que dedican todos los esfuerzos necesarios.

La tierra, punto de partida

Pero Valdemar no solo está comprometida con su proyecto de Washington sino que sigue avanzando en su bodega principal en Rioja.
Un compromiso que, como nos cuenta Ana Martínez Bujanda, se centra en ofrecer vinos que son la máxima expresión de la tierra de la que proceden. Valdemar cuenta con 300 ha de viñedo propio y lleva el concepto de *terroir* al extremo, cuidando no solo la elección de cada finca y las variedades más adecuadas sino sobre todo el trabajo que se realiza en cada una.
Muestra de ello es su renovada gama de vinos de fincas como *El Balcón de Pilatos* o *La Gargantilla*. Vinos únicos y de gran personalidad.
Junto con sus vinos de finca, Valdemar es reconocida internacionalmente con su gama *Conde Valdemar*, presente en más de 55 países de los 5 continentes. Unos vinos que muestran el potencial y la riqueza de los vinos de Rioja con la personalidad propia de la familia.



Enoturismo para todos

En Valdemar se ha querido que sus puertas estén abiertas a todo el mundo. Por ello el año pasado decidió convertir su experiencia enoturística en la primera 100% inclusiva.
En 2018, la bodega obtuvo el Premio a la mejor "Empresa Comprometida con la Accesibilidad", entregado por Confederación Española de Personas con Discapacidad Física y Orgánica de Castilla y León. También se llevó el de "Accesibilidad en enoturismo", entregado por Asociación Española de Ciudades del Vino; el de "Empresa Social" de Fundación Mundo Ciudad y el Premio "Best Of experiencia de Enoturismo" entregado por *Great Wine Capitals*.
Cuatro galardones que reconocen la labor de esta bodega para facilitar el acercamiento del enoturismo a todos, sin excepción. Y es que Valdemar ha creado la primera *Visita Inclusiva* para visitantes con discapacidad cognitiva, auditiva, visual, física y orgánica para que el mundo del vino esté al alcance de todos.
Pero 2019 ha comenzado con otras dos distinciones internacionales: el premio internacional a la experiencia enoturística "Innovative Tourism Experience", concedido por la publicación mundial especializada *Drinks International* y el segundo "Premio Internacional de Turismo Responsable", en un evento que se llevó a cabo en FITUR en colaboración con la Organización Mundial del Turismo y en el que se impuso a 70 candidaturas internacionales.
Reconocimientos que ya son conocidos en el sector y que se sustentan sobre la mejor visita inclusiva en el mundo.❋

BODEGAS VALDEMAR
Camino Viejo Logroño, 24 · 01320 Oyón (Álava)
Tel.: 945 622 188 · www.valdemar.es



FERIA
IBÉRICA
De Alimentación, Hostelería
y Tecnología Alimentaria

FIAL

DEL
10 AL12
MARZO
2019

EL SABOR
DE LO NUESTRO

ORGANIZA

FEVAL
Institución
Ferial de
Extremadura

COLABORAN

Iberitos

Fruco
Original
DESDE 1959

apis

PATROCINA

CAJA RURAL DE
EXTREMADURA

Esencia mediterránea



Marie Brizard lanza un nuevo anís de calidad *premium* y con una graduación ligeramente superior a la de su producto estrella, el *Anisette Marie Brizard*, que contiene 25º de alcohol. Elaborado con anís verde del Mediterráneo y más de una decena de botánicos y especias naturales, *Anís Marie Brizard 35º* es ideal para tomar solo, con hielo, con agua, en cóctel o con café.



Creado hace 200 años

En 1818 Hennessy creó el cognac VSOP (Very Special Old Pale) como petición especial del que más tarde sería rey de Inglaterra, Jorge IV, desde entonces representa el arte de la excelencia manteniéndose como el icono de un cognac perfectamente equilibrado. Es ideal para degustar sólo con hielo o en forma de cóctel como aperitivo y también como digestivo después de una comida o cena.

Un juego dulce y atrevido

La marca de ginebra premium Bombay Sapphire® y el maestro pastelero Christian Escribà han colaborado de nuevo para crear los *Kisses Bombay Sapphire*. Una edición limitada de merengues con dos posibles sabores: ginebra y limón. Tienen un divertido reto en su base que se inspira en el clásico juego "Beso, Verdad o Atrevimiento".





Ginebra ECOLÓGICA

Raingin es una ginebra revolucionaria en el mercado al ser la primera gin 100% ecológica. Además de las bayas de enebro, está aromatizada con cáscara de limón, raíz de angélica, semilla de coriandro y pimienta blanca. Todos los botánicos son de origen ecológico. El agua de Sierra Nevada le aporta frescura y pureza. Su nombre tiene que ver con su vocación de convertirse en un sorbo de conexión con la naturaleza representada por la lluvia.

Inspiración en Juegos de Tronos



Para celebrar la octava y última temporada de la serie *Juego de Tronos* que se estrena en abril, Diageo y HBO han lanzado una colección de edición limitada de whiskies escoceses de malta. Se trata de ocho maltas que representan a cada una de las icónicas casas de *Poniente* y a la *Guardia de la Noche*, dando a los fans la oportunidad de probar el sabor de los siete reinos.





MUCHOS VINOS

TIENEN ALGO QUE CONTAR, PERO MUY POCOS CONTIENEN UNA **HISTORIA** COMO LA DE UN **JEAN LEON.** PORQUE CADA UNO DE SUS VINOS ES TAMBIÉN EL CAPÍTULO DE UNA HISTORIA FASCINANTE. LA HISTORIA DE **CEFERINO CARRIÓN**. EL SANTANDERINO QUE, CON 19 AÑOS, VIAJÓ COMO POLIZÓN A **NUEVA YORK** CON UNA MALETA CARGADA DE ILUSIONES Y POCO MÁS. AL LLEGAR, CAMBIÓ SU NOMBRE POR

SINCE 1963

JEAN LEON

A MAN A TIME A WINE

Y TRABAJÓ DE LO QUE PUDO. FUE **TAXISTA**, MOZO DE COCINA Y CAMARERO EN EL RESTAURANTE DE **FRANK SINATRA**, DONDE CONOCIÓ A LAS MAYORES CELEBRIDADES DE **HOLLYWOOD**: DESDE **PAUL NEWMAN** A **MARILYN MONROE**, PASANDO POR **ZSA ZSA GABOR** O **JAMES DEAN**. Y JUNTO A ÉSTE, CUMPLIÓ SU PRIMER GRAN SUEÑO: CREAR EL RESTAURANTE MÁS FAMOSO DE BEVERLY HILLS: **LA SCALA**. CON LOS AÑOS, SE CONSOLIDÓ COMO EL LOCAL PREFERIDO DE LAS PERSONALIDADES MÁS INFLUYENTES DEL CINE, LA MÚSICA Y LA POLÍTICA, GRACIAS AL CARISMA Y LA DISCRECIÓN DE JEAN LEON. Y SE EMBARCÓ EN SU SEGUNDO GRAN ANHELO: **ELABORAR UN VINO** A LA ALTURA DE SU SELECTA CLIENTELA. BUSCÓ POR TODO EL MUNDO LAS TIERRAS QUE DOTARAN A SUS VINOS DE UNA SINGULARIDAD, PERSONALIDAD E IDENTIDAD ÚNICAS. LAS ENCONTRÓ EN EL **PENEDÉS**. ALLÍ, SUBSTITUYÓ LAS CEPAS LOCALES PARA EMPEZAR A ELABORAR LOS PRIMEROS VINOS DE CABERNET SAUVIGNON DE ESPAÑA. Y ACERTÓ. TANTO ES ASÍ QUE **RONALD REAGAN** ELIGIÓ, PARA CELEBRAR SU INVESTIDURA EN LA **CASA BLANCA**, LA AÑADA 1975 DE VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA. HOY, JEAN LEON SE HA RENOVADO PARA SEGUIR HACIENDO HISTORIA. LA HISTORIA DE

A MAN A TIME A WINE

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WWW.JEANLEON.COM

El mejor CRIANZA

Baltos 2016 ha sido elegido como el *Mejor Vino Tinto con Crianza por la Guía 365 Vinos al Año*. En un monovarietal de mencía de la D.O. Bierzo elaborado por la bodega Dominio de Tares. En boca es intenso, cálido y persistente.





PACK ROCKERO

Neo es una bodega burgalesa joven y diferente, la única con un estudio de música en sus instalaciones: Neo Music Box. Ahora lanzan una caja con forma de amplificador que contiene 4 referencias.



Un vino de pago espectacular

El vino estrella de Martúe se elabora de forma artesanal y conlleva largas maceraciones con levaduras autóctonas. La nueva añada 2016 posee mucho volumen, buena capacidad para envejecer, redondez y un tanino espectacular.



Intenso y elegante

Viña Pomal Reserva 2013 es un tempranillo riojano de aroma intenso y elegante con notas florales. Ideal para acompañar arroz y carnes rojas. Además, la prestigiosa publicación estadounidense *Wine Spectator* lo ha seleccionado como uno de los mejores tintos de España.



GRAN ORO

Társila 12 meses, elaborado con 50% petit verdot y 50% tempranillo, reposa al menos 12 meses en barricas de roble francés. Su entrada es suave, cremosa y envolvente. Llena la boca a su paso con un retrogusto largo y persistente. Además, ha ganado un gran oro en la XVII Edición de los Premios Zarcillo 2018.



La uva es protagonista

En Le Naturel 2018, **elaborado principalmente con garnacha, la bodega navarra Aroa consigue que la uva sea la protagonista. Un vino natural con ataque de fruta fresca en boca, que delata su procedencia de viñedos en altura. Amable, ligero y muy fácil de beber.**

Bodegas Regina Viarum



La emoción de la viticultura heroica desde lo alto del río Sil

Allí donde la viticultura heroica encuentra su verdadera razón de ser, con sus bancales situados en las laderas más soleadas del Sil, en la orilla lucense de la Ribeira Sacra, se encuentra la Bodega Regina Viarum, 5 veces premiada como 'Mejor Bodega de Viticultura Heroica' por los premios internacionales CERVIM. Fue la primera bodega de la Ribeira Sacra en apodar el término 'viticultura heroica' hace más de 16 años con elaboraciones especiales muy vinculadas a su paisaje, candidato a *Reserva de la Biosfera.*

La mencía es la uva principal de esta bodega, cultivada en un viñedo de 15 hectáreas, de las 26 que tiene en total, y con la que se elaboran vinos de gran reconocimiento a nivel mundial como el *Regina Viarum Mencía,* referente de la bodega y uno de los gallegos más prestigiosos de la Ribeira Sacra, en el que se captura la esencia de una de las viticulturas más espectaculares del mundo. ❋



NOTA DE CATA

Nombre: Regina Viarum Mencía
D.O.: Ribeira Sacra
Variedad: Mencía
Características: Color rojo picota. Aromas de frutos rojos con toques a regaliz y minerales. En boca es aterciopelado y equilibrado. Cuerpo cálido y conjuntado.

BODEGAS REGINA VIARUM
Doade S/N
27424 Sober (Lugo)
Tel. 982 096 031
www.reginaviarum.es

Bodegas Altos de Torona



Vista de los viñedos Altos de Torona en O Rosal, Rías Baixas

Sobre una colina, con vistas al río Miño y próximo al océano Atlántico, se encuentra el viñedo Altos de Torona. Una ilusión de la infancia que se ha convertido en el viñedo más grande de las Rías Baixas, de una sola pieza.

La bodega se inaugura en el año 2002, en la subzona de O Rosal, y desde entonces, apuesta por la diferenciación con la elaboración de vinos muy aromáticos y atlánticos, favorecidos por las peculiaridades del entorno, con un clima particular, en donde la naturaleza y la biodiversidad desempeñan un papel muy importante.

Vinos de selección en un entorno sostenible

El viñedo cuenta con una superficie de 100 hectáreas, dividida en parcelas, donde se cultiva principalmente la uva albariño, además de otras variedades autóctonas gallegas como el caíño blanco, godello, loureira o treixadura.

La calidad del ecosistema del viñedo Altos de Torona está reconocida por el sello de *Producción Integrada* y por el sello de *Biodiversidad*, proyectos enológicos que contribuyen a la conservación de este entorno.❋

BODEGAS ALTOS DE TORONA Carretera de Tui a la Guardia, Km 55.5 · 36760 As Eiras (Pontevedra) · Tel.: 986 609 810 · www.altosdetorona.com

Para millenials

Bodegas Torres del Veguer afirma que *Like 2018!* es el primer vino *millenial*. Elaborado con muscat de Frontignan y xarel·lo, es joven, muy vivo, largo, moderno y muy fresco. Además, posee el sello que lo certifica como vegano.





Primer fino ecológico del Marco de Jerez

Fino Ecológico en Rama Añada 2015 **se enmarca en la *Colección de Añadas* de Williams & Humbert, con la que Paola Medina, enóloga de la bodega, está revolucionando el vino de Jerez. En boca es seco, mineral, elegante y con una estructura muy equilibrada.**



El mejor blanco español de 2018

Santiago Ruiz 2017 ha obtenido el Premio al mejor vino blanco español 2018 otorgado por los usuarios de Verema. Un Rías Baixas extraordinariamente complejo gracias a la conjunción de las cinco variedades autóctonas.



Oro para un valenciano

Mariluna blanco 2018 ha obtenido una medalla de oro en el *Challenge Millésime Bio*, el certamen europeo más relevante de vinos ecológicos. Es un *coupage* de macabeo y verdejo con aromas de flor blanca y toques cítricos.

LA IMAGEN CUENTA

Cellers Tarroné ha renovado la imagen y la botella de *Merian*, el primer vino 100% garnacha blanca que lanzó al mercado. Un vino emblemático de la D.O. Terra Alta que es con la añada 2018 el primero de producción ecológica de la bodega.



Diferente, original y único

El nuevo cava ecológico de xarel·lo y chardonnay de Cellers Carol Vallès se llama *Pica-Soques*. Tiene una crianza de más de 36 meses y todas las botellas se degüellan bajo demanda, ya que puede seguir envejeciendo hasta más de 70 meses. Su untuosidad y las notas de vainilla y tostados le confieren un generoso volumen en boca.





Para momentos especiales

Krug Rosé es un placer inesperado, que sorprende en cada sorbo con su textura, color y sabor. Se puede disfrutar solo o con foie gras, cordero, carne blanca, carne de venado o anchoas, así como platos muy sabrosos y picantes.



INFINITA ATRACCIÓN

Emina Rosé Prestigio (D.O. Cigales) es un *rosé* de alta gama que destaca por un atractivo y característico tono pálido, una buena intensidad aromática, una elaboración de gran complejidad y una cuidada y delicada estética. Muy goloso y sorprendente.



Elegancia gustativa

Ya se puede adquirir la nueva añada de *Larrosa*, un capricho enológico que Izadi elabora con la variedad garnacha de cepas viejas. Un vino elegante, de elaboración esmerada y una imagen delicada.



FLORES *y champagne*

Sally Hambleton, una de las floristas más conocidas de nuestro país, ha ideado un pack único: un arreglo floral de temporada que se inspira en las notas de grosella, cereza y fresa silvestre de *Bollinger Rosé.* La propuesta se completa con una cubitera de cristal de vidrio soplado con dos asas que deja ver su interior, elaborada a mano en Portugal y una botella de champagne *Bollinger Rosé.*



10 AÑOS
deliciosos

El hotel Mandarin Oriental, Barcelona festeja su décimo aniversario en la capital catalana con un programa de actividades que incluyen propuestas 'gastro': los *Vermuts & Classics* de los domingos, propuestas únicas en sus restaurantes Blanc y Moments, y *brunchs* tematizados.

MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA
Passeig de Gràcia, 38 – 40
08007 Barcelona
Tel.: 931 518 888
www.mandarinoriental.es/barcelona



Asturias en Tenerife

El chef asturiano Nacho Manzano concelebró mano a mano con el chef del tinerfeño restaurante Abikore, Tadashi Tagami, dos cenas exclusivas el pasado febrero. El restaurante Abikore ofrece habitualmente una cocina de inspiración japonesa adaptada tanto al gusto español como al producto isleño autóctono. Sorprende por estar ubicado en una típica casa canaria pero con aire nórdico.

ABIKORE
Calle del Carmen, 3
38120 San Andrés (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 591 939 · www.abikore.com

ESTILO SUECO

Ofrece platos de la cultura culinaria sueca fusionados con la cocina mediterránea. Presume de tener la mejor terraza de invierno de la capital. Imprescindibles la *raclette*, la *fondue* de queso y el caviar sueco de Kalix.

CABAÑA MARCONI
Camino del Cura, 233
Encinar de los Reyes
28055 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 916 507 913
www.cabanamarconi.com



Un nuevo camino

Diego Gallegos ofrece un nuevo menú que estará vigente durante todo este año llamado *Caminho*. Pretende mostrar a sus clientes el arduo camino llevado a cabo durante el último año, volcado en la investigación, desarrollo y producción de sus propias especies acuáticas y terrestres de forma totalmente sostenible. Destacan platos como *Teca encurtida* y *Bagre en cuchara.*

SOLLO
Av. del Higuerón, 48
29640 Fuengirola (Málaga)
Tel.: 951 385 622
www.sollo.es



CONCEPTO ROMPEDOR

El restaurante apuesta por un viaje que mezcla dos cocinas: internacional-callejera y deliciosos platos tradicionales. Una oferta gastronómica que se instala en una de las millas preferidas de los *foodies* en Madrid: Chamberí. Su producto estrella: la ternera ecológica de Ávila, no en vano sus dueños son los hermanos abulenses Alberto y Jose Ramón de Dompablo.



EL JEFE TRAVELING FOOD
Alonso Cano, 103
28003 Madrid
Tel.: 660 920 742
www.eljefe.restaurant



Auténtica cocina barcelonesa

Un lugar donde vecinos y turistas –se encuentra junto a la Sagrada Familia– pueden hincar el diente a la mejor tradición culinaria de Barcelona. Paellas con su *sucarrat*, refinados buñuelos de bacalao, picantonas bravas y untuosos canelones o croquetas de temporada son algunas de las especialidades que hay que probar.

CASA ÁNGELA
Plaça de la Sagrada Família, 13 y 15 · 08025 Barcelona
Tel.: 934 573 090 · www.casaangelabar.com



Gastronomía y espectáculo

Un concepto de ocio único donde una gastronomía viajera y cosmopolita y el espectáculo se complementan para que la diversión sea la norma. *Gyozas de gambas al estilo Tom Yam con siitakes, nachos de remolacha de chile con carne* o *vieiras braseadas con bergamota* son tres ejemplos. Atención a la selección de cócteles.

BULE BULE
Marqués de Valdeiglesias, 6
28004 Madrid
Tel.: 914 380 553
www.bulebulemadrid.com

Paellas de autor en Granada

Acaba de nacer en el Barceló Granada Congress un nuevo concepto gastronómico de paellas de autor: *Arrozante*. Para su creación la cadena ha contado con el asesoramiento de dos prestigiosos maestros arroceros: Carlos Otaola y José Luis Chaparro. El espacio está ambientado en el mar Mediterráneo.

ARROZANTE (BARCELÓ GRANADA CONGRESS)
Maestro Montero, 12· 18004 Granada ·Tel.: 958 187 626 · www.barcelo.com





El sueño de las hermanas Jiménez

La cantante y compositora Rebeka Brown y Ruth Jiménez, presentadora de televisión, acaban de abrir Haha, cuyo nombre alude a la figura materna. En sus fogones y en su barra de sushi se entremezclan la cocina nipona con atrevidos toques de innovación. El acogedor espacio está decorado por ellas mismas.

HAHA
París, 175
08036 Barcelona
Tel.: 932 094 424
www.hahabcn.com

Platos para compartir en el Born



Vicente Orvay y Anabel Lázaro ofrecen una culinaria basada en productos frescos de mercado, de temporada, elaborados al momento y perfectos para compartir. Imprescindible empezar con su mítica *croqueta con curry,* seguir con el *steak-tartar de vaca vieja* y el *pulpo a la brasa con puré de berenjena,* y rematar con una refrescante *crema de fruta de la pasión con espuma de coco y menta.*

ORVAY
Passeig del Born, 4 · 08003 Barcelona · Tel.: 938 324 504 · www.facebook.com/orvayborn

Llegan aires polacos a Serrano

Aire de Serrano nace de la mano de la polaca Iwona Tyminska, por lo que en la carta de base mediterránea encontramos algún guiño a su país natal, como el *arroz meloso de setas* o *pierogi*, o el *mousse de chocolate con reducción de vodka.*



AIRE DE SERRANO
Serrano, 10 · 28001 Madrid · Tel.: 914 310 629 · www.airedeserrano.com

TACOS DE AUTOR

Los chefs Fernando Carrasco y Julián Barros inauguran su segundo local en la capital donde degustar sus tocos de autor. A clásicos como los *Tacos del gobernador con queso oaxaca y polvo de kikos* se unen sugerencias fuera de carta como el *Bonito con jitomate y chile morita.*



MAWEY TACO BAR
San Bernardo, 5
(pasaje comercial la Gran Galería)
Tel.: 918 785 201
www.restaurantemawey.com



Daguisa Hotels

Gastronomía premium en Andorra



Además, aprovechando que el chef ejecutivo del grupo, Narcís Allué, acaba de incorporarse a este selecto club, este acto se organizó también por primera vez en Andorra, concretamente, en el Food Court Pi del Migdia. En este restaurante del sector El Tarter de Grandvalira Ski Resort, Narcís Allué, junto con los otros siete chefs de este prestigioso club, elaboraron recetas francesas con los mejores productos, sobre todo, autóctonos. Cervezas artesanales de Andorra, vinos franceses y locales y champán francés maridaron con las distintas propuestas gastronómicas que prepararon los chefs, como, entre otras sugerencias, *Club Sándwich de bogavante; milhojas de cordero lechal confitado con legumbres de Antan; tartar de potro de Andorra,* y postres como *El secreto del limón, La T (del Tiramisú)* o *Los sabores del Japón.* Además, los 200 invitados a este evento también pudieron degustar ocho variedades distintas de pan. ✻ **Más información: www.daguisahotels.com**



Narcís Allué, pasión por la cocina

Graduado en cocina por la Escola d'Hoteleria de Lleida, el chef ejecutivo de Daguisa Hotels, Narcís Allué, también ha realizado cursos de cocina en la escuela Mey Hoffman y de postres de restaurante con Albert Adrià, en el aula Chocovic. Con una experiencia previa al frente de la cocina del restaurante familiar, lleva siete años trabajando en Daguisa Hotels, los tres últimos años como chef ejecutivo de la cadena.



El pasado 8 de febrero Daguisa Hotels celebró el segundo evento gastronómico del *Club des Chefs,* el primero después de Niza (Francia) y el primero de los seis encuentros de este tipo que tiene previsto organizar este club, perteneciente a *Golden Tulip,* durante el año 2019.

Un Club de Chefs de altura

El Club des Chefs está formado por ocho chefs que trabajan en diferentes hoteles del Golden Tulip en Francia y Andorra. Su objetivo es buscar la excelencia culinaria para que forme parte del ADN de esta marca hotelera, así como adaptarse a las necesidades de sus clientes. Para conseguirlo, los chefs que forman parte del club cocinan especialidades locales, con recetas actualizadas y productos saludables, consiguiendo platos innovadores.

Club de Chefs es símbolo de la excelencia culinaria del Golden Tulip, la marca del grupo francés Louvre Hotels Group que cuenta con 190 hoteles de alta gama de cuatro estrellas en 44 países, entre los cuales se encuentran los hoteles de Daguisa Hotels en Andorra. Para Jordi Daban, CEO de Daguisa Hotels, "esta nueva incorporación supone un incomparable reconocimiento al chef Narcís Allué, que siempre está trabajando para conseguir la mejor calidad y creatividad gastronómica para los restaurantes de nuestros hoteles".



ENEKO ATXA
Cocinero del Año

El premio, entregado en *Madrid Fusión*, destaca la apuesta permanente de Atxa por el entorno y sus productos, la salud y la sostenibilidad. Una cocina de sabor, textura y estética, dotada de la máxima creatividad e innovación, aunque atenta siempre a transmitir la tradición, la esencia de su tierra: los guisos y sus raíces.

GUILLAUME BRUN-EGONEAU
nuevo en Poncelet

Poncelet, el referente en selección y afinación en quesos artesanos de España, presenta nueva propuesta gastronómica en *Poncelet Cheese Bar* que incluye tres tipos de menús gastronómicos diseñados por su nuevo chef, Guillaume Brun-Egoneau, quien, a pesar de su juventud, cuenta con una amplia experiencia en numerosos restaurantes con estrella Michelin.





BERASATEGUI
llega a la capital

En *Etxeko Madrid*, cuyo nombre significa en vasco 'hecho en casa', Martín Berasategui propone un viaje a través de sus orígenes con propuestas basadas en los productos del mar y del campo. Un concepto nuevo que resume su trayectoria. Además, el chef vasco firma toda la oferta de alimentación y bebidas de Bless Hotel Madrid.



ALBERT MENDIOLA
apuesta por las alcachofas

En época invernal la alcachofa está en su mejor momento y por eso Albert Mendiola ofrece al comensal barcelonés el *Menú Alcachofa* en sus restaurantes Marimorena BCN y Sant Boi. Un menú de siete platos con la alcachofa como protagonista. El chef demuestra que se puede aprovechar todo de esta verdura, incluso esas hojas que tras pasar por el horno desechamos.



RAFEL MURIA
es una joven promesa

Aunque el gato al agua se lo llevó finalmente Fernando Alcalá, el chef de Quatre Molins (Cornudella de Montsant, Tarragona), ha sido uno de los candidatos a convertirse en Cocinero Revelación Madrid Fusión 2019. Su cocina rinde homenaje a los pescados, mariscos y a los productos locales del Delta del Ebro (anguilas, setas, trufas), y tiene como aliadas las excelentes mieles de su familia: artMuria.

IÑAKI GORROTXATEGI
afronta su proyecto más personal



Siguiendo los pasos de Casa Julián de Tolosa en Cava Baja, Iñaki lleva el arte de la parrilla vasca a la nueva sucursal en Madrid del mítico asador: el Bulevar de Ibiza, destino gastronómico en ciernes. La oferta se articula en torno a la chuleta, los pimientos del piquillo y las verduras y hortalizas de Navarra elaboradas con técnicas ancestrales.

IVÁN CERDEÑO
cocina a dúo

La travesía sensorial andaluza de Kisko García (Restaurante Choco*, Córdoba), y el producto de proximidad agrícola de Miguel Ángel de la Cruz (La Botica*, Valladolid) se unirán al toledano Iván Cerdeño en el madrileño Florida Retiro en unas cenas a cuatro manos. Las citas: el 6 y 26 de marzo.





FRANCESC BELTRI
propone arriesgadas combinaciones

Este joven cocinero barcelonés abrió en agosto Slow & Low, un restaurante de cocina viajera en el animado barrio barcelonés de Sant Antoni, a 200 metros de su renovado mercado. Desde entonces no deja de sorprender a los comensales con arriesgadas combinaciones como la *causa limeña de pulpo con salsa de kimchi.*

Vocación exportadora



Esta Denominación – ubicada en la provincia de León– es, junto a Toro, la D.O. española con mayor vocación exportadora, con un tercio de su producción vendida en el mercado exterior, destacando entre los países de destino Alemania, Estados Unidos, Dinamarca y Reino Unido.

FOTOS CEDIDAS POR EL CRDO BIERZO Y LA RUTA DEL VINO DEL BIERZO

D.O. Bierzo



Los vinos del Bierzo cuentan con una dilatada memoria, pues hay constancia de su presencia en escritos de hace más de 2.000 años, donde Plinio el Viejo y Estrabón describen la existencia de viñedos en torno a la ciudad prerromana Bergidum, que dio nombre a la comarca del Bierzo. Desde entonces no se ha dejado de elaborar vino en esta zona aunque no es hasta 1989 cuando se crea el Consejo Regulador de la D.O. Bierzo. A finales de este 2019 cumplirá 30 años en plena forma. En palabras de Carlos González, director técnico de *Guía Peñín*, Bierzo es "un ejemplo de denominación ya que desde su origen ha sido consciente de la necesidad de promocionar sus vinos elaborados con varie-



¿Dónde se ubica?

El Bierzo se encuentra situado en el noroeste de la comunidad de Castilla y León, dentro de la provincia de León. Es límite administrativo con Galicia y Asturias, tocando al noroeste con las provincias de Orense y Lugo, y al norte con Asturias. Su especial ubicación hace que sea una zona de paso entre la costa y el interior, hecho que ha motivado el asentamiento en sus tierras de numerosos pueblos y civilizaciones desde la antigüedad. Su extensión abarca casi 3.000 km2.



dades locales, apoyando siempre el valor de lo autóctono. Es también una D.O. muy dinámica y con sensibilidad hacia los nuevos retos de las bodegas, ya que apuesta por una nueva clasificación de calidad en base a la procedencia parcelaria de los vinos".

Corren buenos tiempos

Los últimos datos demuestran que corren buenos tiempos para la D.O. Bierzo. Los vinos de las 77 bodegas acogidas al Consejo Regulador de los vinos del Bierzo experimentaron en 2017 un incremento en ventas del 10,1 % desde 2015 en los canales de venta generalistas (alimentación y hostelería), según un estudio realizado por la consultora Nielsen.

En 2017 se comercializaron 5.008 botellas, lo que representa un 4,1 respecto a 2016. El crecimiento en hostelería en este periodo ha sido del 6,6 % y de un 4,1% en alimentación. Las ventas a nivel nacional han permanecido estables "con un ligero crecimiento en la zona norte-centro y en el este de España", apunta el estudio.

Además, la D.O. Bierzo, junto a Toro, es la D.O. con mayor vocación exportadora con un tercio de su producción vendida en el mercado exterior.

La presidenta del Consejo Regulador de los vinos del Bierzo, Misericordia Bello, ha destacado su "satisfacción" por el incremento de ventas obtenido en los últimos años, pero fundamentalmente por el incremento del precio de los vinos, "que obedece a la política aplicada por el Consejo y representa una muy buena noticia porque genera riqueza en toda la cadena de valor".

Los vinos de Castilla y León logran así en 2017 una cuota de mercado nacional del 26% y han disparado sus exportaciones hasta superar los 215 millones euros sobre una facturación global de 1.000 millones.

El informe Nielsen, presentado el pasado junio por Milagros Marcos, consejera de Agricultura y Ganadería en la sede del Consejo Regulador de los Vinos del Bierzo, ratifica un crecimiento de las ventas de los vinos de la Comunidad de Castilla y León en todos los canales, tanto generalistas (alimentación y hostelería) como especialistas (vinotecas, venta directa en bodegas , tien-

Los *bierzos* de la cosecha de 2018 serán más frescos y atlánticos que los de la anterior campaña



das gourmet e internet), siendo éste último el que mayor crecimiento experimenta con un incremento del 12% en volumen, 2% más que la media del conjunto de los vinos con denominación de origen de España.

La vendimia de 2018

Tras la sequía y las heladas de 2017, que provocaron una significativa reducción de la producción, la campaña de 2018 ha iniciado una importante remontada con un incremento respecto al año anterior de un 25,95%. La cosecha de uva controlada por el Consejo Regulador de los Vinos de El Bierzo ha ascendido a un total 11.275.190 kilogramos. Los vinos de esta campaña van a tener un grado alcohólico menor y serán más frescos y más atlánticos que en la anterior campaña, debido al verano fresco y húmedo registrado. La uva ha presentado unos parámetros de ph y acidez muy buenos que favorecerán la calidad de los vinos y su carácter varietal. El 96,98 % (10.934.625 kg) de la producción se ha destinado para la elaboración de vinos con Denominación de Origen Bierzo.

El Bierzo cuenta con 77 bodegas adscritas

Las bodegas

Actualmente hay 2.853,54 ha de viñedo inscrito en la D.O. Bierzo, repartidas entre 2.180 viticultores y se trabaja para que el porcentaje de terreno cultivado aumente. Más del 62% de los viticultores del Bierzo están asociados a cooperativas, lo cual refleja un claro interés por comercializar su fruto y una garantía de control de la calidad de la uva por parte de las cooperativas. De forma paralela y progresiva han surgido bodegas independientes, que cultivan, elaboran y comercializan marcas de gran calidad. El Bierzo cuenta con 77 bodegas adscritas en Denominación de Origen que han conseguido traspasar las fronteras del mercado nacional.

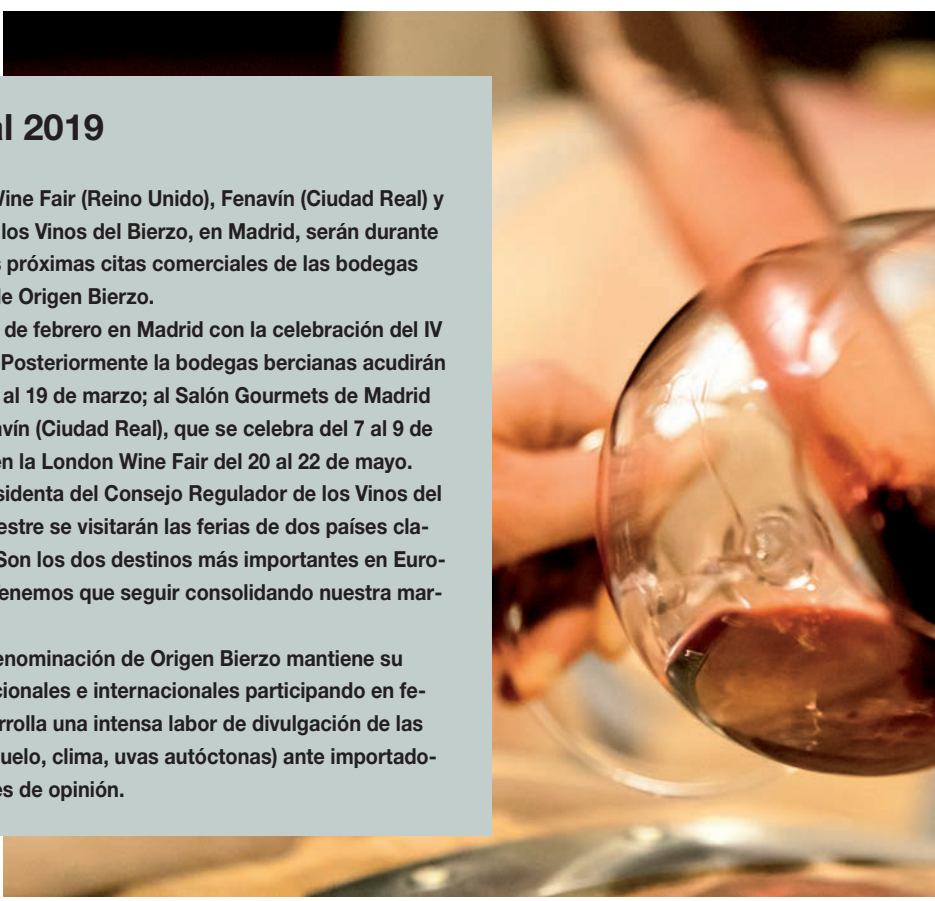
Gira promocional 2019

Prowein (Alemania), London Wine Fair (Reino Unido), Fenavín (Ciudad Real) y los salones de Gourmets y de los Vinos del Bierzo, en Madrid, serán durante el primer semestre del año las próximas citas comerciales de las bodegas acogidas a la Denominación de Origen Bierzo.

La gira comenzó el pasado 18 de febrero en Madrid con la celebración del IV Salón de los Vinos del Bierzo. Posteriormente la bodegas bercianas acudirán a Düssedorf (Alemania) del 17 al 19 de marzo; al Salón Gourmets de Madrid del 8 al 11 de abril, y tras Fenavín (Ciudad Real), que se celebra del 7 al 9 de mayo, recalarán en Londres, en la London Wine Fair del 20 al 22 de mayo.

Según Misericordia Bello, presidenta del Consejo Regulador de los Vinos del Bierzo, durante el primer semestre se visitarán las ferias de dos países clave: Alemania y Reino Unido. "Son los dos destinos más importantes en Europa para los vinos del Bierzo. Tenemos que seguir consolidando nuestra marca allí".

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bierzo mantiene su apuesta por los mercados nacionales e internacionales participando en ferias y seminarios, donde desarrolla una intensa labor de divulgación de las peculiaridades de sus vinos (suelo, clima, uvas autóctonas) ante importadores, sumilleres, prensa y líderes de opinión.



Bierzo Enoturismo amplía su oferta

El avistamiento de osos pardos en libertad es probablemente una de las sensaciones más estimulantes del turismo de naturaleza, una experiencia que ampliará la oferta turística de Bierzo Enoturismo gracias a un acuerdo firmado con la Fundación Oso Pardo para formar a los profesionales del sector en la organización de esta actividad de acuerdo a unas garantías de conservación y seguridad.

El proyecto ha sido cofinanciado por el Fondo Social Europeo a través de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y cuenta, además, con la colaboración de Bierzo Enoturismo, cuya presidenta, Misericordia Bello, ha obtenido la financiación necesaria de los Ayuntamientos de Villablino, Páramo del Sil y Palacios del Sil.

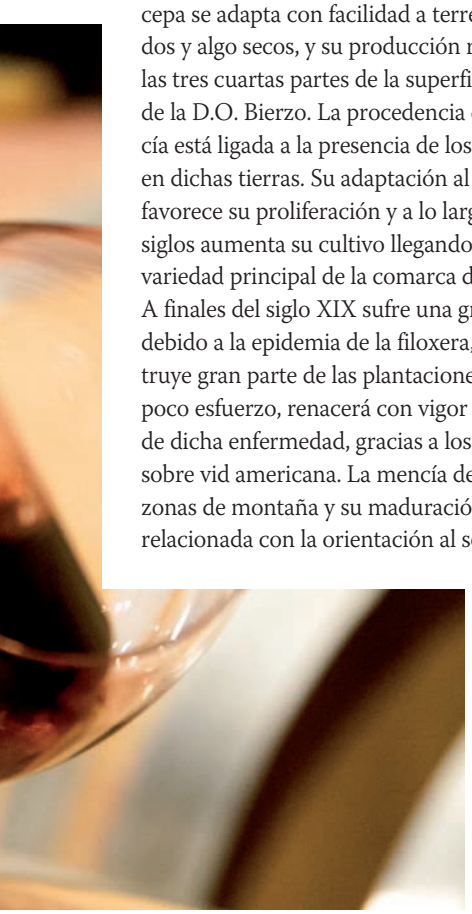
Misericordia Bello ha destacado el alto interés de esta iniciativa que permitirá "incrementar el tiempo de permanencia de los turistas de enología en el Bierzo y ayudará a dinamizar la economía de la comarca".



Mencía, la tinta estrella del Bierzo

La mencía es la variedad principal de la D.O. Bierzo. Imprescindible para la elaboración de tintos y rosados, produce vinos excelentes, suaves y aterciopelados de gran calidad. Su cepa se adapta con facilidad a terrenos cálidos y algo secos, y su producción representa las tres cuartas partes de la superficie vitícola de la D.O. Bierzo. La procedencia de la mencía está ligada a la presencia de los romanos en dichas tierras. Su adaptación al terreno favorece su proliferación y a lo largo de los siglos aumenta su cultivo llegando a ser la variedad principal de la comarca del Bierzo.

A finales del siglo XIX sufre una gran crisis debido a la epidemia de la filoxera, que destruye gran parte de las plantaciones. No sin poco esfuerzo, renacerá con vigor renovado de dicha enfermedad, gracias a los injertos sobre vid americana. La mencía destaca en zonas de montaña y su maduración está muy relacionada con la orientación al sol y la altitud de los viñedos. Es frecuente encontrarla en bancales y terrazas. Admite bien suelos minerales de pizarra y arcillo-limosos. Esta variedad se caracteriza por producir racimos pequeños y compactos, con bayas de tamaño medio y piel fina. Su mosto es rojo granate, con un elevado contenido en azúcares y equilibrado, dando como resultado vinos aromáticos y afrutados, de intenso color y con gran capacidad para la crianza. También se utiliza para la elaboración de vinos rosados, igualmente aromáticos y afrutados pero más ligeros y suaves.



La mencía es la variedad principal, imprescindible para la elaboración de tintos y rosados, produce vinos excelentes, suaves y aterciopelados de gran calidad



Vinos con personalidad

Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia, única. Son vinos con terruño, que nos hablan de un espacio diferenciado, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y disfrute del vino. Las diferentes variedades que se producen bajo la Denominación de Origen Bierzo permiten la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados, todos de excelente calidad y con una historia por contar.*

Entrevista a la Presidenta del CRDO Bierzo: Misericordia Bello

"Hemos conseguido una pequeña gran revolución"





Estamos en la vanguardia tecnológica sin perder nuestra esencia y carácter

¿Cómo son, a grandes rasgos, los vinos que aquí se producen? ¿Qué aportan las variedades estrella mencía y godello?
Tanto la godello como la mencía nos aportan un valor único. Son variedades autóctonas que proporcionan una gran calidad y singularidad por su personalidad. En el Bierzo tenemos el privilegio de contar con cinco factores fundamentales: identidad, gracias a nuestras variedades autóctonas; un terreno único; grandes vinos reconocidos en los mercados, un microclima entre atlántico y continental y, por último, tenemos la mayor densidad de viñedo viejo del mundo.

La D.O. Bierzo nace en 1988 ¿Cómo han evolucionado los vinos de las bodegas adscritas a esta D.O. en estos más de 30 años?
La evolución ha sido tan grande que bien podríamos afirmar que se ha producido una pequeña gran revolución. El Bierzo ha sabido evolucionar sin olvidar su pasado. En los últimos años nuestros vinos han pasado de ser vinos de calidad a grandes vinos. Hace tiempo se hablaba de los vinos del Bierzo como un tesoro por descubrir. Pues bien, el vino del Bierzo ya ocupa un valor importante y sigue evolucionando con el objetivo de encontrarse entre los mejores del mundo.

Un tercio de los vinos de la D.O. Bierzo se venden en el mercado exterior ¿Piensan seguir potenciando la exportación o van a centrarse en reforzar las ventas en el mercado interior?
Exportar un tercio de nuestra producción es un considerable espaldarazo para nuestras ventas, pero también supone una inversión a largo plazo porque hacemos grande nuestra marca. Evidentemente, vamos a seguir trabajando en potenciar las ventas en otros países, sin olvidar el mercado nacional, al que prestamos un interés prioritario.

El Bierzo ha sabido evolucionar sin olvidar su pasado

Lleva al frente del Consejo Regulador desde 2014 ¿Qué balance hace de estos años?
Estamos muy satisfechos. La gestión del Consejo ha avanzado notablemente. Hemos puesto en marcha uno de los grandes hitos que es la *zonificación* y hemos elaborado el nuevo *Pliego de Condiciones* por el que se regirán en adelante las bodegas acogidas y los viticultores. Además, hemos situado en el mapa a nuestra Denominación de Origen como una de las más interesantes y estamos en la vanguardia tecnológica sin perder nuestra esencia y carácter. Creo que tenemos una Denominación de Origen de referencia entre los profesionales.
Desde el punto de vista personal, presidir el Consejo me ha aportado probablemente la experiencia profesional más satisfactoria de mi carrera.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador para el futuro?
Queremos seguir en esta línea, trabajando intensamente la promoción, incrementando las ventas y mejorando la cadena de valor desde la viña hasta los mercados. ❋

Jarabe Almázcara Majara 2016

Raúl García, Manuel Benito Otero y Javier Álvarez (los tres socios de la bodega), son amigos desde hace muchos años. En el año 2002, decidieron poner en marcha la bodega no con la intención de hacerse ricos ni de ser los más grandes –según nos cuentan– sino con la idea de verse más de lo que lo solían hacer. "Buscamos un lugar del Bierzo donde ubicarla y optamos por Almázcara. Y esa filosofía singular es la que aplicamos a nuestros vinos; los creamos para que la gente los disfrute, porque pensamos que los vinos no son para catarlos, sino para disfrutarlos con una buena comida y una reunión de amigos. Esos son los tres mayores placeres de la vida. Elaboramos cinco vinos, 3 tintos (*Almázcara Majara, Jarabe de Almázcara Majara* y *Amphora de Cobija del Pobre*); 2 blancos (*Demasiado Corazón* y *Cobija del Pobre*) que este año pasarán a ser 3, ya que hemos creado uno nuevo llamado *El Abrazo de Cobija del Pobre;* 1 vodka de patata berciana destilado en Laponia y un espumoso *Pistilo Sonrosado,* elaborado con mencía. Aparte, también tenemos una familia de vinos desarrollada especialmente para que la gente joven se inicie en el mundo del vino: *Aphrodisiaque*. De este vino tenemos tres variedades: Godello, Mencía y Rosado.❋





NOTA DE CATA

Variedad: 80% mencía y 20% prieto picudo
Características: Color rojo con matices granates. En nariz es intenso, con aromas a fruta fresca, fresa y guindas. En boca es redondo, fresco, de taninos amables, equilibrados, con buena estructura y gran permanenencia. Postgusto fino y elegante.

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L.
Las Eras, 5 · 24398 Almázcara (Léon)
Tel.: 609 322 194 · www.almazcaramajara.com
Instagram: @almazcara_majara
@laphrodisiaque_bierzo

Versos de Valtuille Cepas Centenarias





La familia Estévez, originaria de Valtuille de Abajo y establecida en México desde finales de los años 30, sueña con un proyecto nacido del regreso de una familia a su hogar para cuidar de su herencia. Una herencia centenaria que proviene de los primeros viñedos que el bisabuelo Ramón compró con el dinero que ganó en Brasil. Helios Estévez, empresario y poeta que antes de emigrar a México para conocer a su padre, exiliado durante la Guerra Civil, recorrió, podó, vendimió e incluso injertó gran parte del viñedo que hoy conforma la propiedad de Estévez Bodegas y Viñedos, prometiéndose que regresaría para devolver al Bierzo todo lo que esta tierra le dio. Este arraigo y amor por la tierra, Helios se lo ha transmitido a sus cuatros hijos, que le acompañan en esta apasionante aventura.

Versos de Valtuille es el resultado de un desafío, un sueño familiar y una deuda con una tierra fantástica. En el caso de *Versos de Valtuille Cepas Centenarias* las uvas son vendimiadas a mano. El vino permanece en barricas de roble francés de 225 litros durante 4-6 meses.

Destacar que este vino ha recibido dos importantes premios: En la añada 2015 una medalla de plata en *Decanter World Wine Awards 2018* y en la añada 2016 ha sido vino *Highly recommended* en la cata *Decanter Spanish Wine Mencía 2019* con 91 puntos.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Mencía centenaria
Características: Color rojo picota y reflejos violetas. En nariz aparecen notas de frutos rojos maduros combinados con toques minerales y regaliz negro, así como presencia de notas ahumadas y balsámicas. El paladar es estructurado y untuoso. Fresco, equilibrado y con buena persistencia.

ESTÉVEZ BODEGAS Y VIÑEDOS
Las Flores, 11 · 24530 Valtuille de Abajo (León)
Tel.: 987 562 234 /666 747 018
info@estevezbodegas.com
www.estevezbodegas.com



NOTA DE CATA

Variedad: Mencía
Características: Vino de gran carácter y estructura, cuyo paso por barrica le concede un estado de madurez que consigue afinar sus aromas y sabor, otorgándole una armonía y elegancia que lo definen como vino de autor.



Carracedo

Este vino de mencía nace en Bodega del Abad, situada a 200 metros de la antigua abadia de Santa María de Carracedo, en el Bierzo. Su nombre es un homenaje a esos religiosos anónimos que mimaron como nadie las cepas bercianas.
Esta bodega comienza la elaboración de vinos y la plantación de viñas en el año 2000, y es en 2003 cuando queda inaugurada. Cuenta con las más modernas instalaciones e innovaciones tecnológicas para la elaboración de sus vinos.
Es una bodega familiar que busca seguir trasmitiendo su pasión por el Bierzo y la esencia de sus vinos a medio mundo.❋

BODEGA DEL ABAD Crta N-VI Km 396 · 24549 Carracedelo- El Bierzo (León) · Tel.: 987 562 417 · www.bodegadelabad.com

Cuatro Pasos Black





NOTA DE CATA

Variedad: Mencía
Características: Color rojo picota-guinda. En nariz predominan los aromas varietales de fruta negra, (mora, ciruela pasa, cassis). Fruta armoniosamente ensamblada con tostados de la crianza, especiados y ahumados. Fondo mineral. En boca es potente y glicérico, con tanino amable muy bien integrado. Retronasal balsámica que invita a un segundo trago. Ideal para maridar con carnes asadas, estofados de caza, salsas especiadas, embutidos, cecina y queso curado.

Cuatro huellas de oso descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo inspiraron el nombre de este vino.
Cuatro firmes pasos que son imprescindibles para alcanzar la excelencia: selección de tierra, cuidado de la vid, clima idóneo y esmero en la elaboración.
Cuatro Pasos Black, 100% mencía, nace a partir de uvas seleccionadas de cepas equilibradas de bajo rendimiento, la mayoría de más de 80 años, procedentes de viñedos situados en zonas de ladera de la comarca del Bierzo.
Tras la vinificación se completa su crianza entre 7 y 8 meses en barricas de roble francés y americano de 225l de tostado medio.❋

BODEGAS MARTÍN CÓDAX
Burgáns, 91
36633 Vilariño – Cambados (Pontevedra)
Tel.: 986 526 040
www.martincodax.com

La Sonrisa de Tares 2018

La bodega Dominio de Tares presenta la nueva añada de La Sonrisa de Tares, un blanco joven elaborado con la variedad godello de la Denominación de Origen Bierzo. El vino cumple casi tres años desde su entrada al mercado, tiempo en el que se ha posicionado como uno de los favoritos para los consumidores más jóvenes que buscan en él auténtica personalidad y diferenciación. La Sonrisa de Tares 2018 tiene un marcado acento berciano, donde destacan los aromas más característicos de la variedad godello, como son los cítricos, la manzana verde y las flores blancas. En boca es refrescante, de acidez cremosa, textura suave y final persistente. Para su elaboración, se ha vendimiado a mano racimo a racimo, con viñas sobre un suelo de arcilla y caliza de más de 15 años a 650 metros de altura, y ha sido criado sobre lías durante cinco meses.



Con su lanzamiento, Dominio de Tares cumplió uno de sus anhelos, elaborar un vino joven, blanco y con la variedad autóctona godello, una uva que es un valor en alza en las cartas de vinos de los restaurantes, donde, compartiendo momentos placenteros y alegres, La Sonrisa de Tares se convierte en un vino ideal por su elegancia y frescura. "Todo un alegato a favor de la vida sencilla, en la que simplemente una copa de buen vino te hace sonreír", como lo describió la bodega en el momento de su presentación.✻

NOTA DE CATA

Variedad: Godello
Características: Blanco brillante de color limón pálido, nariz perfumada a cítricos y manzana verde. Paladar refrescante con acidez mineral, cuerpo ligero, suave y final largo.

BODEGAS DOMINIO DE TARES
Los Barredos, 4
24318 San Román de Bembibre (León)
Tel.: 987 514 550
www.dominiodetares.com

Aníbal de Otero Viña Centenaria 2014 y Aníbal de Otero Mencía Viña Vieja 2016



Aníbal de Otero nace en 2013 fruto de la nostalgia de una infancia entre cepas y de la ilusión por mantener vivas las raíces familiares. Los vinos de esta bodega son pura mencía de viñas muy viejas, algunas tienen más de 130 años. Situadas en Los Fornos, uno de los mejores parajes del Bierzo, son la mayor riqueza de Aníbal de Otero y su único secreto.✻

NOTA DE CATA

Nombre: Aníbal de Otero Viña Centenaria 2014
Variedad: Mencía
Características: Color rojo picota con ligeros tonos teja. Intensos aromas especiados (vainilla, clavo y canela) con notas torrefactas (café y cacao) y frutos rojos y negros. Boca muy equilibrada. Es fresco, sabroso, potente y de final largo.

NOTA DE CATA

Nombre: Aníbal de Otero Mencía Viña Vieja 2016
Variedad: Mencía
Características: Tras 6 meses de crianza en barricas de roble francés se obtiene este vino de color rojo picota intenso. Intensos aromas varietales, donde dominan los frutos rojos (cereza y cassis) y negros (mora), con notas a retama y hierbas silvestres. Notas ahumadas y especiadas aportadas por la madera de roble. Boca potente y equilibrada. Gran longitud y un final lleno de sensaciones aromáticas.



BODEGAS ANÍBAL DE OTERO
Celeiro, 3 · 24516 Otero de Toral (León)
Tel.: 626 512 680 · www.anibaldeotero.es

GARNACHA



Riedel

Esta variedad que hace ya unos años se puso de moda y que sigue en el 'candelero' es de origen ibérico. Pronto se implantó en las viñas del Mediterráneo y del resto del mundo, llegando a ser actualmente una de las variedades más cultivadas del planeta, con 200.000 ha plantadas.

Origen ibérico

La garnacha, también conocida como grenache, garnatxa y cannonau, se encuentra en Francia (90.000 hectáreas en el Rosellón, el Lenguadoc, el valle del Rhone y la Provenza), en Portugal, en Italia (Cerdeña), en Grecia, en México, en África del Sur, en California (región de Chaparral), en Chile (al sur de Santiago), en Australia (en la zona de Perth), etc y, por supuesto, en España, su terruño original, con 100.000 hectáreas, especialmente en el norte y centro del país: Aragón, Cataluña, Rioja, Navarra y Sierra de Gredos.

En un principio, solo se encontraba garnacha tinta pero poco a poco las variedades rojas y blancas se desarrollaron cuando se generalizó la producción de vinos dulces naturales.

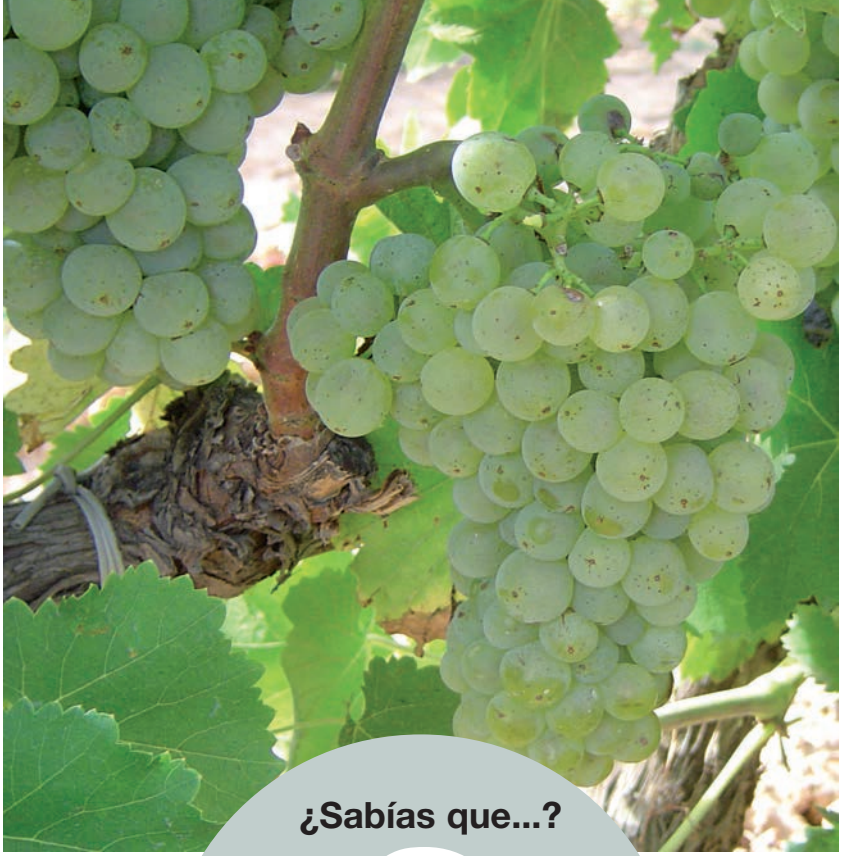
Aragón

Actualmente la D.O. Campo de Borja se autodenomina 'El imperio de la garnacha' No en vano, es la variedad más plantada allí. La garnacha en Campo de Borja se cultiva a los pies del monte protector de la zona, el Moncayo. Crece a sus pies en diferentes altitudes y produce vinos en viñas de una cierta edad y altitud. Dos factores, como es sabido, de vital importancia para la elaboración de un buen vino.

En Aragón también hay garnachas en las denominaciones Cariñena y Calatayud. En estas zonas, las viñas viejas de garnacha, en muchos casos con más de 50 años, se han revalorizado de manera creciente.

Los vinos de garnacha de Cariñena y Calatayud compiten con gran solvencia en el panorama vinícola mundial.

Destacar también que las cinco Denominaciones de Origen que ocupan el área donde nació la garnacha (Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Somontano y Terra Alta) están trabajando junto con el Ministerio de Agricultura español y la Unión Europea, para difundir la información sobre estos vinos monovarietales de alta calidad.



D.O. Terra Alta

¿Sabías que...?

La garnacha es una variedad española, más exactamente de origen aragonés

Es la uva española más plantada en todo el mundo

Actualmente se cultiva en países tan lejanos como Australia, Chile o México

D.O. Campo de Borja



La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel



Cataluña

En la comunidad catalana, son varias las D.O. que trabajan la garnacha, por ejemplo la internacionalmente afamada D.O.Ca Priorat, donde podemos encontrar grandes ejemplos de monovarietales de esta variedad. Y es que el Priorat ha sabido sacar un excelente partido a esa garnacha antigua de suelos duros y cepas muy poco productivas que son capaces de proporcionar una materia prima envidiable. También en la vecina D.O. Montsant la garnacha es protagonista. Sin duda en estas dos denominaciones catalanas la garnacha tinta alcanza cotas de calidad altísima. Un nivel que los monjes cartujos del monasterio de la Scala Dei ya conocían siglos atrás. Si hablamos de garnacha blanca entonces debemos ir a la D.O. Terra Alta porque allí es la variedad reina. Con ella elaboran unos vinos con una acusada personalidad y un potente sabor a fruta, esa esencia y personalidad que hoy todos buscamos en un vino.

HAN DICHO...

- **Robert Parker:** "La garnacha ha sido la gran olvidada durante el último siglo. Es una de mis variedades favoritas. A medida que envejezco me descubro comprando más y más vinos de garnacha".
- **Jancis Robinson:** "La garnacha es más o menos una héroe de las variedades. Ignorada en gran parte del mundo es la principal responsable de dos de los grandes y cada vez más celebrados vinos del mundo: Châteauneuf-du-Pape y más recientemente, Priorat".
- **José Peñín:** "No quiero ser pesado en repetir mi admiración por esta casta tan española, pero hay ejemplos muy claros sobre las diferencias de color, aroma y sabor de las garnachas españolas, dependiendo del lugar de su cultivo. Una prueba de lo que siempre he repetido de que la garnacha es la variedad que más cambia según el suelo y el clima".
- **Oz Clarke:** "Una buena garnacha tinta constituye una de las grandes experiencias del vino. Tiene una maravillosa fuerza que arrastra por su embriagadora estela".
- **Alfredo Maestro:** "La garnacha es finura, elegancia y sutileza. Puede llevarte al cielo, es una de las mejores variedades transmisoras del paisaje".
- **Joan Ignasi Domènech:** "La garnacha es la variedad que mejor expresa el clima y la diversidad de suelos".
- **Meritxell Falgueras:** "Si yo fuera una variedad de uva sería una garnacha blanca".



Navarra

En Navarra gozó de una gran implantación histórica (representaba casi el 90% del viñedo a finales de los '70) que fue perdiendo terreno por la introducción de nuevas variedades. En la actualidad sigue siendo importante, representa más del 22% de los viñedos navarros con alrededor de 2.672 hectáreas, y ocupa el segundo lugar en cuanto a la superficie plantada. Si bien se cultiva en todas las zonas, tiene mayor presencia en la Baja Montaña y Ribera Baja.

Esta variedad produce vinos con bastante riqueza alcohólica, buena acidez, cuerpo medio y aromáticos. En Navarra se emplea para la elaboración de vinos rosados, donde la técnica del sangrado unida a la frescura y aromas de la uva han dado resultados inmejorables. Pero también se elaboran vinos tintos tanto jóvenes como de guarda de gran calidad. La garnacha ha tenido durante años una injusta fama de uva oxidativa que producía vinos que se estropeaban rápido. Afortunadamente ya se conoce su potencial para elaborar tintos de guarda y se reconoce la calidad de sus vinos.

¿Como son los blancos?

La garnacha blanca es una variedad que produce vinos alcohólicos, con acidez media alta y ricos en extracto. Cultivada en zonas frescas mejora la acidez de sus vinos. Los vinos de garnacha blanca presentan un alto contenido de oxidasas que aconseja una esmerada elaboración para evitar oxidaciones precoces. Puede participar en mezclas con otras variedades blancas, o bien se utilizan en la elaboración de vinos monovarietales. Asimismo, la garnacha blanca se emplea para producir vinos dulces naturales y vinos rancios que se consumen como vinos de postre.

En general, los blancos de garnacha son de color amarillo-verdoso, y poseen aromas de intensidad media, florales, de fruta blanca y tropical con notas herbáceas. En boca son ligeros, ácidos y con persistencia media. Bien estructurados.

¿Como son los tintos?

La garnacha tinta produce vinos ricos en alcoholes de acidez baja. Son vinos redondos y amables, con gran intensidad aromática (frutas negras muy maduras, ciruelas secas) y con buena capacidad de crianza. Su color depende del rendimiento. La garnacha, vinificada como los vinos duces naturales, con su oxidación aporta aromas intensos y potentes de especias, cacao, café, caramelo y frutos secos (nueces) higos y pasas.



Sierra de Gredos

En la Sierra de Gredos, en un paisaje agreste con roca de granito, las cepas viejas de garnacha hunden sus raíces en la conjunción de tres provincias (Ávila, Madrid y Toledo), tres comunidades autónomas (Castilla y León, Madrid y Castilla-La Mancha) y cuatro consejos reguladores (VT Castilla y León, Vinos de Madrid, D.O. Méntrida y D.O.P. Cebreros). Las garnachas de Gredos se cultivan en una zona con altitudes que rondan los 1.000 metros en un relieve accidentado, viejos bancales con viñedo en vaso en un terreno granítico sometido al influjo de un clima continental de montaña. Estos factores hacen que los vinos de garnacha de la Sierra de Gredos tengan rasgos comunes, como su frescura y delicadeza, que los diferencian de los de otras zonas tradicionalmente productoras de esta varietal.

Grenaches du Monde 2019

Del 17 al 18 de abril de 2019 la ciudad francesa de Rosellón acogerá una nueva edición del concurso internacional más importante dedicado a la variedad garnacha. Así, *Grenaches du Monde,* que se celebra de forma itinerante, regresará a su tierra natal en la 7ª edición del concurso.

Muchos expertos coinciden en afirmar que los mejores vinos de garnacha del mundo se producen en Aragón y Cataluña



Restaurante Zielou (Madrid)



Certamen Nacional de Teatro Garnacha de Rioja

La garnacha también es capaz de inspirar las artes escénicas en la localidad riojana de Haro. Así el Teatro Bretón acoge este año el XXII Certamen Nacional de Teatro Garnacha de Rioja. Constará de tres secciones: Sección Oficial de Carácter Competitivo (noviembre y/o diciembre); Sección Paralela de Exhibición no competitiva (mismas fechas); y Sección de Aficionados de carácter competitivo, que se celebrará en los meses de abril y/o.

Desde que en 2013 se celebrara la primera edición, se ha transformado en un evento ineludible para los profesionales del vino del mundo entero. Cada año, hay más productores participando en este concurso llegando a presentar el año pasado más de 800 referencias de vinos elaborados con garnacha. Los objetivos de este concurso son favorecer la promoción de los vinos de calidad procedentes de todas las variedades garnacha; fomentar la producción de garnacha y estimular el consumo moderado a nivel internacional; transmitir y promocionar las características de estos vinos entre los consumidores del mundo entero; y ayudar al consumidor distinguiendo los mejores vinos de garnacha producidos en el mundo, otorgando un sello de calidad, un criterio de selección y una marca de confianza ante una producción cada día más diversa y compleja.❋

Grupo BSV - Bodegas San Valero

Garnacha a su manera

En la D.O.P. Cariñena, y por ende en el Grupo San Valero –por compartir origen y ubicación–, cultivan y defienden la variedad garnacha con conocimiento de causa puesto que su patria chica está localizada en ese corredor del Valle del Ebro en el que se encuentran.



La garnacha es de Aragón pero cuando estaba denostada se la denominaba tinto aragonés. Hoy esa sinonimia ha quedado en el recuerdo y su procedencia está más que contrastada.

El Grupo BSV posee un total de 1.060 ha de esta casta, con edades que llegan incluso a superar los 100 años, y parcelas tan especiales como las que se ubican en el Monte Alcañiz, el Monte Ducay o las laderas de Encinacorba, en los somontanos de la Sierra de Algairén. La tipicidad de altitud, suelos, pluviometría y demás condiciones impuestas son las que definen el origen de estos vinos.

Los socios, que son más de 700, han sabido sacarle provecho a esta uva aguerrida que resiste tanto las sequías como las heladas. Saben trabajarla, sin duda. Y quizá por esta razón sienten un apego como hacia ninguna otra variedad –con el permiso de la cariñena, también autóctona y estimada–. Aunque la tinta sea la predominante en los suelos de esta zona, también la hay blanca, gris y tintorera. Pero en menor proporción que la indiscutible garnacha que todo el mundo conoce. En Grupo BSV la utilizan para elaborar tintos, principalmente, pero también rosados y hasta un cava blanc de noir, de reciente factura y aterrizaje en el mercado. Desde el Grupo afirman: "Le debemos mucho a esta cepa. A lo largo de muchos años de historia –tantos como los 74 que acumulamos de manera empresarial–, hemos llegado a conocerla perfectamente. Sabemos qué es capaz de mostrar y cómo se manifiesta en la copa. Por esta razón quisimos rendirle homenaje con nuestra gama *Particular*, una serie de vinos que ponen en valor las características de esta uva interpretada a nuestra manera".✻ **Más información: www.sanvalero.com**

Los más de 700 socios han sabido sacarle provecho a esta uva aguerrida que resiste tanto las sequías como las heladas



Gama Particular

Particular Garnacha **derrocha aromas de buena intensidad –frutos rojos maduros sobre un fondo floral– y una boca equilibrada, amable y bien estructurada; el** ***Particular Garnacha Old Vine*****, más maduro e intenso por su paso por barrica, ofrece mayor complejidad e intensidad; el** ***Particular Garnacha Viñas Centenarias*** **es el** ***top*** **de esta gama, elevando al máximo la expresividad de esta casta; y** ***Cava Particular Garnacha Blanc de Noir*** **cuenta con la particularidad de ser de los pocos cavas del país que se conciben con cepas tintas, garnacha en este caso. Junto con el fresco y jovial** ***Particular Garnacha Rosé,*** **son los estandartes que hablan de la manera de interpretar la vitivinicultura de Grupo BSV, pero también de mostrar cómo es y hasta dónde puede llegar esta joya enológica llamada garnacha.**



D.O. Terra Alta

La garnacha blanca sale de ruta por Barcelona



AmoVino

Este mes de marzo, la garnacha blanca de la Denominación de Origen Terra Alta estará muy presente en Barcelona gracias a la primera ruta de vinos que la DO organiza en la capital catalana, y que se podrá disfrutar del 14 al 24 de marzo

La garnacha blanca es actualmente una de las variedades más de moda entre los aficionados al mundo del vino, además de una de las que más crecen, motivo por el cual la DO Terra Alta ha escogido Barcelona para llevar a cabo esta ruta que ayudará a acabar de fijar la variedad, y los vinos de la DO, en el imaginario colectivo.

Garnacha Blanca On Road

Bajo el nombre *Garnacha Blanca On Road,* la DO Terra Alta promocionará su variedad de uva más emblemática en los principales barrios del centro de la ciudad con el objetivo de popularizar el consumo de vino con Denominación de Origen Terra Alta entre los barceloneses, y reforzar así la identidad de la marca y, en especial, de la garnacha blanca, sello característico de esta DO y gracias al cual cuenta incluso con un distintivo propio: Terra Alta Garnatxa Blanca 100x100.

Los locales participantes ofrecerán a los clientes una copa de garnacha blanca DO Terra Alta acompañada de una tapa, que será diferente en cada uno de los locales, buscando ofrecer maridajes alternativos para ampliar la oferta gastronómica, y que aquellos que estén interesados en la ruta puedan disfrutar de degustaciones diferentes en cada local y descubrir la versatilidad de la garnacha blanca.

Los locales de la ruta

La ruta estará formada por 8 locales repartidos por diferentes barrios del centro de Barcelona. Así, en el barrio Gótico podremos encontrar *Zona d'Ombra* (Salomó Ben Adret, 12), una enoteca especializada en la venta y la degustación de vinos a copas en un espacio en el que la cultura también tiene un peso importante.

Cerca del barrio Gótico, en Ciutat Vella, se encuentra *Sexy Wine* (Joaquim Costa, 8), un club de vinos con una interesante y activa agenda de cursos y catas. Tirando hacia Poble Sec, *Cap de Suro* (Jaume Fabra, 12), una tienda especializada en vinos, con degustación y productos cuidadosamente seleccionados para el disfrute.

Antes, parada en Sant Antoni, en *Vinateria Rosaluna* (Floridablanca, 5) un espacio de vinos donde las copas se acompañan con propuestas gastronómicas y en donde disfrutar de un buen número de actividades ligadas al mundo de la cultura en general y del vino en particular.

Gana un fin de semana en la Terra Alta

La Denominación de Origen Terra Alta quiere premiar a aquellos que se acerquen a los locales de la ruta para conseguir y disfrutar de su garnacha blanca. Así, aquellos que participen de la ruta y que quieran dejar constancia, solo tendrán que hacerse una foto con su copa de vino y colgarla en sus redes sociales (Instagram, Facebook y Twitter) usando el hashtag #fansDOTerraAlta y mencionando el perfil de la DO Terra Alta. Las mejores fotografías entrarán en el sorteo de un fin de semana en la Terra Alta para conocer de cerca la comarca y disfrutar de diferentes propuestas enoturísticas. Además, habrá también dos lotes de vino para aquellos que cuelguen sus fotos y queden en segundo y tercer puesto en el sorteo.


Rosaluna

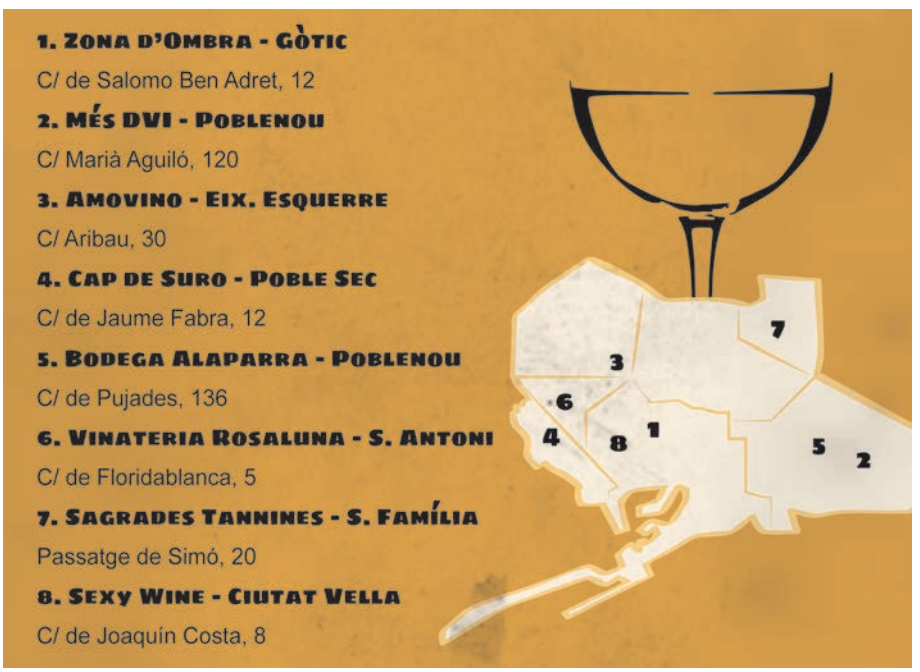
La DO Terra Alta en cifras

Superficie de viña: 6.1000 ha
Viticultores: 1.250
Bodegas: 61
Botellas comercializadas en 2017:
7.500.000 con destino 50% mercado nacional, 50% mercado internacional
En 10 años, la DO Terra Alta ha pasado a batir un récord de cifras en lo que a bodegas y datos de comercialización se refiere. Así, la DO Terra Alta cuenta ahora con 61 bodegas inscritas frente a las 44 existentes en 2009, mientras que el número de botellas comercializadas con el sello DO Terra Alta se ha visto casi duplicado, pasando en 10 años de 4 millones a 7 millones y medio.

Y en la otra parte de Barcelona encontramos dos locales en el dinámico barrio de Poblenou: *Més De Vi* (Marià Aguiló, 123) y *Bodega Alaparra* (Pujades, 136). De estilos diferentes, ambos comparten y destilan amor por el vino. *Més De Vi* es un espacio tranquilo y especializado en vinos y productos de proximidad donde poder disfrutar de una buena cena. *Bodega Alaparra*, de ambiente más informal, también tiene una gran propuesta de vinos maridados con oferta gastronómica y una buena agenda de actividades con catas y maridajes.
Y para acabar la ruta, dos locales en el centro de Barcelona: Eixample Esquerra y Eixample Dreta. El primero es *AmoVino* (Aribau, 30), un espacio dedicado al vino donde tomar una copa, maridarla con alguna tapa e incluso comprar alguna botella. En el Eixample Dreta, al lado de la Sagrada Familia, encontramos *Sagrades Tannines* (Passatge de Simó, 20), una bodega informal y acogedora, con vinos con personalidad y una oferta gastronómica para maridaros.


Sexy Wine

La ruta estará formada por 8 locales repartidos por diferentes barrios del centro de Barcelona



DO Terra Alta, el alma de la garnacha blanca

La ruta *Garnacha Blanca On Road* es una acción que se enmarca en la voluntad de la DO Terra Alta de continuar promocionando su variedad estrella. Y es que en la Terra Alta se cultiva el 33% de la garnacha mundial, un porcentaje que supone el 75% de la producción en España y el 90% si hablamos de Cataluña. Así pues, no es de extrañar que la Terra Alta sea una de las pocas regiones de la vitivinicultura mundial donde es posible encontrar una extensa gama de vinos monovarietales de esta vinífera, que los ha hecho merecedores de un distintivo de garantía específico: Terra Alta Garnatxa blanca 100x100.
Sin duda, datos que indican la importancia y el peso que esta variedad tiene en la comarca, y que a día de hoy continúa llevando el nombre de la Terra Alta por certámenes de todo el mundo.✻

Bodegas Aragonesas

Garnachas Celestiales



Bodegas Aragonesas nos presenta un trío de ases, sus *Garnachas Celestiales*. Se trata de tres vinos –*Coto de Hayas Garnacha Centenaria, Fagus de Coto de Hayas* y *Aragonia Selección Especial*– que tienen en común la variedad con la que se elaboran.

Aunque Bodegas Aragonesas se fundó en 1984, el auténtico inicio del cultivo de la vid y en particular de la garnacha en la zona se remonta al año 1145 y es atribuido a los monjes cistercienses del Monasterio de Veruela, situado a escasa distancia de Fuendejalón y Magallón, en la provincia de Zaragoza. Desde la bodega afirman: "Nuestros antepasados recogieron ese valioso e histórico legado y las sucesivas generaciones lo hemos enriquecido hasta alcanzar los niveles más elevados de prestigio. Mimamos la garnacha. En el campo y en la bodega. Sabemos que forma parte esencial de nuestro patrimonio y nos afanamos en perfeccionar su cultivo y elaboración".

Coto de Hayas Garnacha Centenaria
Se elabora con uva procedente de viñedos muy antiguos, de secano, cultivados por el sistema tradicional de vaso, de los pagos de Monte Alto y La Sarda. Situados sobre suelos en las laderas de la Cordillera Ibérica, en las estribaciones del Moncayo. El vino es criado en barrica de roble francés durante cuatro meses. El resultado es un tinto color rojo guinda intenso. Aroma frutal y floral, de marcado carácter varietal con tonos leves tostados y especiados aportados por la crianza en madera. Ataque suave en boca, voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto.

Fagus de Coto de Hayas
Elaborado a partir de una selección de garnachas, de diferentes pagos, procedentes de las últimas tres añadas. Viñedos de 40 –50 años de edad con una producción menor a un kilogramo por cepa.
Crianza en barrica nueva de roble francés en contacto con sus propias lías. El resultado es un vino de color rojo cereza intenso con tonos rubí. Aroma muy intenso, fino, elegante, con un fondo de frutas rojas. Notas minerales y especiadas. Entrada muy potente en boca, grasa y voluminosa. Paso de boca muy equilibrado y concentrado, muy vivo, buena acidez. Final largo, amplio, sedoso, con un tanino muy redondo y conjuntado.

En esta bodega se afanan en perfeccionar el cultivo de la garnacha y en la elaboración de vinos con ella

Aragonia Selección Especial
Uva procedente de viñedos de más de 30 años, con una producción media inferior a 2 kilos por cepa. Situados a una altitud de 600 m y enclavados en las laderas de la Cordillera Ibérica, cercanos al Moncayo. Crianza mixta en barrica bordelesa de roble francés y americano durante ocho meses. Tras su embotellado se procede a una crianza durante seis meses antes de su comercialización. Posee un bonito color rojo cereza con tonalidades ocres debido a su crianza. Aroma varietal a fruta roja muy madura, monte bajo y cierta mineralidad con leves tostados y especias. En boca es voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto. ✻**Más información: www.bodegasaragonesas.com**

Diorama Garnacha Blanca y Garnacha Tinta

Dos varietales muy singulares de Pinord

La gama *Diorama* la componen un abanico de aromas y gustos que responden a la apuesta de Pinord por obtener vinos varietales de gama alta que muestren todo el potencial organoléptico. Entre ellos se encuentran *Garnacha Blanca* y *Garnacha Tinta.*



Bodegas Pinord, con más de ciento cincuenta años de tradición vitivinícola en el Penedès, basa su filosofía en tradición familiar, espíritu pionero e innovador, amor por la tierra y pasión por el buen vino. En los últimos años se ha establecido en otras D.O., y ha apostado por la agricultura ecológica. En esta ocasión nos presentan dos monovarietales de garnacha elaborados en la D.O. Terra Alta.

Diorama Garnacha Blanca

Procedente de una selección de las mejores viñas ecológicas.

Una vez recolectadas las uvas de la viña, son llevadas a la bodega donde se procede a un suave prensado para extraer el mosto flor y respetar al máximo su frescor. Fermenta a baja temperatura durante unas tres semanas para extraer y conservar la expresividad varietal. Posteriormente realizan un trasiego, pero conservan las lías más finas del propio vino, para realizar durante 3 meses suaves *battonage*. El 30% del vino mientras ha estado haciendo la fermentación y crianza en barrica. Para finalizar se realiza el *coupage* de ambos vinos, lo filtran y estabilizan antes del embotellado. El resultado es un vino de tono claro con toques amarillos y grisáceos, de un intenso aroma a frutas con toques a plátano y manzana, pero también a cítricos y frutos secos, muy propio de la variedad garnacha. En boca nos encontramos con un vino blanco con mucha fuerza y buena estructura, con un óptimo equilibrio entre la acidez y el cuerpo. De posgusto largo y agradable. Marida con arroces, crustáceos, ensaladas de pasta, pescado blanco, pizza y quesos fundidos.

Diorama Garnacha Tinta

Se trata de un vino con 4 meses de crianza en barrica, por lo que se preservan los aromas de frutas negras características de la variedad, como de casis, mora o higo, sin enmascararlas con un excesivo aroma de madera. En boca es sedoso y fácil de beber, con los taninos bien domados y un final suave, pero persistente.

Ha sido distinguido con el galardón al mejor tinto en el Concurso de vinos con D.O. Terra Alta 2018. Esta distinción premia la decidida apuesta de Bodegas Pinord para elaborar en esta D.O. tarraconense dos de los vinos de su colección *Diorama*, formada por seis vinos ecológicos monovarietales de garnacha tinta, garnacha blanca, merlot, syrah, pinot noir y chardonnay. Con el fin de expresar al máximo las características de cada variedad, la colección contiene vinos elaborados en tres D.O. diferentes: Terra Alta, Montsant y Penedès.✻

El Diorama Garnacha Tinta de Pinord ha sido elegido el mejor tinto de la D.O. Terra Alta 2018

Más información: www.pinord.es

Terroir de ZINIO Garnacha 2017

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Características: Color púrpura intenso y de capa media, en nariz tiene un perfil aromático marcado por la presencia de fruta en confitura, notas de tarta de fresa y recuerdos de frambuesa, tan característico de esta variedad. En el paladar, se manifiesta vivo, fresco y frutal, con taninos maduros que aportan cuerpo y estructura. Final largo, suave y aterciopelado. Inconfundible vino monovarietal de garnacha.

ZINIO BODEGAS
Ctra. De Cenicero s/n
26313 Uruñuela (La Rioja)
Tel.: 941 371 319
www.bodegaspatrocinio.com

ZINIO Bodegas es el motor socio-economico de Uruñuela, un pueblo de 967 habitantes situado en Rioja Alta. La viticultura es la actividad económica por excelencia y por ese motivo ZINIO Bodegas es un símbolo y un orgullo para sus dueños. Las viñas crecen entre los 450 y 600m de altitud, rodeadas de montañas (Sierra de Cantabria al Norte, Sierra de la Demanda al Sur) y en proximidad de tres ríos (Ebro, Yalde y Najerilla). El clima es mediterráneo con importantes influencias atlánticas y precipitaciones anuales de unos 430 l/m^2. Pero el mayor patrimonio y el origen del carácter de los vinos de esta bodega es la gran diversidad de suelos: han llegado a identificar hasta 22 tipos diferentes.
Desde la bodega nos dicen:



Este vino, elaborado exclusivamente con uvas garnacha, resalta todas las cualidades intrínsecas de una gran variedad

"Queremos compartir con el mundo nuestra forma de vida a través de nuestros vinos, promover un modelo sostenible de viticultura, y generar valor a la sociedad y a las familias que componen nuestra bodega. *Terroir de ZINIO* es la máxima expresión de nuestros vinos más especiales. Creamos esta gama para expresar y mantener el gran patrimonio de nuestros viñedos de más carácter, fundamentándolo en un proyecto de zonificación relacionado con un estudio exhaustivo de nuestros suelos y de nuestro *terroir*."❋



Thaler de Plata Garnacha

Las viñas de Bodegas Jer están ubicadas en el Alto Najerilla, una tierra cuya tradición vinícola se remonta a los tiempos de la Edad Media. Un terreno idóneo para las garnachas de viejos viñedos: pequeñas parcelas en terrenos límite en los que cepas casi centenarias se desarrollan para ofrecer cosechas de escasa producción, pero con uvas de gran estructura y complejidad que la familia Cantera trabaja con mimo. Entre los vinos que elaboran en esta ocasión nos presentan este monovarietal de garnacha centenaria que ha sido distinguido con una medalla de bronce por *International Wine Challenge 2018* y con 90 puntos en el Reportaje Especial Rioja del *Master os Wine* Tim Atkin. También ha recibido la mención *Gold Taste Wine Up!* de la guía de vinos *Wine Up!*.

Un vino jugoso y redondo que disimula la graduación alcohólica

Destacar que este vino tan solo se elabora cuando el estado de la uva es excelente en el momento de la vendimia, por eso solo ha sido posible elaborarlo en 2005, 2006 y 2015.
Con cierre de tapón natural, aguanta el paso del tiempo en botella durante muchos años. En el momento de su apertura necesita aireación, advirtiendo que puede presentar precipitados dado que el vino no está tratado para evitarlos. ❋

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Características: Tras 6 meses en barrica nueva permanece en depósito. A los 9 meses se embotella sin clarificación ni filtrado y reposa en botella para redondear y madurar. En copa ofrece un color rojo cereza brillante con ribetes azulados. Aroma limpio, predomina la fruta roja, aparecen mentolados con fondo mineral. El paso por boca es amable con tanino dulce. Perfecto para maridar con carnes rojas a la brasa. Se recomienda servir entre los 15 y 18º C.

BODEGAS JER
Camino Nájera, 426
26314 Huércanos (La Rioja)
Tel.: 941 745 020
www.bodegasjer.es

Anayón Parcela 81

Marcelo Morales, enólogo de Grandes Vinos, y Joey Tensley, reconocido como "enólogo estrella de la región de California Santa Bárbara" por la prestigiosa revista *Wine Spectator,* se han unido en el proyecto *Anayón Parcela* para seleccionar parcelas extraordinarias de la D.O.P. Cariñena entre la increíble diversidad de los viñedos de la bodega *Grandes Vinos*, de la que han nacido en esta primera añada 2017, dos nuevos vinos. Uno de ellos es este garnacha que proviene de la parcela 81, de ahí su nombre. Esta parcela, de 1,27 ha se ubica en el Paraje de Calares (Tosos, Zaragoza), a 687 m. de altitud. Aquí las viñas viejas plantadas en vaso tienen un antigüedad de 64 años y son en un 87,8% de la variedad garnacha, siendo el resto de la parcela de las variedades cariñena y macabeo. Joey Tensley afirma: "Me sorprendió el *terroir*, todos los suelos rocosos rojos y los cambios de elevación, algo a lo que no estoy acostumbrado en el condado de Santa Bárbara. Las vides viejas también eran geniales". La vendimia se realizó manualmente en cajas y la vinificación del fruto de esta parcela se ha realizado mezclando las 3 variedades, pero de manera individual y artesanal, respetando el concepto de vino de parcela, en barricas de roble abiertas y con remontado a mano para potenciar al máximo la esencia del terruño.*

NOTA DE CATA

D.O.P: Cariñena
Características: Tras un ligero paso por barrica de roble francés durante 3 meses, se obtiene este vino de color rojo cereza. Aroma a frutos rojos maduros con notas florales y hierbas del monte. En boca destaca la fruta madura, con taninos suaves y persistentes. Es sabroso, con la tipicidad varietal de la garnacha en una versión elegante, de mucha personalidad.



Dos expertos enólogos han seleccionado una parcela extraordinaria y han llevado a cabo una vinificación que potencia la esencia y la expresividad máxima de la garnacha

GRANDES VINOS
Km 45,7, Ctra. Valencia
50400 Cariñena (Zaragoza)
Tel.: 976 621 261
www.grandesvinos.com

Portal 2017 Blanco



NOTA DE CATA

D.O.: Terra Alta
Variedad: 90% garnacha, 5% sauvignon blanc y 5% viognier
Características: Vino joven de color amarillo pajizo brillante con suaves tonos verdosos. Aroma potente a frutas tropicales, lichis y frutas blancas como plátano y melocotón con recuerdos florales de rosas blancas y hierbas de monte bajo. En boca es muy sabroso, amplio, fresco, excelente acidez, de nuevo con un recuerdo floral y un final muy sutil y elegante.

Más de 85 ha forman las fincas de Celler Piñol, ubicadas a unos 400-500 metros de altitud, bajo el territorio municipal de Batea, en Tarragona (D.O. Terra Alta). La pasión y el amor por la tierra y los viñedos de la familia Piñol – propietaria de esta bodega– empezó en los años 20 cuando el abuelo Arrufí decidió elaborar un vino de sus propias fincas. Cuatro generaciones más tarde, Juanjo Galcerà Piñol (enólogo y gerente) sigue con el legado de su bisabuelo aplicando la experiencia adquirida y respetando los valores transmitidos de padres a hijos pero incorporando la más moderna tecnología con el fin de innovar y ser pionero en el sector. Eso sí, las paredes centenarias que un día el abuelo Arrufí construyó siguen hoy formando parte de la bodega, ya impregnadas de aromas a vino y escondiendo los tesoros de cada cosecha durante casi un siglo.

Celler Piñol apuesta por la elaboración de vinos con las variedades locales, vinos que expresen las características y personalidad de los suelos. Trabajan para construir un vino que refleje las raíces y el cuerpo de Terra Alta. Así, la garnacha blanca, la cariñena y el morenillo se convierten en la esencia de la marca. En esta ocasión nos presentan *Portal 2017 Blanco*, elaborado en un 90% con garnacha blanca.*

Perfecto para acompañar todo tipo de mariscos, paellas, pescados con salsas suaves, pasta y foie

CELLER PIÑOL Carrer de l'Algars, 7 · 43780 Batea (Tarragona) · Tel.: 977 430 505 · www.cellerpinol.com



Las Margas

Bodem significa "suelo" en holandés y simboliza el origen de esta bodega de raíces holandesas. Tras más de 25 años trabajando y viviendo por y para el vino español, la familia Geirnaerdt-van Ekeris, encontró en Cariñena el lugar al que se sentía profundamente unida. Cariñena es la gran olvidada, cuna y lugar de nacimiento de la uva garnacha, donde la variedad se cultiva desde antes del siglo III a.C.
Bodem apuesta por la calidad; con la personalización del vino por parcelas, con la selección de las mejores uvas en la vendimia y combina métodos tradicionales con otros más avanzados, como los depósitos biodinámicos ovoides de polietileno, que permiten una crianza diferente a la que se realiza en madera. Además, su proyecto *Impacto Cero* consiste en reducir las acciones que repercutan negativamente en el medio ambiente.
El primer vino de Bodem es un varietal vegano de garnacha, *Las Margas,* un vino muy joven distinguido en su añada 2017 con 91 puntos por el crítico de vinos estadounidense James Suckling.
Bodem es la última bodega en incorporarse a la D.O.P. Cariñena. La compañía Axial Vinos, que celebra este año su veinte aniversario, refuerza este año su proyecto en Aragón y continúa apostando por la uva garnacha. Axial Vinos también es propietaria de Bodega Pagos del Moncayo, de la D.O. Campo de Borja, y la Casa de Lúculo, de la D.O. Navarra, conocidas por la singularidad en la producción de sus vinos. ❋

Prueba a combinarlo con platos veganos ricos en proteínas como el tofu, la quinoa o las legumbres

NOTA DE CATA

D.O.P: Cariñena
Características: Destaca su calidad frutal, complejidad, frescura y una textura aterciopelada. Un vino vibrante y generoso perfecto para comidas y cenas o para disfrutarlo como aperitivo.



BODEM BODEGAS
Carretera Z-V 1201 Km 0,3
50108 Almonacid de la Sierra (Zaragoza)
Tel.: 976 780 136
www.bodembodegas.com



La Gargantilla 2016

Este monovarietal de garnacha –que se elabora en las instalaciones de la bodega *boutique* de Valdemar–, es una exclusiva producción de 4.207 botellas.
Sus uvas provienen de La Gargantilla, una de esas tierras que confiere un sello diferenciador a los vinos que nacen en ellas. Aquí, en los años 70, Jesús Martínez Bujanda (3ª generación) plantó está parcela. Situada en el Valle de Ocón, su pedregoso suelo contrarresta la bajada nocturna de temperaturas acumulando calor durante el día, favoreciendo el trabajo de las raíces. La altitud de la finca, 580 metros frente a la media habitual de 370 de la zona, permite una buena oscilación térmica de los frutos, garantía de calidad.
Antes de la vendimia, manual, se realiza una preselección de las cepas. La crianza, en roble francés seminuevo, permite integrar todo el carácter de la uva con la finura, elegancia y suavidad de la madera.
Debemos destacar que Bodegas Valdemar, en los años 80, creó el primer garnacha envejecido en barrica.
Ahora ha creado *La Gargantilla.* Los grandes vinos tienen su origen en viñedos singulares, parcelas que esperan pacientemente hasta que alguien sabe ver en ellas su carácter. ❋

Exquisito con todo tipo de quesos, esta garnacha realza principalmente los curados y semicurados

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Características: Precioso color cereza muy vivo con brillos violáceos. Aroma de intensidad alta, con mucho frescor a fruta roja del bosque muy marcada (grosella, frambuesa) junto a notas finas de barrica de fondo. En boca es fresco, muy expresivo, con nervio y sincero. Paso por boca amable, muy varietal con recuerdos a flores y frutos rojos. De estructura delicada, con una acidez equilibrada y un final largo. Sedoso, elegante y complejo. Tanino maduro suave con un rico postgusto, largo y permanente.

BODEGAS VALDEMAR S.A. Camino Viejo, 24 · 01320 Oyón (Álava) · Tel.: 945 622 188 · www.valdemar.es

Albada Paraje La Cañadilla y Albada Paraje Llano Herrera



NOTA DE CATA

Nombre: Albada Paraje La Cañadilla
D.O.: Calatayud
Características: Nariz sutil dominando notas de licor de cereza, muy complejo con notas de especias, romero y tomillo. Fluido, con una acidez viva y unos taninos presentes que envuelven todo el conjunto.

Bodega Virgen de la Sierra fue fundada en 1954. Sus viñedos viejos en altura –entre 720 y más de 1000 m de altitud– y las características de sus suelos son ideales para el cultivo de la variedad garnacha. La bodega ha empezado el desarrollo de una nueva gama de vinos con su prestigiosa marca *Albada*, para potenciar y poner en valor este *terroir* único. Dentro de la marca *Albada* los vinos se clasifican dependiendo de su origen en vinos de Pueblo, de Paraje y de Parcela. Con esta nueva gama se transmite la complejidad y riqueza de los diferentes *terroirs* y altitudes.❋

NOTA DE CATA

Nombre: Albada Paraje Llano Herrera
D.O.: Calatayud
Características: Nariz con una fruta más oscura destacando grosella, ciruelas y hierbas aromáticas. Potente pero pulido. Es un vino profundo con un recorrido muy largo.



BODEGAS VIRGEN DE LA SIERRA
Avda. de la Cooperativa, 21-23 · 50310 Villarroya de la Sierra (Zaragoza)
Tel.: 976 899 015 · www.bodegavirgendelasierra.com





Marida con carnes blancas, mariscos y pescados como merluza y bacalao, y quesos, en especial de cabra y azul

Baigorri Garnacha

NOTA DE CATA

D.O. Ca.: Rioja
Características: Color rojo picota. Intensas notas florales y frutas rojas, con gran complejidad y armonía de matices. En boca es untuoso, elegante, envolvente y tiene una gran expresión con un final largo y mineral persistente al paladar.

Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas Baigorri. En esta ocasión nos sugieren *Baigorri Garnacha.* Un monovarietal elaborado con uvas procedentes de viñas viejas de más de 60 años, situadas por encima de 750 metros plantadas en un suelo arcillo-ferroso muy pobre.
Tras una vendimia manual y selectiva, la uva despalillada se ha seleccionado a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección por vibración y peso. El mosto se somete a largas maceraciones y fermentaciones intracelulares con levaduras autóctonas en depósitos troncocónicos de acero inoxidable y remontados naturales por gravedad. Fermentación maloláctica y 14 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. ❋

BODEGAS BAIGORRI
Ctra. Vitoria – Logroño, km 53
01307 Samaniego (Álava)
Tel.: 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com

Ramon Roqueta Insignia

Desde su fundación en 1898, la bodega Ramon Roqueta ha demostrado su compromiso y respeto por la tradición vinícola y se ha mantenido fiel a su origen –la comarca barcelonesa de El Bages–, demostrando así mismo una gran capacidad para adaptarse a los nuevos tiempos.
Con motivo de su 120 aniversario, sale al mercado *Insignia Col·lecció Privada 120 Aniversari*, un vino que es testigo vivo del compromiso y la dedicación de cinco generaciones dedicadas a los viñedos y un homenaje para mantener vivo el legado de su fundador, Ramon Roqueta Torrentó.
Está elaborado con las variedades garnacha (75%), samsó y sumoll. La samsó, proveniente de suelos pobres, ácidos y de textura arenosa, recibe una fuerte influencia del mar y de la tramontana; da intensidad en el resultado final y envuelve la garnacha. Perfila el vino, lo vertebra, lo armoniza. La sumoll, en cambio, confiere acidez y frescor al conjunto, y otorga longitud en boca. *Insignia* se ha elaborado de forma tradicional, vendimiando manualmente en el momento óptimo de maduración de cada variedad. El vino ha pasado ocho meses en barricas de roble europeo de grano fino para redondearse.❋



La garnacha es elegancia y aporta fruta, amabilidad y golosidad a este vino, debido a su adaptación a terrenos predominantemente calcáreos y de panal

NOTA DE CATA

D.O.: Catalunya
Características: De bonito color rojo cereza, exhibe aromas de frutas rojas (fresa, frambuesa) y de hierbas de bosque mediterráneo. Es muy fresco y elegante, con una textura pulida. Armonioso y goloso, se desliza por el paladar y termina con un delicioso final fresco que invita a tomar otro sorbo.

RAMON ROQUETA Finca Jaumandreu, s/n · 08259 Fonollosa (Barcelona) · Tel.: 938 743 511 · www.ramonroqueta.com

Imperial Rosé Brut

Rovellats inició la producción del cava a principios del siglo XX, por lo que es una de las empresas más antiguas de la industria. Actualmente, la tercera generación de esta bodega familiar de Sant Martí Sarroca (Barcelona) sigue apostando por las variedades autóctonas, preservando la identidad y la personalidad propia de cada producto. Además, la experiencia acumulada se traduce en elegancia y rigor, en la suma de tradición e innovación y en unos valores de constancia y dedicación exclusiva, que dotan de prestigio y excepcionalidad a sus productos. Y es que la búsqueda permanente de la excelencia ha sido siempre su premisa básica. En esta ocasión nos sugieren este cava rosado elaborado 100% con garnacha con una crianza máxima de 24 meses.
Ha sido merecedor de multitud de premios, los últimos en 2018: una Medalla de Bronce en los *International Wine Awards,* Diamante en los *Premios Vino y Mujer,* Bronce en el Concurso de Vinos y Cavas de Cataluña *Giroví* y Plata en *Catavinum World Wine & Spirit Competition.*❋

Un cava goloso, armónico, complejo y elegante perfecto para acompañar aperitivos, bacalao, magret de pato y postres de chocolate negro



NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Características: A la vista presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente con un fino rosario de desprendimiento vertical, marcando una corona muy buena. En nariz destaca un intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque, con gran complejidad de aroma. En boca es goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo y de amplia vía retronasal.
Ideal para acompañar el aperitivo, entrantes, melón con jamón y entremeses, embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con pisto o magret de pato con confitura de arándanos, y postres de chocolate negro amargo.

ROVELLATS
Ctra. de la Bleda, s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 934 880 063
www.cavarovellats.com

Príncipe de Viana Edición Rosa 2018

Príncipe de Viana Edición Rosa tiene dos particularidades que lo hacen diferente a la mayoría de vinos rosados en España. Por un lado, proviene de un único viñedo, manejado de manera especial, pensando en que sea capaz de aportar su máxima expresión frutal en un mínimo espacio de tiempo en contacto con los hollejos. El viñedo de garnacha tinta que da las uvas al Príncipe de Viana Edición Rosa fue escogido muy cuidadosamente hace alrededor de 15 años por los enólogos de la bodega. Diversos estudios demostraron que su localización y composición de suelos lo hacían especialmente interesante para elaborar rosados, por lo que el equipo de la bodega lo viene orientando desde entonces a la producción exclusiva de este estilo de vinos. Además, según su método de elaboración, Príncipe de Viana Edición Rosa sigue siendo un rosado "de lágrima", fiel al sistema tradicional de sangrado de rosados de Navarra, pero, con el fin de obtener mayor frescura sin perder sabores frutales, la garnacha tinta del pequeño viñedo permanece menor tiempo del habitual en contacto con los hollejos. Con la elección de un viñedo de estas características, que el equipo ha sabido potenciar con una elaboración acertada, Príncipe de Viana Edición Rosa tiene una óptima relación entre la acidez y la intensidad de la fruta, conjunción clave para conseguir un rosado de máxima calidad y auténtico carácter.❋

Un rosado original y diferente, de color más pálido y sutil, de un paladar fresco, intenso y frutal



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Características: Color rosa satén con reflejos rosáceos pálidos. Marcados y atractivos aromas frutales, destacando las fresas ácidas y ciertos toques florales. En boca es sutil, redondo y equilibrado. Intenso retrogusto de frutas ácidas y cítricas, con una sensación final elegante y suave.

BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191
31521 Murchante (Navarra)
Tel.: 948 838 640
www.principedeviana.com

Fincas de Azabache Crianza Garnacha



La localidad de Aldeanueva de Ebro siempre ha sido el lugar por excelencia del cultivo de la variedad garnacha en La Rioja. Mientras en todas las demás zonas, el tempranillo sustituyó a la garnacha por su facilidad de cultivo y su rentabilidad productiva, en Aldeanueva de Ebro se han mantenido numerosas parcelas pequeñas, especialmente en las zonas altas, pese a las dificultades e inconvenientes que suponía su cultivo. La bodega que elabora este monovarietal de garnacha no quiere olvidar sus raíces, ni por supuesto a aquellos que con su esfuerzo y tesón comenzaron hace más de 60 años lo que hoy en día se erige como una gran bodega de Rioja. Por ello, en el año 2014 vio la luz este vino en honor a todos ellos. Elaborado con una selección especial de viñas viejas de garnacha, situadas en la Sierra de Yerga y un modelo de botella utilizada en los primeros envasados de la historia del vino, han querido con él dar a conocer todo el potencial que tiene esta variedad, unida a su *terroir*.❋

Pese a su gran concentración, es un vino muy fino y equilibrado

NOTA DE CATA

D.O: Rioja
Características: Este vino pasa 12 meses en barricas de roble francés y americano, terminando su crianza con al menos 10 meses de botella antes de salir al mercado. Posee un color rojo púrpura. En nariz resaltan aromas a mermelada de fruta roja, melón y un toque cítrico de mandarina con notas balsámicas y tostados aportados por la barrica. En la entrada en boca es sabroso, suave y con volumen. Sin embargo, el final es muy largo, goloso y glicérico.

FINCAS DE AZABACHE
El Peso, 3
26559 Aldeanueva del Ebro (La Rioja)
Tel.: 941 163 039
www.fincasdeazabache.com

Dos décadas superándose en calidad

D.O. Ribera *del* Guadiana

No es Napa Valley, ni Burdeos pero tiempo al tiempo. Es una tierra llena de inteligencia y de gente que la ama a través de sus bodegas. *El hombre más famoso del mundo* es un gran corto a modo de falso documental, que nos muestra la ilusión y la ambición de estos vinos a través de sus gentes.



POR MERITXELL FALGUERAS

Esta Denominación de Origen que nace en 1999 la ubicamos en Extremadura y hace más de dos décadas que va superándose en calidad. Sus seis subzonas se dividen en estas comarcas extremeñas:

• **Tierra de Barros:** caracterizada por el terreno llano y sus suelos fértiles; su clima seco y la acción del viento solano.

• **Mantanegra:** con una altitud media de 638 metros y un clima algo más suave que Tierra de Barros (por eso se retrasa unos días allí la vendimia) comprende los siguientes municipios: Bienvenida, Calzadilla de los Barros, Fuente de Cantos, Medina de las Torres,



C.R.D.O. Ribera del Guadiana. Foto: Antonio Hidalgo

NO TE PIERDAS:

- **Visitar el Museo de las Ciencias del Vino**
- **Desconectar en el campo en un balneario, como El Raposo**
- **Disfrutar de la memoria de la tierra, con su historia líquida marcada en sus olivos y sus vinos**
- **¡Y recuerda que también se hace cava!**



C.R.D.O. Ribera del Guadiana

Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre y Zafra.

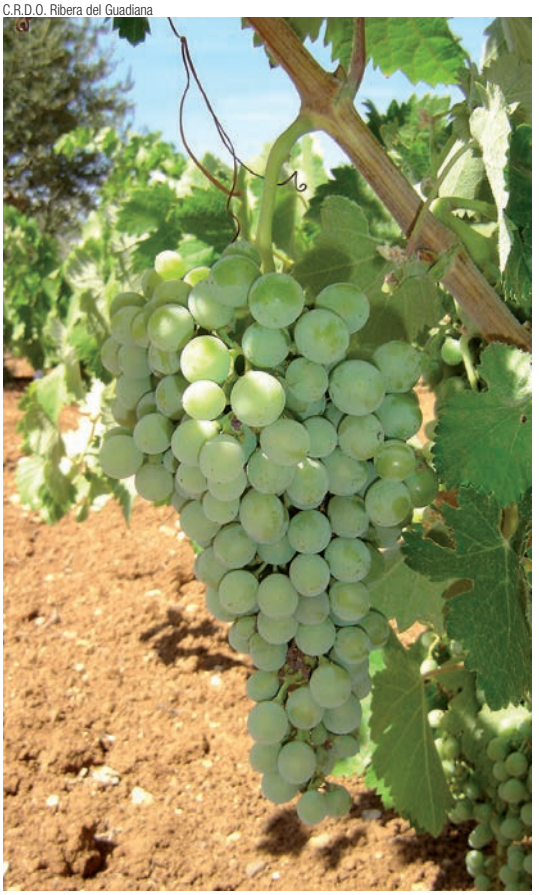
• **Ribera Alta:** aquí nos vamos a encontrar con un clima continental con moderada influencia atlántica.

• **Ribera Baja:** su *terroir* es arcilloso-limoso gracias a los depósitos cuaternarios dejados por el Guadiana y sus afluentes.

• **Cañamero:** en plena Sierra de Guadalupe, con una altitud media de 849 metros.

• **Montánchez:** tierras pardas ácidas y una complicada orografía con abundantes cerros.

C.R.D.O. Ribera del Guadiana



Diccionario de variedades de Ribera del Guadiana

- **Alarije:** variedad blanca autóctona que se relaciona con la familia de la malvasía.
- **Borba:** variedad que produce blancos frescos, ideal para combinar con otras variedades.
- **Cayetana blanca:** la encontramos sobre todo en la provincia de Badajoz aunque también tienen plantaciones en Cáceres y Huelva.
- **Pardina:** variedad blanca muy productiva con aromas cítricos y sabor dulce.
- **Chelva:** o montua, también llamada montuo, uva rey y Villanueva.
- **Eva:** o beva de los santos y otro sinónimo es beva dorada. Con racimos de gran tamaño y compactos que produce vinos afrutados.
- **Cencibel:** o tempranillo o tinto fino, la uva tinta por excelencia en nuestro país.
- **Mazuela:** uva tinta que conoceréis más si os digo cariñena.

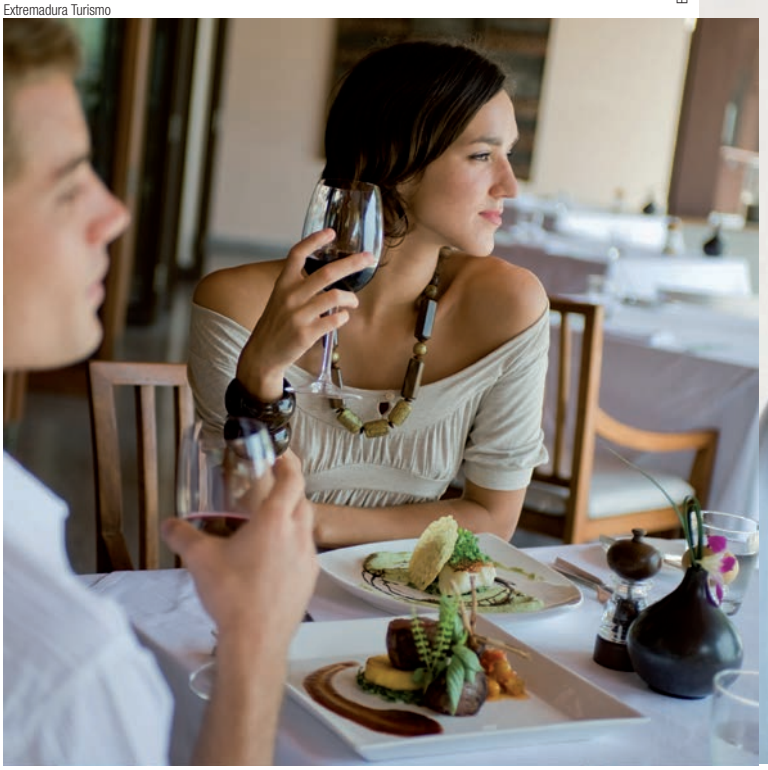
Hablamos con... José Luis Paniagua

Hemos hablado con José Luis Paniagua, sumiller del restaurante Atrio. En su carta podemos encontrar casi 20 referencias de vinos de la D.O. Ribera del Guadiana. En estos nueve años que lleva en el restaurante biestrellado celebra la evolución de estos vinos y nos recomienda Bodegas Palacio Quemado de Alvear. ¿La asignatura pendiente de esta D.O.? Estar aún más representada y presente fuera del territorio ¡Esperemos verla pronto en los mejores restaurantes internacionales!



Restaurante Atrio (Cáceres)

Extremadura Turismo



Extremadura Turismo





Extremadura Turismo

Cuando vayas a pedir vino en un restaurante, acuérdate que...

- **Los vinos blancos que destacan tienen en su *coupage* macabeo o las uvas autóctonas pardina, cayetana y eva de los santos.**
- **¡Los tintos de tempranillo o variedades foráneas con más o menos crianza al gusto del consumidor!**
- **Los rosados de merlot, syrah y tempranillos... ideales para cuando empieza la primavera, las temperaturas suben y las de los vinos tienden a bajar**
- **Pedirte un cava *made in Almendralejo*, la única que produce bajo el método *champenoise* e incluida en el Consejo Regulador del Cava.**



Enoturismo

Su ruta enoturística es la más importante de Extremadura. Acaban de presentar en Fitur 20 experiencias nuevas. A destacar *Los colores de la vendimia* y la *Primavera Enogastronómica* (que cumple seis ediciones) y hasta hacen un taller de fotografía de *Instagram: los ojos del mundo.*

¡Os encantarán los comercios, los cuidados alojamientos y los deliciosos restaurantes que están inscritos! Y, *of course,* muchas bodegas os sorprenderán por el gran paso de calidad que han dado. Un manera singular de catar las comarcas de Tierras de Barros, Zafra y Río Bodión en la provincia de Badajoz. ❋

Más información: www. riberadelguadiana.eu

Entrevista al Director Gerente del CRDO Ribera Del Guadiana: Francisco Javier López

"Somos una D.O. joven, lo cual confiere a nuestros vinos cierto exotismo"

¿Cómo son, a grandes rasgos, los vinos que aquí se producen?
La propuesta del Consejo Regulador es la de una D.O. joven, lo cual confiere a sus vinos cierto exotismo por la novedad que pueden suponer, siempre ligado al clima y las bondades de la geografía y el clima extremeños.
Desde un punto de vista funcional son vinos de calidad, actuales, modernos, fáciles de beber, pero también con personalidad y estilo propios. Son vinos para tomar en cualquier ocasión, sin necesidad de ser extremadamente experto para acertar en el maridaje, lo que, hacia el público no experto es una ventaja, ya que no se percibe como una cultura inaccesible por el conocimiento que requiere.
Desde un punto de vista emocional, la D.O. se presenta como una marca equilibrada, como el vino, que preserva lo mejor del pasado y selecciona lo mejor del futuro, tal y como es la vida en Extremadura.



Francisco Javier López (dcha.) acompañado del Presidente del CRDO. Ribera del Duero, Nicasio Muñoz (izq.)

La D.O. Ribera del Gaudiana nace en 1999 ¿cómo han evolucionado los vinos de las bodegas adscritas a esta D.O. en estos 20 años?
Desde al año 2.000 se está produciendo una profunda restructuración del viñedo en Extremadura, con la implantación de variedades tintas que, aunque no son autóctonas se están adoptando a la perfección al clima y a la tierra. Esta restructuración del viñedo se ha tenido que acompañar de una reconversión total de las bodegas, ya que estas estaban preparadas para la elaboración de vinos blancos, y la vinificación de tintos es muy diferente, por lo que podemos afirmar que la tecnológica enológica de nuestras bodegas es puntera.

¿Cuál es el volumen de exportación?
Actualmente el valor de la certificación representa un 55 % en valor en mercados nacionales y el resto se destina a la exportación con incrementos de ventas importantes en los mercados asiáticos.

Son vinos de calidad, actuales, modernos, fáciles de beber, pero también con personalidad y estilo propios

El enoturismo está de moda ¿Lo potencian de alguna manera desde la D.O.?
Dentro de la estrategia de promoción que esta desarrollando los vinos de nuestra Denominación, la participación en la *Ruta del Vino Ribera del Guadiana* es fundamental. La D.O. Ribera del Guadiana, a través de su *Ruta del Vino,* prefiere poner en valor aquellos valores que hay detrás del vino, como son su entorno medioambiental, cultural y gastronómico, en lugar de centrarse en valores funcionales de carácter organoléptico de sus vinos.
El objetivo fundamental del vino es un consumo responsable en el cual se disfrute de todos los factores que he mencionado antes.

¿Qué objetivos se ha marcado el del Consejo Regulador de cara al futuro?
La Denominación de Origen tiene como objetivos a medio plazo la incorporación de nuevas variedades de uvas portuguesas y la incorporación de Vinos de Aguja y Vinos Espumosos de Calidad al Pliego de Condiciones, la simplificación de aspectos administrativos para la certificación de las bodegas y un aumento de la notoriedad de la marca de Ribera del Guadiana.✻

Bodegas Orán



BODEGAS ORÁN
Mecánica, 40 (Ctra. Arroyo) · 06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel.: 662 952 800 · www.bodegasoran.com

Desde la bodega nos dicen: "En Bodegas Orán buscamos elaborar vinos divertidos y fáciles de beber que sean aptos para cualquier momento y lugar. Son vinos elaborados con la honestidad y humildad que nuestros antepasados nos enseñaron. Nuestro objetivo es que toda persona que elija alguno de nuestros vinos lo recuerde como único. Para ello lo más importante para nosotros son nuestros viñedos. Hemos apostado por las variedades autóctonas perfectamente aclimatadas a nuestra zona (Almendralejo). La altitud de 600 metros de las fincas y sus suelos arcillosos nos permite elaborar vinos singulares".
De entre ellos destacan, además de la gama *Señorío de Orán*, estas tres referencias: *Entremares Semidulce, Entremares Dry* y *Flor de Señorío de Orán*. El primero está elaborado con una mezcla de variedades autóctonas de Extremadura: Cayetana blanca, partina, eva y montúa. Se trata de un vino de baja graduación con una fina burbuja, lo que lo convierte en un vino ideal para tomarlo como aperitivo, con mariscos, pescados e incluso con postres. *Entremares Dry,* por su parte, es un monovarietal de macabeo seco y persistente, con un ligero toque a almendra amarga que le aporta frescura. Finalmente, *Flor de Señorío de Orán* es un tempranillo que sorprende por su frescura y golosidad.✻



Bodegas de Occidente

En Bodegas Occidente, José y Francisco llevan más de veinte años elaborando vinos, trabajando en equipo. "Somos unos enamorados de nuestra tierra, Extremadura, que nos permite conseguir el mejor fruto. Este, junto a una vendimia manual en cajas y un cuidado exquisito en bodega, nos da como resultado los vinos que queremos hacer, con gran personalidad, y por ello intentamos contagiar todo nuestro entusiasmo y buen hacer en todos los procesos de selección y elaboración, buscando siempre el bajo rendimiento por hectárea y la mayor calidad. Deseamos que como resultado de todo este trabajo humilde y autoexigente, nuestros vinos despierten admiración. Somos perfeccionistas y pensamos que el mejor vino siempre está por hacer", explican.



De entre los vinos que elaboran, destacan cuatro cavas y especialmente los vinos *Buche* y *Gran Buche*. Buche es un vino de finca que nace tras un envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante 8 meses. Se trata de un tempranillo intenso y exuberante, rojo cereza, afrutado, con notas a vainilla, tofe y café con leche. El tempranillo *Gran Buche* también es un vino de finca y surge tras 12 meses de crianza en barricas de roble francés y un reposo en botella de más de 24 meses. El resultado es un vino suave y complejo, sabroso y elegante, con aromas a fruta madura y notas de frutos secos, cacao, y caja de puros. ✻



BODEGAS DE OCCIDENTE S.L.
Mecánica, 40 (Ctra. Arroyo)
06200 Almendralejo (Badajoz) · Tel.: 662 952 801
www.bodegasoccidente.com · info@bodegasdeoccidente.es

Zaleo



Amparados por la D.O. Ribera del Guadiana, los vinos *Zaleo* expresan la identidad de Extremadura. Los elabora Viñaoliva, una cooperativa de segundo grado y el productor más grande de Extremadura. Sin embargo, son el fiel reflejo de que el volumen no tiene por qué ser incompatible con la calidad, ya que *Zaleo* únicamente se distribuye en el canal HORECA y nunca en grandes superficies, contando año tras año con el mejor tempranillo joven de la D.O. según la *Guía Peñin*.

Las instalaciones de Viñaoliva se encuentran en Almendralejo (Badajoz), en el corazón de Tierra de Barros, la principal zona vitivinícola de Extremadura. Su bodega puntera les ha permitido sacar todo el potencial de sus uvas autóctonas, combinando la fruta y los taninos dulces para crear vinos con cuerpo pero fáciles de beber.

Su buque insignia es *Grácil de Zaleo,* un crianza envejecido en barricas de roble francés durante 12 meses. En su primera añada ya cuenta con una medalla de oro *Gilbert et Gaillard,* y medalla de plata en el *Concours Mondial de Bruxelles* y en los Premios CINVE. Fue el vino elegido para servir a SS.MM. los Reyes de España en la inauguración de *AgroExpo* en 2017.❋

VIÑAOLIVA SOCIEDAD COOPERATIVA
Calle Automoción, 1 · 06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel.: 924 677 321 · www.zaleo.es



Gastronomía que conquista

EXTREMADURA

Extremadura es conocida por ser tierra de conquistadores. Hoy conquista por su belleza y por su sabor. ¿Quién puede resistirse al Jamón D.O.P Dehesa de Extremadura, a la Torta del Casar, a un buen puñado de Cerezas del Jerte o a un exquisito plato firmado por Toño Pérez?



Tentación Hurdana de Javier Martín



Queso Ibores

Extremadura Turismo



Jamón D.O. Dehesa de Extremadura

Extremadura es una tierra de contrastes, llena de historia, que ofrece una cocina sencilla y rica en matices, de intenso sabor y elaborada con materias primas de calidad propias de la tierra. La caldereta de cordero, la chanfaina o el zorongollo son platos típicos pero si lo que nos apetece es probar platos de vanguardia, Extremadura también los tiene, por ejemplo, los que ofrece en la ciudad de Cáceres Javier Martín en su restaurante homónimo o los impactantes platos de Toño Pérez en Atrio, también en la capital cacereña, que luce dos estrellas Michelin. Otra muy buena opción es la gastronomía que aúna tradición y refinamiento que nos ofrecen Paradores como el de Cáceres.

Jamón y embutidos ibéricos

Extremadura –gracias a su Dehesa– es uno de los pocos lugares en España en los que es factible que un cerdo ibérico engorde a base de bellotas. Los jamones son alargados, estilizados y siempre con su pezuña negra, seña de identidad. Pruébalos y descubrirás que los jamones y paletillas extremeños D.O. Dehesa de Extremadura son de carne rosada tirando a púrpura, recorrida por una vetas de grasa brillante y aromática. Por su textura poco fibrosa, suave, al comerla resbala en la boca, untuosa, poco salada, incluso dulce, llena de matices y fragante, muy fragante, con aromas delicados y exquisitos que perduran en el paladar... Eso sí, es muy importante para apreciar todo su sabor, que el jamón esté bien cortado. Precisamente la D.O. Dehesa de Extremadura organiza cada año en el *Salón de Gourmets* un concurso de cortadores de jamón. Este año el concurso alcanza su vigésimo sexta edición. Desde la primera edición en 1994, seis concursantes compiten durante hora y media, en habilidad y destreza ante un jurado de profesionales que valora parámetros como el grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte y presentación en el plato, la limpieza y la rapidez. Del resultado de que todos estos parámetros se ejecuten a la perfección se proclama al "Mejor Cortador del

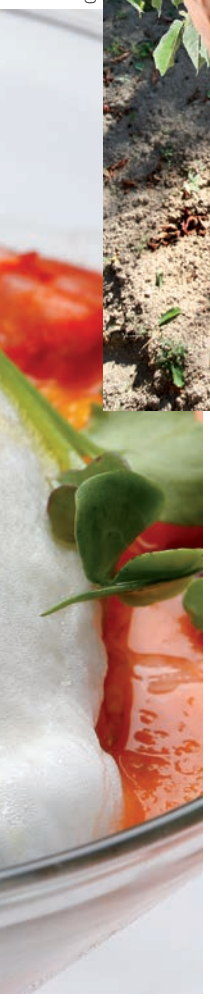


C.R.D.O. Cereza del Jerte

¿Qué es el ajoblanco?

Es una sopa fría muy popular de la cocina andaluza y extremeña. Se compone de pan, almendras molidas (en tiempos de escasez se llegó a elaborar con harina de habas secas), ajo, agua, aceite de oliva, sal y a veces vinagre.
Este es un plato de origen humilde que, con el paso de los años, se ha ido ganando un lugar en las cartas de los restaurantes más lujosos de Extremadura y del resto del país; tanto por su incomparable sabor como por la versatilidad con la que se puede presentar. Se acompaña normalmente con piezas de fruta como la uva o el melón, por lo que resulta muy refrescante tomarlo durante los días calurosos.





Concurso de Cortadores de Jamón de España/ Dehesa de Extremadura".
Pero además del jamón debemos probar también las pancetas ibéricas y tocinos entreverados; morcillas, patatera y lustres; también salchichones, lomos ibéricos, chorizos y morcones hechos con carne picada de cerdo ibérico y adobados con especias, entre las que destaca el pimentón, también de la tierra, pues es típico de La Vera.

La Ruta del Jamón ibérico Dehesa de Extremadura en Cáceres

Aunque podemos comprar jamón y productos ibéricos extremeños en el mercado, lo ideal es probarlos *in situ.* Por eso, si te gusta el jamón, quieres disfrutar del sabor y calidad de los perniles de los cerdos ibéricos extremeños y conocer de primera mano el proceso de elaboración que lleva al jamón de la dehesa a la mesa, recorre una de las rutas del jamón que ofrece Extremadura: la Ruta de Montánchez. Esta ruta recorre 19 municipios de la comarca del mismo nombre, entre los que destacan Aldea del Cano, Almoharín, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Montánchez, Plasenzuela, Sierra de Fuentes, Torre de Santa María, Torreorgaz y Zarza de Montánchez.

Los quesos

Los quesos de cabra y los de oveja son más que una especialidad entre los ganaderos extremeños. Sin duda el más famoso es la Torta del Casar pero otro capricho de leche de oveja que no debemos dejar de probar es el queso de La Serena, también con denominación de origen. Son quesos elaborados única y tradicionalmente con leche cruda de oveja merina. Como curiosidad, resulta interesante saber que para elaborar un kilo de este queso se necesita la leche de quince ovejas.
De la leche cruda de cabras de las razas verata, retinta y serrana sale el tercer queso D.O. de Extremadura, el fa-



Salmorejo de cerezas del Jerte

Extremadura Turismo

¿Sabías que...?

- **Extremadura, es la región que más higos produce de toda España.**
- **A Carlos V le encantaba el jamón ibérico y en toda comida en la que el monarca estuviera presente, se servía un plato de este exquisito manjar. De los extremeños, el de Montánchez era su favorito.**
- **Los dulces llamados *floretas*, se hacían tradicionalmente para agasajar a los invitados los días previos a una boda, comunión o bautizo.**
- **La picota –que se caracteriza por no tener rabito–es una variedad de cereza originaria del Valle del Jerte, en el norte de Extremadura, donde se cultiva tradicionalmente desde el siglo XVII.**

moso queso Ibores, que se fabrica en la comarca de Los Ibores, pero también en Las Villuercas, La Jara y Trujillo. Unos quesos que suelen presentarse con pimentón de La Vera o untados en aceite.

Pero además de estos tres quesos existen muchos más tipos que recogen la esencia de cada rincón de Extremadura: las quesaíllas de La Raya, elaborados en las comarcas de Alburquerque y Olivenza; los rulos de cabra o los quesos de cabra de La Vera.

Extremadura Turismo



Para degustar la Torta del Casar conviene dejarla atemperar para que su textura, aroma y gusto se multipliquen

Ruta del queso de Extremadura

Al igual que pasa con el jamón, el queso también tiene su propia ruta para descubrirlo y catarlo donde se elabora: la Ruta del Queso, en la que trabajan algo más de 70 socios, entre ellos, fincas y explotaciones ganaderas, queserías, tiendas gastronómicas, empresas de actividades, hoteles, casas rurales, restaurantes, agencias de viajes y bodegas de vino. Este itinerario de turismo gastronómico ha sido impulsado por la Dirección General de Turismo, con la colaboración de las Diputaciones de Cáceres y Badajoz y las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) Torta del Casar, Queso de La Serena y Queso Ibores. Además de esos tres territorios en los que se produce queso con D.O., por toda la región existe una larga lista de comarcas y pueblos productores muy vinculados con este manjar: La Vera, Sierra de Gata, Carbajo, Las Hurdes, Trujillo, Acehúche, Monfragüe, Coria, Alburquerque, La Siberia, Olivenza, Tierra de Barros… En definitiva, gracias a esta iniciativa, es posible conocer el origen y el proceso de fabricación de este alimento a través de visitas a fincas y productores, degustarlo en restaurantes y alojamientos con encanto y vivir experiencias relacionadas con la naturaleza, el patrimonio y la historia de sus territorios.



C.R.D.O. Cereza del Jerte

Las cerezas del Valle del Jerte

Una gran parte del Valle del Jerte está plantado de cerezos, pero hay muchas variedades de cerezas y picotas. Según la variedad, éstas necesitarán más o menos tiempo para madurar. Desde mediados de mayo hasta finales de junio es la época más recomendable para ver la recolección, siendo una época ideal para degustar esta deliciosa fruta y conocer el Valle del Jerte. Además, desde hace unos años se organiza con motivo de la recolección de las cerezas un programa de actividades denominado *Cerecera*. Desde finales de mayo hasta primeros de agosto, durante todos los fines de semana, hay actividades relacionadas con las cerezas. A la hora de comprarlas en el mercado debemos fijarnos: solo las auténticas tienen sello de calidad de la D.O.P Cereza del Jerte. Estas cerezas se distinguen porque no tienen rabito –se queda prendido en el árbol en la recolección artesanal–; su calibre es algo más pequeño que el de otras cerezas y es más dulce, más crujiente y de color rojo oscuro. Sin duda, es la cereza de mayor calidad, la más buscada por su sabor.✻



Los jamones y paletillas extremeños D.O. Dehesa de Extremadura son de carne rosada tirando a púrpura

Extremadura Turismo



El sector agroalimentario tiene una cita en FEVAL –Institución Ferial de Extremadura– con FIAL 2019. La Feria Ibérica de Alimentación, Hostelería y Tecnología Alimentaria se celebrará los días 10, 11 y 12 de marzo.

FIAL 2019

30 edición de un escaparate único

FIAL es un escaparate único en el mercado comercial alimentario del suroeste ibérico, entre el que se incluye Portugal que volverá a contar con una representación destacada. Con el patrocinio de Caja Rural de Extremadura esta feria es el punto de encuentro de profesionales productores y compradores. El objetivo de esta cita empresarial para profesionales es ser referencia en este sector comercial. Además de ser una oportunidad única para incrementar las relaciones comerciales de expositores y visitantes, tanto nacionales como internacionales. Para hacer crecer FIAL tanto en cantidad como en calidad de expositores y productos, además de las actividades organizadas, se ha ampliado la oferta expositiva a empresas de Equipamiento Hostelero y Tecnología Alimentaria, algo que responde a la demanda del Canal Horeca, Hoteles, Restaurantes y Cafeterías, profesionales que visiten la feria en busca de tendencias y tecnologías para sus negocios. FIAL albergará en un solo recinto multitud de proveedores y compradores siendo así un canal de sinergias empresariales ideal para visitantes y expositores.

Una feria de experiencias sensoriales y sobre todo empresariales

Encuentros nacionales e internacionales

La XXX edición de FIAL, cuenta con una novedad importante para los expositores. Se están organizado encuentros con compradores nacionales que son los más interesantes para pymes y micro pymes. Muchas de las empresas expositoras no pueden hacer frente a pedidos internacionales porque no poseen una infraestructura adecuada para ello, pero sí pueden atender las demandas de cadenas de alimentación y distribuidores dentro de nuestro país.



Extremadura también cuenta con empresas que tienen la capacidad de exportar. Para ellas están destinadas los encuentros internacionales organizados por *Extremadura Avante* que se celebrarán dentro del marco de esta feria profesional.

Las empresas expositoras han demostrado tener cualidades para crecer y para innovar. Prueba de ello es la celebración de la VI edición del *Concurso Producto Innovador FIAL* y que tiene como objetivo promover e incentivar la oferta nacional e internacional de productos de alimentación y bebidas, que en su elaboración cuenten con procesos de innovación. ❋ **Más información: www.feval.com/fial**

Público general y profesional

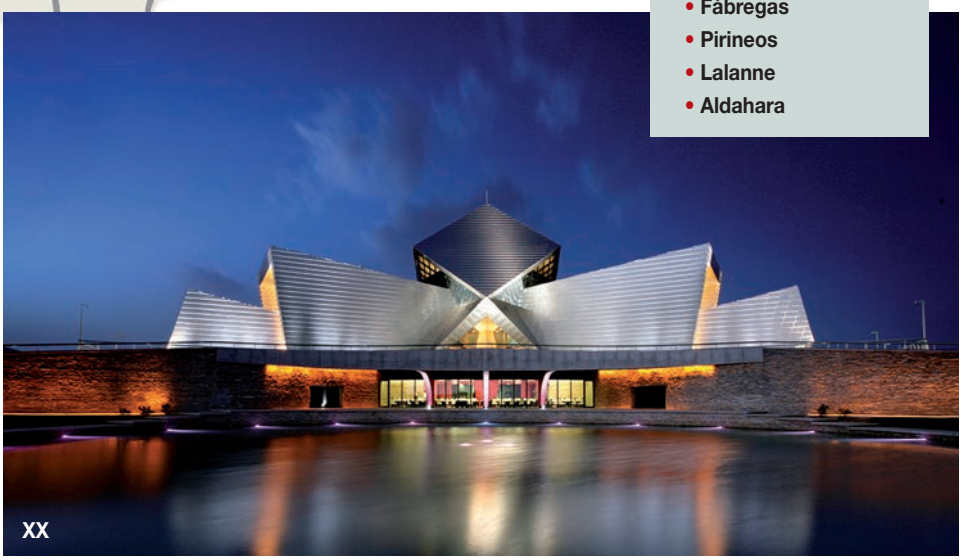
El primer día de la feria, domingo 10, FIAL estará abierto a todo el público con actividades lúdicas para pequeños y mayores. Los asistentes también podrán acceder a la zona de expositores. El segundo y tercer día, lunes 11 y martes 12, la feria estará abierta sólo a profesionales. Será necesaria inscripción previa y la entrada es gratuita.

De ruta por el Somontano



Bodegas a visitar

- Laus
- Sommos
- Enate
- El Grillo y La Luna
- Viñas del Vero
- Fábregas
- Pirineos
- Lalanne
- Aldahara



A los pies de los Pirineos, en el centro de la provincia de Huesca, se encuentra Somontano. En este privilegiado territorio –salpicado de vida y naturaleza, de gastronomía y buen vino, de villas medievales y de cientos de rincones con encanto– la Ruta del Vino se encarga de escoger una cuidada selección de bodegas y establecimientos turísticos que, avalados por su calidad y profesionalidad, nos ayudarán a saborear los placeres de la buena vida.

Empresas asociadas a la Ruta

Entre las 90 empresas que integran hoy la oferta enoturística de la Ruta del Vino Somontano encontramos: bodegas, restaurantes, alojamientos (hoteles, hostales, apartamentos turísticos, viviendas de turismo rural), restaurantes, bares de vinos, comercios especializados, centros museísticos y visitas culturales, empresas agroalimentarias (como almazaras y queserías), empresas de deporte de aventura, spas urbanos, empresas de alquiler de coches, taxis turísticos y agencias de viajes receptivas. Más información: www.rutadelvinosomontano.com


El Grillo y La Luna

NO TE PUEDES PERDER...

- Entre el impresionante y singular patrimonio natural de Somontano destaca la espectacularidad del Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara donde, durante millones de años, los ríos, la lluvia y el viento han modelado profundos cañones y barrancos dando origen a un paisaje único en Europa, un auténtico paraíso para los amantes de la naturaleza y los deportes de aventura.
- No olvides visitar el Arte Rupestre del Parque Cultural del Río Vero (declarado por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad); la Villa medieval de Alquézar y su colegiata en pleno corazón del Cañón del Río Vero; la vida que respira la capital, Barbastro; la espiritualidad del Santuario de Torreciudad…
- Y por supuesto: artísticas y espectaculares bodegas, alojamientos y restaurantes donde el paso del tiempo cobra una nueva dimensión, espacios donde descubrir cómo el vino impregna la vida y encanto de Somontano.

LOS VINOS

Vinos puros, con personalidad, frescos y afrutados, de aromas delicados, colores profundos y gran intensidad. Fruto del impulso dado por un grupo de jóvenes bodegas y una Denominación de marcado carácter dinámico, con la que Somontano ha sabido ganarse en 25 años una excelente reputación vinícola, siendo considerada hoy, como una zona ejemplar en lo que se refiere a la elaboración de vinos de alto nivel.

Precisamente la calidad de los vinos es la que ha consolidado la marca Somontano como un sello de garantía para el consumidor: Vinos jóvenes, crianzas y reservas; blancos, tintos y rosados; vinos de autor y elaboraciones especiales...


Enate


Bodegas Fábregas



Vino D.O. Somontano y Jamón de Teruel


Viñas del Vero

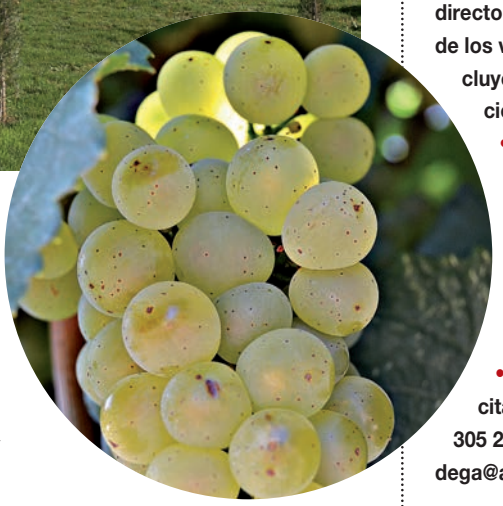
Restaurantes

- Restaurante Cueva Reina
- Restaurante Casa Pardina
- Restaurante Bodega Sommos
- San Ramón del Somontano
- El Trasiego
- Restaurante El Patio
- El Portillo
- Flor
- La Bodega del Vero
- El Placer
- Lalola
- Las Acacias
- Tres Caminos
- El Lagar del Vero
- Restaurante L'Usuella

Bodegas Aldahara

La Bodega Aldahara es la culminación de un proyecto familiar iniciado, hace más de dos décadas, con la plantación de las primeras viñas en la finca Monte Aguares. Pioneros en el cultivo de cepas hasta entonces poco conocidas en el Somontano, producen uvas de las variedades chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, syrah y garnacha. En el año 2004, tras la incorporación de las nuevas generaciones, se deciden a elaborar sus propios vinos, unos vinos que sean el reflejo de su conocimiento de la tierra y de su afán por extraer lo mejor de ella. Así, trabajan en una producción cuidada y metódica de las mejores cepas. Actualmente tienen en el mercado siete referencias: Aldahara Tinto (merlot, cabernet sauvignon, syrah y tempranillo), Aldahara Rosado (merlot), Aldahara Tempranillo, Aldahara Chardonnay, Aldahara Crianza (cabernet sauvignon, merlot y syrah), Aldahara Rasé Syrah y Aldahara Rasé Chardonnay.❋





BODEGAS ALDAHARA
Barbastro, s/n · 22423 Huesca
Tel.: 689 380 309 · www.aldahara.es

Enoturismo

Aldahara pone a disposición de los enoturistas unas visitas guiadas a través de sus instalaciones –dos naves situadas a escasos metros de las viñas– y viñedos de forma que se entre en contacto directo con la elaboración de los vinos. La visita concluye con una degustación de vinos.

- **Horario: De lunes a domingo sin cita previa excepto grupos numerosos**
- **Precio: Visita y degustación gratuitas**
- **Se recomienda solicitar cita previa: 974 305 236 / 689 380309 o bodega@aldahara.es**



Enate

En Enate la calidad de sus vinos empieza en la tierra. Poseen 450 hectáreas de viñedo propio que les permiten controlar y garantizar al máximo la calidad. Esta viticultura se basa en cuatro puntos esenciales: bajas producciones por hectárea, máximo respeto por el medio ambiente, viticultura de precisión y excelencia en la vendimia. Cultivan las siguientes variedades de uva: gewürztraminer y chardonnay, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah.
Las modernas instalaciones de la bodega ocupan una superficie de más de 12.000 m². De ellos, 1.500 m² albergan 4.000 barricas (el 70% de roble francés y el 30% de roble americano) y 3.200 m² son destinados a la crianza en botella, con capacidad para más de 4 millones de unidades.
El arquitecto ha captado, desde el primer momento, la intensa luminosidad del Somontano y la ha llevado al interior, de forma que, aun estando dentro, siempre queda la sensación de permanecer en el exterior. ❋

Enoturismo

La bodega es un lugar hospitalario, lleno de encanto y sorpresa, y abierto a cuantos deseen saborear la belleza del arte, de la gastronomía y del vino a través de diferentes experiencias enoturísticas.

- **Horario: De lunes a viernes: 10:30 (horario adaptado a familias con niños), 11:30 y 16:30**
  Sábados: 10:00 (horario adaptado a familias con niños), 12:00 y 16:30
  Domingos: cerrado.
  Visitas en inglés y francés
- **Precio: Entre 7€ - 50€ (dependiendo de la experiencia)**
- **Reservas: 974 302 580 /visita@enate.es**

BODEGAS ENATE
Avda. de Las Artes, 1
22314 Salas Bajas (Huesca)
Tel.: 974 302 580
www.enate.es



El Grillo

Vinificaciones tan especiales como únicas



En Barbastro, capital de la comarca del Somontano y conocida como "La ciudad del vino", se encuentra la pequeña bodega familiar de El Grillo y la Luna. Un exclusivo proyecto que nació hace más de una década para ofrecer vinificaciones tan especiales como únicas.

La concepción de esta pequeña bodega, desde la vendimia hasta la venta, dista mucho del resto de bodegas que integran esta Denominación de Origen. El Grillo y la Luna es la última en vendimiar de toda esta D.O. aragonesa, siempre esperando el grado de madurez requerido para los vinos que elaboran, y es la única que lo hace de forma manual en su totalidad. Toda la cosecha es recolectada y seleccionada a mano al 100%. Si la calidad de la uva no es la adecuada, no se utiliza. La madurez marca la diferencia de todos sus vinos.

Esta bodega barbastrense cuenta con 48 hectáreas, de las cuales 14 pertenecen a su gama más exclusiva: Grillo, que tiene una producción anual de 40.000 botellas. Todos los vinos de la bodega –Grillo, Canto Cri Cri, Hop Hop y Súper Grillo– son vinificaciones muy especiales y únicas. La singularidad del proceso, donde incluso se trabaja una hectárea a caballo, la recolección manual, la selección grano a grano de la uva, la fermentación en foudres de roble francés –clasificados por parcela y variedad– y la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés, nos da como resultado unos vinos potentes, pero de una suavidad exquisita. Son vinos muy aromáticos, elegantes y con carácter, que le confieren el prestigio de ser una de las "mejores" bodegas del Somontano.



De los cuatro vinos mencionados el más especial es **Súper Grillo.** La parcela de cabernet sauvignon con el que está elaborado se trabaja con caballo, lo que permite que la tierra esté más oxigenada y menos compactada. Además, pasa por un proceso de fermentación integral. Es un vino potente a la par que suave, muy redondo y equilibrado. Todavía se está comercializando la añada de 2009, que obtuvo la única gran medalla de oro del Somontano en el último Concurso Mundial de Bruselas, pero en muy poco tiempo se empezará ya a tener la de 2010.

Destaca también **Grillo**, del que se producen al año unas 18.000 unidades. Además, ha obtenido numerosos premios por su botella, diseñada por el madrileño Isidro Ferrer. El más reciente galardón se han otorgado en los *International Wine & Spirits Competition 2018* al mejor diseño: el *Wine Atwork & Bottle Design.* Grillo está comercializando su añada 2011.

En una gran gama no podía faltar un exclusivo blanco elaborado con chardonnay 100%, fermentado en barrica. Se trata de **Cri Cri,** un vino potente y fresco de la añada de 2015.

Y por último, Grillo cierra su colección con **Hop Hop.** Un tinto de 2014 muy equilibrado que está elaborado con un 50% de variedad garnacha y un 50% de variedad syrah.

El 80% del vino que exporta esta bodega pertenece a la gama Grillo y los principales países son Méjico, Suiza, Taiwán, Inglaterra, Alemania, Perú, Rusia, Macau (China), Francia y Filipinas.

✻Más información: www.elgrilloylaluna.com

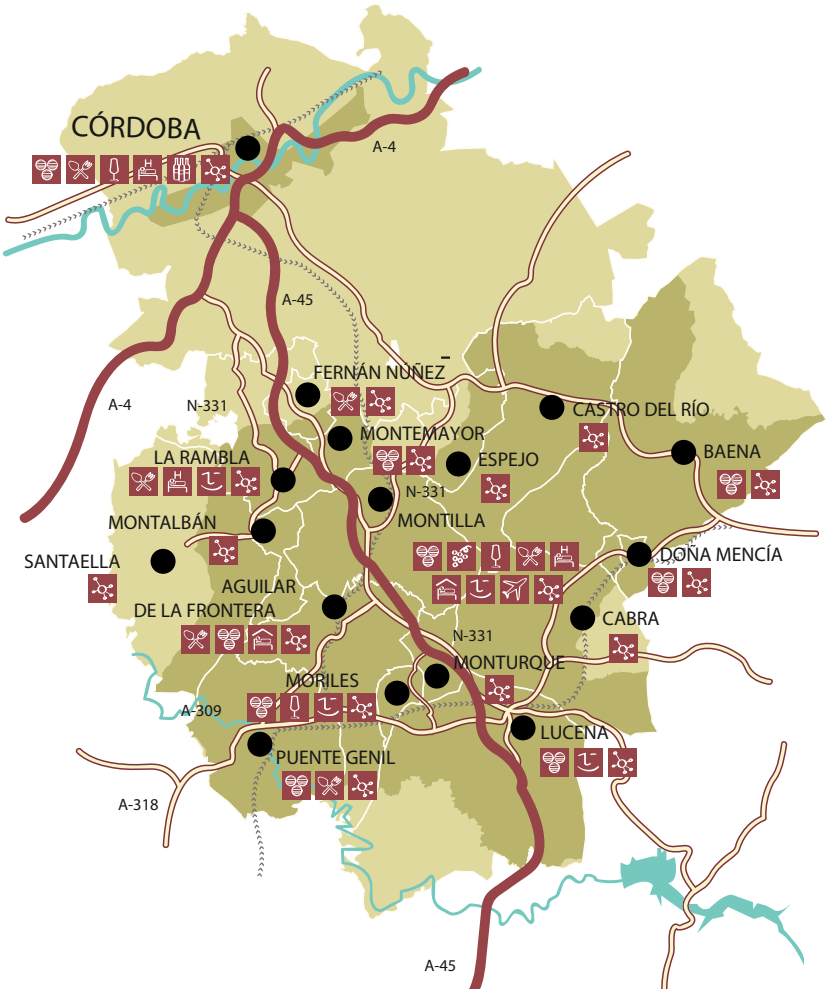


NOTA DE CATA

Variedad: 44% syrah, 35% cabernet sauvignon, 14% garnacha y 7% merlot

Características: Vino de color rojo picota y ribete violeta. Destacan los aromas de fruta roja madura y especias como la pimienta negra, con notas de tostados propios de su paso durante 13 meses por barricas de roble francés. En boca es un vino con volumen, redondo, equilibrado y fácil de beber.

De ruta por Montilla-Moriles



- BODEGAS
- LAGARES
- TABERNAS
- RESTAURANTES
- HOTELES
- ALOJAMIENTOS RURALES
- ENOTECAS
- OCIO TEMÁTICO
- AGENCIAS DE VIAJES Y RECEPTIVOS
- RED VINÁREA AYTOS. E INSTITUCIONES

La mejor forma de conocer los vinos de la D.O.P. Montilla-Moriles es hacerlo a través su Ruta del Vino. La Ruta transcurre por el sur de la provincia de Córdoba, en la campiña, y atraviesa 17 municipios. Esta zona conserva el encanto de un paisaje dominado por viñedos y olivos, una biodiversidad difícilmente alcanzable en otras zonas vitícolas y acompañado de una gran riqueza histórica, artística y patrimonial de los pueblos que la conforman.


Bodegas Cruz Conde

Municipios que forman la ruta

Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Córdoba, Fernán Núñez, Espejo, La Rambla, Lucena, Montemayor, Montilla, Moriles, Montalbán, Monturque, Castro del Río, Doña Mencía, Santaella y Puente Genil.

Bodegas a visitar

- **Bodegas Toro Albalá**
- **Bodegas Robles**
- **Bodegas Pérez-Barquero**
- **Bodegas Cruz Conde**
- **Bodegas Cabriñana**
- **Bodegas Luque**
- **Bodegas Alvear**



Bodega Los Amigos – Grupo Pérez Barquero

No te puedes perder...

- La Feria de San Miguel en Aguilar de la Frontera
- La muralla y el castillo de origen árabe de los Condes de Cabra
- Comprar alfarería rambleña
- Visitar Lucena, cuna del barroco cordobés
- Admirar el Castillo Ducal de Frías en Montemayor
- La Fiesta de la Vendimia, los Patios de Bodega o el Monti-Jazz Vendimia en Montilla
- La Cata del Vino que se celebra el último fin de semana de septiembre en Moriles
- La Feria del Vino de Tinaja y Gastronomía de Montalbán y las Jornadas del Ajo y del Melón en Montalbán de Córdoba
- Probar las gachas de mosto que elaboran en Monturque en época de vendimia
- La Vendimia Flamenca de Doña Mencía
- Pasear por las tranquilas calles de Santaella
- El dulce de membrillo de Puente Genil



Bodegas Alvear

LOS VINOS

Los tipos de vino que se elaboran en la D.O.P., procedentes en su mayoría de la variedad principal, la uva pedro ximénez, ofrecen una gama amplia de más de doce productos. Entre ellos los vinos sin crianza, los vinos Joven y de Tinaja, frescos y apropiados para los menos iniciados; vinos de crianza biológica bajo velo de flor, los Vinos Fino, Amontillado y Palo Cortado, verdaderas joyas de la enología mundial y que únicamente se consiguen en las extraordinarias condiciones edafo-climáticas del Valle del Guadalquivir; El vino Oloroso de crianza oxidativa y el Vino dulce Pedro Ximénez, elaborado a partir de la uvas pasificadas al sol de la variedad que le da nombre.



EMPRESAS ASOCIADAS A LA RUTA

Hoy la Ruta del Vino Montilla-Moriles cuenta con más de 60 empresas asociadas entre alojamientos (hoteles, hostales, alojamientos rurales), restaurantes, tabernas, bodegas y lagares, eno-tiendas, museo del mosto, tonelería, alfarería, etc. A su vez, tanto el Patronato provincial de Turismo como el Consejo Regulador de las D.O.P. “Montilla-Moriles” y “vinagre de Montilla-Moriles” forman parte de la Ruta del Vino Montilla-Moriles. Más información: www.turismoyvino.es

Restaurantes

- Restaurante El Churrasco
- Los Billares & L.B. Catering
- Mesón del Duque
- Bodegas Campos
- Restaurante Don Quijote
- Restaurante Las Camachas
- Restaurante La Casona
- Restaurante Las Tinajas



Distribuidoras

Fabricantes, distribuidores y consumidores son los tres pilares en los que se sustenta el consumo. La distribución pone en contacto a productores con consumidores.

De la bodega *a la* tienda

Normalmente oímos hablar del fabricante, del productor, del artesano, de tal o cual diseñador e incluso del establecimiento donde se ha adquirido la pieza que hemos comprado pero nunca del distribuidor. Su invisible función pasa desapercibida y por tanto, no nos paramos a pensar que la calidad de un producto, las condiciones en las que se recibe y la puntualidad con la que llega a cualquier rincón del mundo depende totalmente de la eficiencia del distribuidor. Y más en el caso de la alimentación y el vino ya que es clave que se cuiden al máximo todos los procesos de almacenaje y transporte, dada su naturaleza perecedera.

Así pues, la distribución comercial sigue siendo uno de los factores más importantes dentro de las estrategias de marketing que debe tener una bodega. ¿Qué



Ruta del Vino Somontano - Bodega Viñas del Vero

A DESTACAR:

- **El paso del vino de la bodega a la tienda o el restaurante debe hacerse con sumo cuidado, por auténticos profesionales que cuiden el producto en todas las fases: recogida, transporte, almacenaje...**
- **El principal aspecto que tienen en cuenta los establecimientos Horeca para elaborar la carta de vinos es, tras la demanda de los clientes, la oferta de los distribuidores.**
- **Los distribuidores de vino especializados deben dejar de ser simples comerciales para convertirse en auténticos asesores, incluyendo en la plantilla de la empresa a sumilleres.**
- **Las distribuidoras deben de saber muy bien cuáles son los gustos del consumidor actual y los vinos que se adaptan mejor al perfil de cada establecimiento para el que trabajan.**
- **Bodegas y distribuidores deben colaborar para conseguir posicionar los vinos en los establecimientos y además, favorecer su rotación.**
- **En mundo globalizado es imposible sobrevivir sin abrirse a nuevos mercados: las bodegas deben destinar parte de la producción a la exportación a través de diferentes agentes comerciales exportadores.**

puedo hacer para poner mi vino en la boca del consumidor? ¿Cómo pongo mis botellas en la mano del consumidor? ¿Cómo conseguir estimular a mi consumidor para que se acerque a mis vinos? Estas son algunas de las preguntas que un buen plan de distribución debe responder. El principal objetivo de las decisiones relativas a los canales de distribución en el mercado del vino es acercar el producto tanto al cliente como a la situación en que se va a comprar y, sobre todo, a consumir el producto. Debemos tener en cuenta que la comercialización de los vinos se desarrolla principalmente a través de tres modos diferentes: La venta directa de las bodegas a los consumidores finales, los canales de alimentación y los canales HORECA. A ellos se van sumando en los últimos tiempos nuevos canales de distribución a tener muy en cuenta: el enoturismo y el comercio electrónico. Además, existen numerosos canales complementarios a través de los cuales llega al mercado aproximadamente un tercio del vino comercializado en nuestro país: venta directa en bodegas, clubs de clientes, empresas turísticas, teatros, eventos, ferias, establecimientos de temporada, peñas y clubs sociales, venta institucional, mercados medievales, venta ambulante, y otros canales menores.

El objetivo

El objetivo principal del distribuidor debe ser involucrarse en incrementar la rotación de los vinos en los establecimientos. Para ello deberán controlar que los vinos se coloquen de forma destacada en el lineal, que se incluyan en la carta de vinos del restaurante y que tengan la mayor visibilidad posible en el establecimiento para que los consumidores los pidan o compren.

Las claves del éxito

Ofrecer una información profesional, diferenciarse del resto con productos singulares, un servicio ágil y serio y por supuesto, estar al día de lo que acontece en el sector son factores fundamentales para que un negocio de distribución sea exitoso. Si de vinos hablamos, lo más adecuado sería que el distribuidor

ELEMENTOS PARA SU BUEN FUNCIONAMIENTO

• Una nave de almacenamiento • Software de logística • Transporte: camiones, furgonetas y elevadores de *pallets* • Servicio de atención a clientes • Departamento de marketing • Departamento administrativo • Comerciales especializados con una buena formación • Marcas representadas • Clientes finales

Barceló Hotels & Resorts - Barceló Bilbao Nervión



contara, en su equipo, con un especialista que tuviera conocimientos de enología, sumillería e incluso, viticultura. Importante es que conozca bien las zonas vinícolas con las que trabaja, y por supuesto la bodega y el equipo humano que lidera el proyecto. De hecho, actualmente, el distribuidor ofrece más que un servicio comercial, ofrece asesoramiento, principalmente a restaurantes, e incluso en algunos casos, formación, visitas a bodegas para conocer el producto *in situ* y talleres de degustación.

Saber aconsejar

Está demostrado que la mayoría de los establecimientos se dejan aconsejar y mucho por su distribuidor de confianza. Es por ello que las distribuidoras deben de saber muy bien cuáles son los gustos del consumidor actual y los vinos que se adaptan mejor al perfil de cada establecimiento para el que trabajan. Para conseguirlo deben disponer de personal con formación enológica y hacer una rigurosa cata para seleccionar los vinos. También es muy importante que exista una comunicación de tú a tú con el cliente y explicarle claramente por qué han seleccionado el producto que se le ofrece. Hay que tener en cuenta que muchos clientes no son expertos en vinos y es aquí donde el papel de la distribuidora juega un papel importante gracias a su función didáctica: muchas de ellas realizan *mailings* informativos, visitas a bodegas, cursos de cata…etc. Está claro que el nuevo rol del distribuidor es el de ser un socio especialista y profesional, con una sólida formación que pueda orientar debidamente al cliente a la hora de confeccionar la carta de vinos de su restaurante o las referencias que quiere vender en su tienda.

Dicen los expertos que los distribuidores de vino para hostelería deberían, de cara al futuro, desestimar como objetivo prioritario únicamente la venta del producto al hostelero como hasta ahora y centrar su objetivo dentro del negocio de su cliente, basándose en el asesoramiento.

La mayoría de los establecimientos se dejan aconsejar y mucho por su distribuidor de confianza

Venta integral *online* y *offline*

Hay que empezar a pensar si la distribución tradicional de vinos en España es rentable para los pequeños comisionistas si siguen ofreciendo carteras llenas de vinos similares dominadas por vinos con altas puntuaciones y de zonas muy conocidas. Solo el 10% de los vinos se distribuye por los grandes grupos de comercialización. Una bodega puede tener su propia línea de distribución paralela con otros vinos demandados de regiones y uvas rentables y de importación. Si no, la alternativa es que los distribuidores pequeños empiecen a especializarse como ocurre en otros países o se hagan vendedores *e-commerce*.

Pero lo que debemos tener claro es que el consumo de vino es ocasional, de tal manera que la venta *online* debe apoyarse siempre en la venta *offline*. Una no puede sustituir a la otra.✻

Entrevista al Director General de Distribuidora de Primeras Marcas: Philippe Eberle

"Para tener éxito es necesario un buen equipo, una estrategia clara, un portafolio equilibrado y un servicio 24 horas"



¿Qué productos comercializa esta compañía?
Una exclusiva selección de productos *premium*, vinos, champagne, espirituosos y aceites, producidos por elaboradores familiares de prestigio.

Qué ámbito geográfico de distribución abarca?
Nacional, incluyendo Portugal y Andorra en algunos casos.

¿Qué tipo de marcas destacan en su catálogo?
Grandes marcas de prestigio internacional como el champagne Louis Roederer, Petrus, Chapoutier, Gaja, Louis Latour, Estornell, Fernando de Castilla, López de Heredia, Mas Martinet, Menade, Pujanza, entre muchas otras.

¿Ofrecen asesoramiento u otros servicios más allá de la mera distribución de productos?
Sí, damos un asesoramiento a las bodegas colaboradoras en posicionamiento de mercado, estrategia de distribución, acciones promocionales y de visibilidad, comunicación y marketing.

¿Esta empresa la forma un gran equipo? ¿Cuántas personas trabajan? ¿Están especializados o formados en algún tema en concreto?
Un "pequeño gran equipo" de 35 personas cada una especializada en su área. Vendedores de larga experiencia, masters en diferentes áreas, ex-sumilleres además de realizar una formación continua con seminarios regulares en España y en el extranjero.

Seremos en breve una de las primeras empresas de España en incorporar Microsoft 365 como ERP

¿Qué servicios demandan los hosteleros? ¿Suelen tener claro qué necesitan o se dejan aconsejar por el distribuidor?
Además de vinos de alta calidad, asesoramiento sobre tendencias de mercado o a la hora de confeccionar las cartas de vinos. Suelen tener claro lo que quieren pero la mayoría escuchan a su distribuidor, si éste es capaz de ganarse su confianza.

¿Qué importancia le otorgan a la distribución *online* y a las redes sociales?
La distribución *online* se da prácticamente como canal B2C por el momento con poca incidencias en el B2B en nuestra tipología de productos *premium*. Las redes sociales crecen en importancia a la hora de posicionar y comunicar sobre un vino.

¿Qué debe tener este tipo de empresa para tener éxito?
Un equipo experto, conocedor del sector, bien formado, con buena relación con sus clientes y alineados en una estrategia clara. ¡Si este equipo posee además un portafolio equilibrado y un servicio 24h, la combinación es ganadora!

¿Tienen alguna novedad a destacar o proyectos de futuro?
Acabamos de abrir nuestro portafolio a los vinos alemanes con Künstler (Rheingau) y Markus Molitor (Mosel), cuyos rieslings son vinos de culto (posee 8 de los 20 vinos con 100 Parker de toda la historia de Alemania). También hemos empezado a trabajar con Edetària una de las bodegas de mayor proyección de la D.O. Terra Alta, con unos vinos y unas viñas excepcionales. Como proyecto de futuro vamos a ser en breve una de las primeras empresas de España en incorporar Microsoft 365 como ERP.✻

DISTRIBUIDORA DE PRIMERAS MARCAS, S.A.
Alemanya, 51 · 08700 Igualada (Barcelona) · Tel.: 938 045 505 · primerasmarcas@diprimsa.es · www.diprimsa.es



Vincelona, S.L.U.

Francesc Ramón Martínez Louzado, administrador general, afirma que para que una distribuidora sea eficaz en su servicio es imprescindible "la optimización, coordinación y fluidez de los diferentes procesos y departamentos. En una distribuidora esa conexión y coordinación debe darse en el departamento comercial, de administración y de logística para ser eficaz. Además, añadiría que no sólo se trata de ser eficaz, a esto hay que añadir la selección de un gran producto, sin éste puedes ser eficaz pero no eres creíble". Con respecto al futuro nos comenta: "en los últimos 3 años hemos incorporado en nuestro catálogo 13 bodegas, principalmente de vinos catalanes y gallegos, con las que queremos seguir proporcionando soluciones de altísimo nivel a los clientes que confían en nuestra selección".

Vins Estela

Joan Estela Riera, propietario de Vins Estela –ubicada en Figures (Girona)–, que lleva dedicada a la distribución más de 15 años, nos cuenta que están especializados en vinos (tranquilos y espumosos) y que afrontan el futuro de la empresa "con ilusión y nuevos proyectos entre los que se encuentran ampliar la gama de productos adaptándonos a las nuevas tendencias del mercado".



Bodegas Lara

Juna Antonio Lara Gracián, el gerente de Bodegas Lara, empresa malagueña dedicada a la distribución desde el año 1963, nos comenta que trabajan "principalmente con vinos y otros artículos como destilados y una gran selección gourmet". De 2017 nos comenta que "ha sido un buen año con una notable mejora en el "Siempre afrontamos el futuro con mucha ilusión y nuevas ideas para mejorar. Intentamos buscar nuevas soluciones a las necesidades del sector".



Vins i Licors Grau



Jordi Grau Segarra –adjunto a gerencia de esta empresa gerundense que distribuye sus productos a toda Europa–, considera que para que una distribuidora tenga éxito es necesario "Intentar tener una buena oferta de productos, unos buenos precios acorde a la calidad que se está ofreciendo y un buen servicio, tanto de asesoramiento como de logística y también posventa". Sobre el futuro nos comenta: "Aspiramos a fianzarnos también en el canal Horeca, como distribuidor principal en la zona y potenciar el negocio online en dos vertientes, la venta al consumidor particular en toda Europa, ya existente desde 2009, y también al cliente profesional de hostelería o tienda especializada, plataforma que lanzamos el año pasado".

Entrevista al CEO de Dicomsa: Toni Omedes Alegre

"Tener variedad de productos, dar buen servicio y no engañar nunca al cliente son factores clave"



¿Qué tipo de productos comercializa Dicomsa?
Dicomsa distribuye principalmente vinos y espirituosos de nivel medio-alto, aunque hace unos años nos enamoramos de una marca de conservas, Adolfo Sádaba, y también las incluimos en nuestro portfolio.

¿Cuál es vuestro lema?
Cuidar a nuestra gente. Es algo que mi padre, quien fundó Dicomsa en 1977, me ha inculcado toda la vida: las personas son siempre lo más importante detrás de los vinos. Intento que todos seamos una gran familia: las bodegas, el personal de Dicomsa y, por supuesto, nuestros clientes.

¿Qué productos destacan en vuestro catálogo?
Representamos 30 bodegas de gran renombre como La Rioja Alta SA, Protos, Habla, Vinyes Domènech, AT Roca, Ausàs, Champagne Drappier, y tantas otras… y marcas como Mombasa Club Gin, Fot-Li Vermut, el whiskey Bruichladdich... entre muchas otras. Cada una de nuestras bodegas tiene su propia identidad pero todas ellas coinciden en que su oficio es su pasión, y eso se nota.

Además de la mera distribución de productos ¿Ofrecéis otros servicios?
Por supuesto, nuestros comerciales son además sumilleres y asesoran a los restaurantes. Les ayudamos a hacer la carta de vinos en muchas ocasiones.

¿Cuéntanos qué está pasando en "La Barra Dicomsa"?
¡No paramos! Antes estábamos en una nave industrial a las afueras, pero en 2018 nos mudamos al centro de Barcelona. "La Barra Dicomsa" es nuestro espacio de catas, invitamos a restaurantes, periodistas y tiendas especializadas y hacemos catas en las que explicamos de manera íntima y sin prisas nuestro producto. Es un auténtico lujo.

¿Qué debe tener este tipo de empresa para tener éxito?
En mi opinión hay varios factores, uno de ellos es ser fiel a tus principios: si me doy la mano con una bodega, saben que voy con ellos hasta el final. Hacemos un trabajo de posicionamiento de marcas que es muy arduo pero a la vez muy satisfactorio, sobre todo cuando llegan los resultados. Tener variedad de productos, dar buen servicio y no engañar nunca al cliente son también factores clave.❋

Filosofía de la empresa

Con más de 40 años de experiencia en el mundo de la distribución de vinos y destilados de calidad, Dicomsa sigue siendo fiel a sus inicios: ofrecer el mejor servicio y asesoramiento a sus clientes de la mano de un equipo joven y dinámico. Porque, en definitiva, según afirman: "no solo queremos 'vender vino', sino ser un partner de nuestros clientes".

Distribuimos vinos y espirituosos de nivel medio-alto y una marca de conservas

Representamos 30 bodegas de gran renombre

DICOMSA MERCHANT S.A.
Balmes, 345 · 08006 (Barcelona)
Tel.: 935 641 262 · www.dicomsa.es

La CARNE saca músculo

En tiempos en los que parece que lo *cool* y lo *healty* es no comer carne, ésta empieza a sacar músculo, a reivindicar su sitio en la mesa.

Los asadores están de moda y el público se interesa cada día más por la carne, por su origen y por la forma de comerla. Aumenta el gusto por comerla "poco hecha" y por las carnes maduradas, más tiernas y con más sabor. Si nos fijamos en las cifras, la carne fresca ocupa el tercer lugar entre los alimentos más consumidos por los españoles, según el último Informe del Consumo de Alimentación en España. Así, los alimentos que suponen un mayor volumen del consumo total son las verduras y hortalizas, con un consumo per cápita de 101,2 kg por persona y año, seguidas por la fruta, consumida principalmente en casa, con 96,4 kg por persona anuales, y en tercer lugar, la carne fresca, con 42,6 kg/persona/año.



Iñaki Gorrotxategi, chef de Casa Julián de Tolosa Calle Ibiza (Madrid)

Los 8 filetes de moda entre los amantes de la carne

El filete de ternera, el también conocido como bistec, ha pasado a la historia, así lo afirman desde la Asociación Gallega de la Carne – Asogacarne. Nos dicen que los 8 filetes de moda son éstos:

1 T-Bone: Bone significa hueso en inglés y T-Bone signfica simplemente un trozo de carne cuya característica más llamativa es que lleva en el centro un hueso en forma de T. Es típico de los asadores de carne anglosajones y de ahí ha llegado a España. Se obtiene al hacer un corte transversal del lomo. Es una pieza para sibaritas ya que permite disfrutar de dos texturas de carne diferente. A un lado del hueso es solomillo y al otro entrecot. Suele servirse en tamaños menos gruesos que el chuletón.

2 Solomillo: Hasta hace muy poco era como el "Mercedes" de las carnes, lo más valorado. Tiene poca grasa y su carne es tierna, sus dos grandes bazas. Es una pieza de carne procedente de la parte lumbar, alojada entre las costillas inferiores y la columna vertebral. Es la porción de carne más pequeña.

3 Tomahaw: Otra joya llegada desde la cultura anglosajona. Tomahaw significa hacha y el nombre le viene por la similitud de la pieza con esta herramienta. Es una chuleta de vacuno que se sirve con el hueso. Es de la zona del lomo alto y el hueso que lleva es de la costilla. Las piezas tienen más grasa que el solomillo y suelen ser de bastante peso, a veces incluso indicado para comer dos personas. En la mesa llama la atención por su hueso muy largo.

4 Chuletón: El preferido de los grandes carnívoros. Fue la primera pieza de grandes dimensiones que llegó a toda España procedente de los asadores del Norte donde suele ser la estrella de la casa. Su carne es del lomo alto del animal. Se sirve con hueso y con infiltraciones de tocino tanto entre la carne como alrededor, lo que le da mucha jugosidad. Puede llegar a pesar incluso dos kilos.

5 Entrecote: El término es francés y significa 'carne entre costillas'. En la actualidad el término es más genérico y sirve para denominar trozos del lomo que se sirven sin hueso. Suele tener más grasa que el solomillo y su tamaño es más grande. Es una pieza ideal para "lo más moderados" en cuento al tamaño de las piezas.

6 Ribeye: Corte del lomo alto sin hueso al que se le quita toda la grasa que lo rodea. Es una zona en torno a las costillas, con vetas de grasa y jugosa. Sus características son parecidas al entrecote. Si viene con hueso se le denomina cowboy steak.

7 Rack: Corte francés que en nuestro país viene a ser el lomo del costillar completo. Si se presenta cortado sería el equivalente a las chuletas de ternera. También se puede asar entero y luego cortar porciones para servir. Se presenta con hueso y la carne está bastante infiltrada de grasa. Esta zona puede elaborarse no solo a la parilla, sino también al horno.

8 Picaña: Es un corte que ha llegado desde Brasil. La carne procede de la parte trasera del animal, de la espalda. Está recubierto de grasa en uno de sus laterales por lo que su carne resulta muy jugosa. En España, entre los carniceros se conocía este corte como tapa de cuadril.



Tomahawk de dos primaveras de La Finca de Jiménez Barbero al estilo Galbi

El Cucufate Restaurante



Ensalada de perdiz



Casa de Tapas- Cañota

Pinchos: un clásico del tapeo

Cuando salimos con la familia o los amigos de tapeo, la tapa de carne que no nos resistimos a pedir es el pincho. Los pinchos o pinchitos se elaboran con carne de cerdo, cordero o pollo que se deja macerar con especias para dotarlos de su característico sabor, en muchas ocasiones un punto picante. En Casa de Tapas – Cañota de Barcelona le dan una vuelta de tuerca a este clásico: el pincho es de secreto ibérico y lo sirven con mojo verde.

Carne de caza silvestre

El consumo de carne silvestre procedente de la caza menor goza de un gran arraigo en España, de hecho, la totalidad de las capturas se consumen dentro del país, al contrario de lo que ocurre con la caza mayor, que se exporta prácticamente en su totalidad. Por eso, no es extraño ver en los recetarios de toda la geografía nacional guisos de conejo, perdices, liebres, codornices o zorzales tanto en sus versiones más clásicas como en las más modernas.

La caza menor comprende aves como la perdiz, la becada, la tórtola, la paloma torcaz, los zorzales, ciertas aves acuáticas y el faisán, así como mamíferos como el conejo de monte y la liebre.

Tanto por número de capturas como por su valor en euros, el conejo destaca entre los mamíferos. Por su parte, en aves, el zorzal, la paloma y la perdiz sobresalen por número de capturas, mientras que por valor monetario estas dos últimas son las que lideran el ranking en España.

De todas estas piezas, y al contrario de lo que ocurre con la caza mayor, el 97% de la carne silvestre procedente de la caza menor se destina a autoconsumo y tan solo alrede-

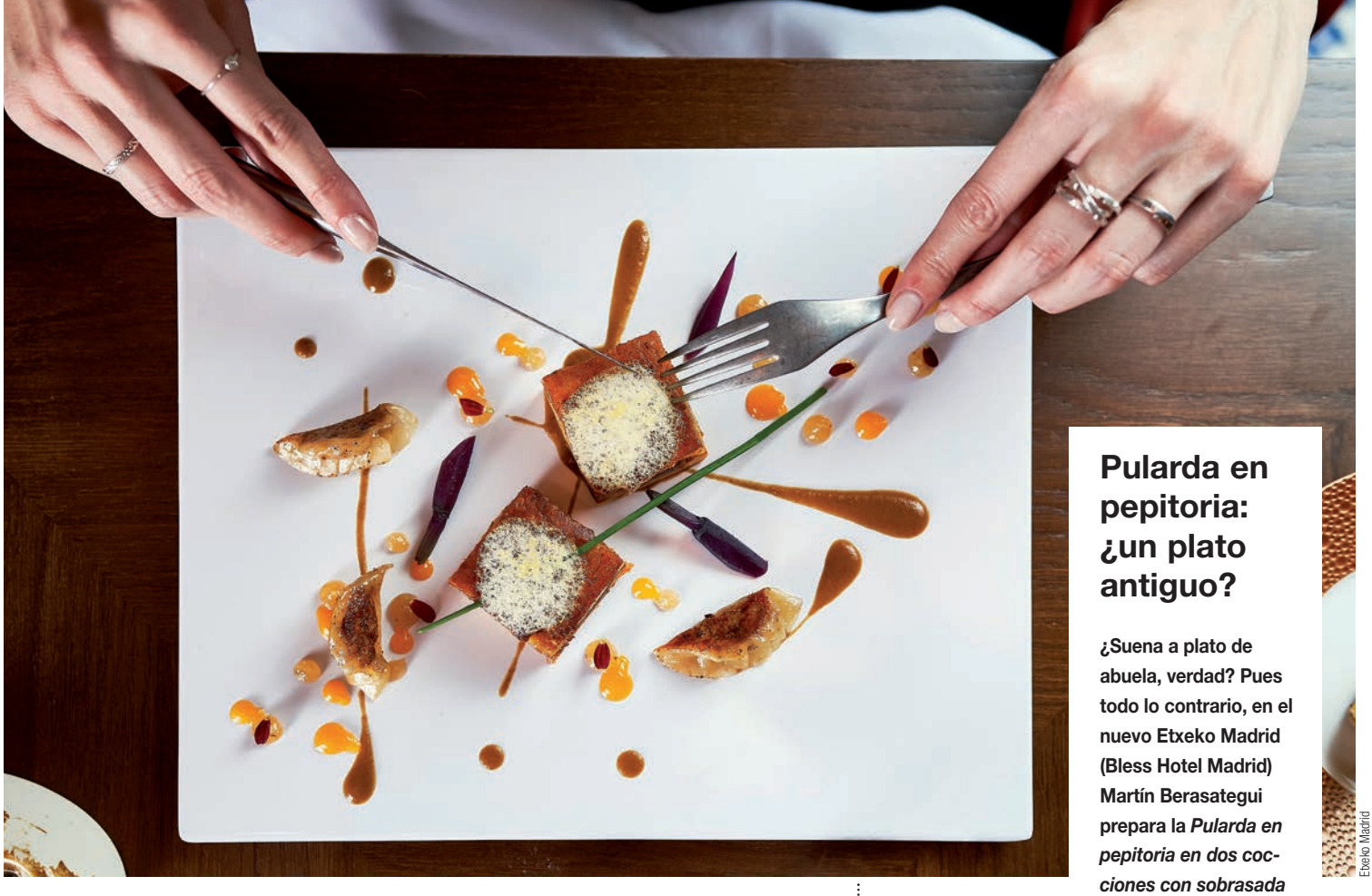
Steak Tartar: carne en estado puro

Los más carnívoros no pueden resistirse a la carne en estado puro, es decir, a un buen *steak tartar*. Para que este plato realmente sea un éxito la carne, además de ser fresca y de muy buena calidad, debe cortarse a cuchillo. En BLoved Madrid lo sirven dentro de un tuétano braseado.

Tuétano braseado relleno de steak tartar



BLoved Madrid



Etxeko Madrid

Pularda en pepitoria en dos cocciones con sobrasada ibérica

Pularda en pepitoria: ¿un plato antiguo?

¿Suena a plato de abuela, verdad? Pues todo lo contrario, en el nuevo Etxeko Madrid (Bless Hotel Madrid) Martín Berasategui prepara la *Pularda en pepitoria en dos cocciones con sobrasada ibérica*. Una actualización de un clásico que mantiene el sabor de la receta original pero con una técnica y una presentación propias del siglo XXI.

Taurus



¡Nos vamos de barbacoa!

Las barbacoas son una divertida excusa para reunirnos y comer de forma informal al aire libre. Las reinas de las barbacoas son sin duda las hamburguesas y las salchichas, que no tienen por qué ser una fuente de calorías. Si elegimos las elaboradas con carne de calidad y con poca grasa, no tendremos cargo de conciencia.

dor de medio millón de piezas se comercializa, siendo el canal HORECA el que absorbe gran parte del comercio.

Un gran número de personas entre las que se encuentran cazadores, guías, guardas, técnicos, veterinarios, carniceros, etc. participan para hacer posible que la carne silvestre protagonice nuestros platos en forma de perdices escabechadas, arroces con liebre, pasteles de conejo, judías con codornices, faisanes rellenos, palomas al vino, pichones al horno, zorzales fritos y un largo y delicioso etcétera.

En su afán por dar a conocer y promover el consumo de carne silvestre como un producto de calidad y tendencia, la Asociación Interprofesional de Carne de Caza Silvestre (ASICCAZA) ha iniciado un ambicioso plan de promoción avalado por la Unión Europea que tendrá una duración de tres años.

Bajo el lema "Carne Silvestre de Europa, Naturaleza en estado puro", ASICCAZA dará a conocer los valores diferenciales de la carne silvestre de España tanto a nivel nacional como en el mercado francés, para posicionarla como un producto natural, que contribuye a la fijación de la población rural y es fundamental para la conservación de la naturaleza.

Exótico: Carpaccio de reno

Como lo oyen. Si bien el carpaccio hace mucho que se puso de moda y sigue en las cartas de muchos restaurantes, el de reno no es muy habitual, al menos por estos lares. En el barcelonés Loidi, de Martín Berasaegui, sirven auténtico reno de Laponia ahumado con perlas de trufa y virutas de foie.



Loidi

Hablamos con...
LADI Y ÓSCAR GALVÁN DE CÁRNICAS LYO

Los hermanos Ladi y Óscar Galván sienten pura pasión por la mejor carne del mundo. En Cárnicas Lyo ofrecen solo vaca vieja gallega y buey de paisano gallego. Ladi nos enseña a diferenciar ese tipo de carne para que no nos den gato por liebre: "El buey es un animal mayor de 48 meses, castrado antes de empezar a hormonar, nosotros queremos bueyes de paisano, cuidados como uno más de la familia. Hoy día existe el fraude del buey porque le llamamos buey a cualquier animal. Un novillo de menos de 4 años no es un buey, es un novillo. Después están los bueyes de productores cárnicos que se dedican a tener muchas cabezas de ganado en cebaderos y comiendo piensos compuestos y correctores. Son animales de engorde rápido. ¿Qué es lo que está pasando ahora? ¿Cuál es el problema? que engrasan muy rápido y carecen de sabor y es un negocio redondo, pero al consumidor se le está engañando. Y después están los bueyes de arrastre del País Vasco



que son animales preparados para la competición, son animales que después de competir en el tiro de piedra tienen que pasar muchos años para engordarlos y ser sacrificados. Cada buey es para lo que es, para los chuletones deben ser bueyes de paisano, que son los que compra Lyo. Nosotros no compramos bueyes de productores cárnicos. También llevan a confusión los toros castrados que han estado cubriendo a las vacas durante 4-5 años y luego los castran y los engordan en 6 ó 8 meses y los venden como bueyes. Los bueyes de verdad son los de paisano y están a años luz del resto de carnes que se suelen vender como buey".

La carne más adecuada para cada plato

- **Solomillo, lomo (de ternera o de cerdo), babilla, tapilla, tapa, cadera (todas de ternera); pechugas, alas, muslos y contramuslos (pollo):** son aptas para tomar en filetes a la plancha, a la parrilla o enteras. Son las carnes de mejor calidad, con menos grasa y mayor cantidad de músculo. Generalmente, también son las que mayor precio tienen.
- **Contra, lomo, redondo, rabillo (ternera), aguja (ternera o cerdo); codillo y cinta de lomo (cerdo); pollo entero, muslos y contramuslos (pollo); muslos y lomo (conejo):** son partes que aguantan muy bien el asado y que cuentan con una buena presentación en la mesa, aunque no sean tan jugosas como las anteriores.
- **Llana y morcillo, rabo (ternera); manitas, oreja, careta, morro, panceta (cerdo); muslos e higaditos (pollo); patas (conejo):** son perfectas para hacer guisos. Son carnes más grasas y con más gelatina lo que hace que las preparaciones tengan más sabor.
- **Costillar, falda, patas, pescuezo (ternera); papada, aguja, paleta o paletilla (cerdo); caparazón, cuello, alas, patas, crestas (pollo); huesos de conejo:** son las piezas más baratas, ya que se tratan de carnes de segunda categoría. Se utilizan para dar gusto y sabor a los caldos. Después de cocidas se retiran.
- **Falda, llana, espaldilla (ternera); paleta o paletilla (cerdo); restos del pollo no utilizados:** partes más comunes para preparar carne picada. Además, se suelen reservar otras zonas nobles (solomillo, babilla, jamón del cerdo) que no dan para filetes, para realzar el sabor✻

Bodegas Tarsus



MARIDAJE
de la carne roja

Para una buena carne roja –solomillo, entrecot o chuletón– lo importante es encontrar un vino que acompañe, no que oculte el sabor de la misma y si es posible que lo intensifique, como por ejemplo un crianza de garnacha o un tempranillo, que aporta potencia y elegancia. Si vamos a tomar carne de vaca vieja ecológica deberíamos elegir un vino ecológico de calidad, que trabaje con variedades autóctonas. Con carnes de maduración larga y puntos de sabor altos, debemos maridar con vinos que aguanten las puntas de acidez de la carne y su salinidad, en esos casos una buena opción es el cabernet sauvignon.



AISI+
El diseño se reinventa

Hace unos años los socios de AISI+ unieron diseño, vanguardia y artesanía en el tratamiento del acero inoxidable como material fundamental de sus creaciones. Ahora están realizando y desarrollando piezas y utensilios pensados para asados a la brasa.



Desde AISI+ definen así su negocio: "En nuestra empresa, transformamos el acero inoxidable para diferentes campos como la hostelería, la maquinaria para industria láctea, elementos constructivos para arquitectura y decoración y, en estos últimos meses para cocinas y baños, tanto de uso público como privado". Y es que cada vez es mayor el número de personas que deciden incorporar el diseño industrial a sus casas. El acero inoxidable es un gran aliado ya que es versátil, acomodándose con facilidad a cualquier ambiente y espacio, y no requiere de un gran cuidado.

Los elementos y mobiliarios se fabrican siempre a medida, según las necesidades de cada cliente y, por supuesto, están construidos íntegramente en acero inoxidable, con diferentes acabados. Mesas de lavado, muebles de apoyo y preparación, aparadores, estantes, muebles de bar cafetería, son algunos de los ejemplos y combinaciones que se desarrollan en AISI+ y que se completan con una amplia gama de productos artesanos en acero inoxidable como canales de ducha o canaletas que se colocan tanto en zonas exentas de suelo como contra la pared o en la entrada de la propia ducha, lo que ofrece soluciones de duchas funcionales de accesibilidad e higiene. Tanto es así que el gran Martín Berasategui e Inaxio Muguruza del Hotel Atalaia, han confiado siempre en sus productos y en su gran calidad y durabilidad.

El diseño, sin duda, se reinventa con SIBAI, donde se pone en práctica la artesanía del uso del acero inoxidable con otros materiales que hacen que el mobiliario contemporáneo adquiera un nuevo concepto de profundidad, diseño y textura. En SIBAI dan vida a la nueva colección de mobiliario compuesto por lavabos, fregaderos y lavamanos para espacios públicos, etc. ✻ **Más información: www.aisimas.com www.sibai.es**





Piezas y utensilios para asados a la brasa

Debido a la gran demanda de gran parte de sus clientes, profesionales y sibaritas de la cocina, que quieren resultados perfectos en un tiempo record, desde hace pocos meses están realizando y desarrollando piezas y utensilios para asados a la brasa. Valga como ejemplo, las *parrillas Kokotxeras,* que están pensadas para sacar el máximo rendimiento cuando se cocina a la brasa, consiguiendo un ahorro de tiempo y una cocción más equilibrada en todas sus piezas. Su cámara interior, permite un alojamiento adecuado sin presionar los alimentos. Asimismo, las sartenes perforadas, fabricadas íntegramente en acero inoxidable, se adaptan perfectamente a cualquier ingrediente y son perfectas para restaurantes, *txokos*, y sociedades gastronómicas que prefieran conseguir un buen equilibrio entre el ahumado y la textura a la brasa.



Pablo

Gastronomía de altura a los pies de la catedral



Cocina leonesa de vanguardia que no pierde de vista sus raíces, así podría definirse este recién estrellado restaurante que cuenta con una inmejorable situación: desde sus ventanas se puede admirar la Catedral de Santa María de León. TEXTO. LAURA MORALES.

El restaurante Pablo no fue desde sus inicios un candidato a aparecer en la famosa guía francesa. Aunque la estrella no ha sido fruto de la casualidad sino de la evolución, ya que se ha ido reinventando a lo largo de los años. El restaurante Pablo nació en el año 1975. Sus fundadores Pablo Rojo y Maruja Ramos, después de trabajar en Londres durante varios años, deciden abrir un pequeño negocio en su tierra. La cocina leonesa era su base (ancas de rana, bacalao ajoarriero, sopas de trucha, mollejas...). Con el tiempo el negocio fue creciendo y tuvo varias ubicaciones hasta que en 2005 cogió las riendas la segunda generación: Yolanda Rojo y Juanjo Losada. La joven pareja, con empeño e ilusión, ha logrado una nueva estrella para la ciudad de León que, casualidades de la vida, viene a sumarse a la que ya tenían otra pareja de tocayos –Yolanda León y Juanjo Pérez– por Cocinandos. Sin duda, su fundador, Pablo Rojo estaría orgulloso de su hija y de su yerno por este éxito, un éxito compartido con "un pequeño gran equipo", nos cuentan.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Yolanda y Juanjo lo expresan con estas palabras: "No nos la esperábamos, ha sido muy emocionante, estamos muy felices. Es una recompensa a muchos años de trabajo, esfuerzo, y dedicación. Recibir la estrella Michelin ha sido para nosotros el mayor reconocimiento profesional".

La propuesta gastronómica

La Guía Michelin 2019 dice textualmente: "Pablo es un restaurante de carácter familiar que denota pasión, entusiasmo y ganas de mejorar cada día. El chef apuesta por una cocina leonesa de vanguardia que alcanza su identidad ensalzando los contrastes y los productos propios de esta tierra, siempre de temporada y proximidad. Minimalismo al servicio de la gastronomía". Y desde el propio restaurante definen así su propuesta: "A día de hoy nuestra propuesta se basa en un

Los chefs: Yolanda Rojo y Juanjo Losada

El joven matrimonio gastronómico formado por Yolanda Rojo y Juanjo Losada, formados durante años bajo la tutela de los fundadores de Restaurante Pablo –Pablo Rojo y Maruja Ramos– y diversas experiencias por la geografía nacional, dio un giro de 180° al establecimiento, tanto en cocina, como en sala cuando en 2005 cogieron las riendas. Una nueva visión del negocio con una cocina leonesa vanguardista, actualizada pero sin perder nunca de vista sus orígenes.



menú degustación en el que intentamos plasmar la cocina leonesa a través de los productos de cercanía. Trabajamos con dos menús : uno de 48€ y otro de 65€. Incluimos platos típicos como callos a la leonesa y ancas de rana (el plato más emblemático de la casa). Pequeños productores de la zona nos abastecen diariamente de su mejor materia prima. En la carta de vino hacemos un guiño a los vinos naturales que vamos introduciendo poco a poco".



La sala

Una gran puerta que recrea a los antiguos portones que servían de entradas para carruajes llama la atención. Ya en el interior, una pequeña sala, con una capacidad no superior a 25 personas, hace sentir muy cómodo al comensal gracias al cuidado servicio y a las privilegiadas vistas. ❋

RESTAURANTE PABLO
Avenida los Cubos, 8 3 24007 León
Tel.: 987 216 562
www.restaurantepablo.es
P.V.P: Menús Degustación: 48 € y 65€ (+25€ con maridaje)

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Gran Reserva Brut Nature 2013

Sugerencias de maridaje: En general acompaña bien a toda la comida: patés y viandas blancas guisadas o asadas, carne roja y caza. También pescados grasos. Sería un buen compañero de las *Cocochas de bacalao* que elaboran Yolanda Rojo y Juanjo Losada en el restaurante Pablo de León.

El vino: Elaborado con un *coupage* de xarel·lo (65%), macabeo (25%) y parellada (10%), posee una crianza mínima de 60 meses. A la vista presenta un color amarillo paja con tonos dorados brillantes. Burbuja abundante muy pequeña y persistente, con desprendimiento regular. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia. Bien estructurado, seco, sabroso y suave. Ha sido merecedor de multitud de premios nacionales e internacionales.

www.cavarovellats.com



Este joven chef es el flamante nuevo *Cocinero Revelación 2019.* Abogado de formación, es un cocinero autodidacta al tiempo que propietario del restaurante en el que lleva triunfando cuatro años en Marbella: Kava. Nos avanza en exclusiva que está preparando un proyecto nuevo muy diferente que pronto verá la luz y que irá de la mano de Kava.

TEXTO: LAURA MORALES

Fernando ALCALÁ

“El comensal solo tiene que sentir que lo que come está rico”





Fernando Alcalá colgó la toga para meterse en los fogones y dar rienda suelta a su pasión por la gastronomía y el vino en su ciudad natal (Marbella), a través del restaurante Kava, que define como un proyecto en constante desarrollo, centrado en transmitir sensaciones a través de una cocina muy personal, fiel reflejo de sus gustos más particulares. Alejado de técnicas vanguardistas, el marbellí ofrece una propuesta gastronómica innovadora que fusiona lo mejor de la tierra con materias primas excepcionales procedentes



de diferentes regiones fuera de nuestras fronteras. Una cocina que aporta dinamismo y diversidad a una ciudad abierta al mundo como es Marbella. Como hemos avanzado al principio, Fernando está de actualidad porque a finales del pasado mes de enero se impuso a otros siete jóvenes chefs como *Cocinero Revelación 2019* en la XVII edición del congreso Reale Seguros Madrid Fusión. En esta entrevista nos habla de su cocina, de su proyecto de restauración y de este premio que le ha obligado –con gusto– a ampliar el personal para atender a la creciente clientela.

A los 24 años estabas trabajando como abogado en Suiza y decidiste dejarlo para montar un restaurante en tu Marbella natal ¿A qué se debió esa decisión? ¿Era tu auténtica vocación?





Fue una decisión fortuita, se debió al ofrecimiento de un local familiar. Lo acepté y la falta de candidatos cocineros me hizo meterme en el negocio hasta hoy. Siempre me gustó comer y cocinar, pero cuando el cliente paga, cambia todo.

Eres autodidacta. ¿Montar un restaurante sin tener experiencia previa no fue un poco arriesgado? Y además en Marbella, donde hay mucha competencia...

En Marbella no hay tanta competencia como parece, hay mucho camino por recorrer y descubrir. Montarlo sin experiencia es un gran riesgo, pero quien no arriesga no gana.

Tu falta de experiencia como cocinero se vería compensada con tu formación a la hora de montar un negocio propio ¿no?

Todo aporta. En este caso, mi formación como abogado y empresario me ha ayudado a gestionar diversos factores de la empresa, ayuda a tener la cabeza más cuadrada y preparada ante las adversidades.

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿Algún chef al que admires o desearas parecerte cuando empezaste?

Me han ayudado mucho Mauricio Giovanini (Messina) y Dani García. También, aunque no sea chef, Marcos Granda del restaurante Skina. Siempre han tenido palaras de apoyo y consejo.

¿Qué te inspira a la hora de crear los platos? ¿Cómo se consigue innovar?

Me inspira el producto y el mercado, uno se acostumbra a crear platos casi a diario. Se desarrolla un sentido natural a la hora de entender sabores y combinaciones.

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que ofreces en Kava? ¿Qué deseas transmitir al comensal?

La cocina de Kava es cocina de autor, cocina de mercado en estado puro, pero pasada por un filtro diferente, más personal. El comensal solo tiene que sentir que lo que come está rico y es algo que no se comería en casa, no hay complejas filosofías.

¿Cuál es la propuesta de Kava? ¿Que nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de sus mesas?

Intentamos tener mucha personalidad, pero los platos que hago son los que a mí me ape-

Los platos que hago son los que a mí me apetece comer y cocinar

Me inspira el producto y el mercado







Me han ayudado mucho Mauricio Giovanini y Dani García

Apunte personal

Platos preferidos: La tortilla de patatas, el pan y las croquetas
Un producto fetiche: El limón
Un vino: Strohmeier Nº7 (Austria)
Un libro: *Caldos* de Ricard Camarena
Una canción: Banana Pancakes de Jack Johnson
Un hobbie: Comer
Un viaje soñado: Tahití
Un deseo por cumplir: Seguir soñando

tece comer y cocinar. Siempre son 10 platos que cambian con mucha frecuencia y que permiten al comensal no perderse en una carta larga y confusa.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje? ¿Cuántas referencias de vino hay y qué tipo de vinos se potencian en la carta?

El vino es parte fundamental de nuestra propuesta. Tenemos una filosofía de precios que tiende a ajustarlos al máximo. El comensal debe poder beber sin tener sensación de timo y además tener a su disposición vinos de muchas denominaciones y países. Ahora mismo tenemos 120 referencias de más de 40 denominaciones nacionales e internacionales.

¿Qué ha supuesto para ti ganar el Premio al Cocinero Revelación 2019?

Este concurso no te lo puedes preparar ya que no que te presentas, es José Carlos Capel el que nomina y un jurado de 80 personas el que vota. Ha sido una satisfacción enorme salir elegido como ganador. Ha supuesto un mayor escaparate para Kava. Hemos pasado de un entorno municipal a tener repercusión nacional. Ha sido un premio a 4 años de esfuerzo y un aliciente para seguir en la misma línea.

Has afirmado que solo cuentas con un ayudante en la cocina y tres personas en la sala para un máximo de 40 comensales. Un equipo muy reducido. ¿Estás preparado para que la clientela aumente a raíz del premio o tendrás que ampliar el equipo?

Ahora no tenemos más remedio (bendito remedio) que contratar más personal para acoger al nuevo cliente sin estar desbordados, lo aprovecharemos para seguir creciendo como proyecto y restaurante.

La alta cocina andaluza parece que en los últimos tiempos está "sacando pecho" frente a la vasca o la catalana, que hasta hace poco eran las más laureadas. ¿A qué crees que se debe?

En Andalucía tenemos una despensa espectacular y una cantidad de cocineros con capacidades y ganas bárbaras. Era normal que terminase por explotar algún día y que el público viera que no solo somos *pescaíto* y *rebujito*.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?

Hay un proyecto nuevo muy diferente y bonito que irá de la mano de Kava, pero sigue siendo sorpresa. Pronto se sabrá. ❋



¿Dónde encontrarlo?

KAVA
Av. Antonio Belón, 4
29601 Marbella (Málaga)
Tel.: 952 824 108
www.kavamarbella.com

Es la hora de los jóvenes cocineros gallegos



Las tribus celtas tienen clarísimo que comer bien, a ser posible en grupo, es una fiesta que puede acontecer en cualquier momento. Basta disponer de una buena taberna donde se elabore la magnífica materia prima de cada comarca, eso sí con un toque personal. Una aproximación a la cocina que abre horizontes a medida que la nueva generación de cocineros entra en juego.

Se trata de un movimiento desbordante que está teniendo un éxito arrollador gracias a una vuelta al producto de proximidad como eje de una gastronomía en la que intervienen nuevas técnicas y sabores medidos, lejos de excesos, florituras y espumas de nada. Una referencia común es que trabajan en locales de escasas dimensiones, muchas veces las típicas tabernas que abren prácticamente todo el día para atender una clientela de marineros, comerciantes y en menor número forasteros.



A Cantina. Manuel Agapito y Manuel Mendoza

A Cantina

Un caso paradigmático es la novísima A Cantina, de Fisterra. Frente a los fogones encontramos a Manuel Agapito, ganador de una beca BBVA que le llevó al Celler de Can Roca. Junto a los tres hermanos, más la presencia culinaria de la señora Montserrat Fontanet, madre de los Roca, Agapito aprendió la mayor lección que puede asumirse en esta casa: el ingrediente km 0 es el eje central. Tras viajar a Singapur con el trío, decidió regresar a A Costa da Morte para exponer todo su pensamiento culinario a partir de su paisaje inmediato. Como dice Manuel "los pescados los tengo enfrente de casa". A partir de una carta corta, si un día toca lubina al siguiente puede ser merluza, la construcción de sus matices atiende al respeto del producto y al aporte de ligeros contrastes. En el caso de la lubina, un plato del día, la pasa a la plancha acompañada de un repollo rehogado, potenciado por picante coreano. La col fermentada con una pizca de azúcar y sal puede ser un juego que culmine en una



Morrofino


Merenzao

recuperación de la calabaza que antes solo comían los cerdos, demostrando que tienen mejor paladar que muchos humanos. Un puré de calabaza, pura huerta, elaborado por Manuel Agapito y su socio Manuel Mendoza es una inmersión en los gustos sin maquillaje, una ecuación que se repite en otros detalles, como el hígado de rape tratado en micuit con una compota de manzana y una mermelada de pimientos del Padrón sobre una tosta del afamado pan de Fisterra. Ni que decir tiene que vale la pena probar cualquier receta que tenga el cerdo celta como protagonista. Su tocineta es otra seña de identidad.

Morrofino

Víctor Fernández nominado a Cocinero Revelación del Fórum Gastronómico de A Coruña 2019 es otro chef de la generación de los 80 que ha dado vueltas por otros ámbitos, como el dos estrellas Ramón Freixa. Fernández dicta cátedra en Morrofino, de Vigo, haciendo del bocata de calamares una recreación, o confitando unas cocochas con setas. Sus aventuras en Colombia y Panamá también forman parte de su patrimonio palatal, una situación viajera común a la mayoría de cocineros que ahora ronda los 35 años.

Merenzao

Carlos González, de Merenzao, en Sober aporta otro cambio de coordenadas. La Ribeira Sacra marca, como haber nacido en Monforte imprime un carácter distinto a sí se ha visto el mundo por primera vez en Fisterra. Quizás por eso realizó su formación con Manuel de la Osa en Cuenca, un paisaje castellano en el que se le abrieron las papilas a los guisos y estofados que eran recuerdos de su niñez. González maneja técnicas novedosas que aplica a un recetario de la Galicia profunda totalmente evolucionado.

Vale la pena probar cualquier receta que tenga el cerdo celta como protagonista

En Galicia lo nuevo y lo clásico no están confrontados

Adega de Caldas

Otra cocina de interior que pone a Ourense en el mapa del buen comer la encontramos en Adega de Caldas, un establecimiento con medio siglo de vida al que Gerson Iglesias le ha dado un empuje notable. Sentido común y memoria ancestral le llevan a una originalidad que marca su restaurante como una visita obligada. Igual podríamos decir de Adrián Fuentes o de otros muchos que constituyen un nuevo panorama de la gastronomía gallega que no debe hacernos olvidar el dicho del gran Pepe Solla cuando preguntado a dónde iría a comer dijo "a Tío Benito, de cabeza". Un clásico de Ribadumia en el que el cocido es un sacramento. En Galicia lo nuevo y lo clásico no están confrontados.❋


Adega de Caldas

Sirha acoge la final del Bocuse d'Or



Dinamarca, campeona

El certamen gastronómico más prestigioso y exigente del mundo ha tenido lugar en Sirha, la Feria Internacional de la Restauración. Tras dos días de emocionante competición y más de cinco horas y media de final, el reconocido *Bocuse d'Or* fue a parar a manos del equipo danés.



Sirha (Feria Internacional de la Restauración, de la Hostelería y de la Alimentación), organizada en Lyon Eurexpo todos los meses de enero de los años impares reúne, desde hace más de 30 años, a los profesionales de la restauración fuera del hogar y presenta todas las novedades y las tendencias del *food service* mundial. También acoge los concursos internacionales más importantes de la gastronomía: el *Bocuse d'Or* y la *Copa del Mundo de la Pastelería.* Además, este año se ha convertido en el escenario de un emotivo homenaje al creador del certamen *Bocuse d'Or*, Paul Bocuse, fallecido el año pasado.

Sirha 2019

Durante cinco días, del 26 al 30 de enero Sirha se convirtió en el punto de encuentro de los profesionales de todas las categorías del sector de la hostelería y la restauración. Esta feria, que se presenta como referente a nivel mundial, tiene como objetivo impulsar

¿Cuándo se creó el Bocuse d'Or?

En enero de 1987, el famoso chef Paul Bocuse creó el reconocido y prestigioso concurso culinario Bocuse d'Or. La idea era reunir a 24 jóvenes cocineros de todo el mundo que tuvieran una prometedora carrera y que pudieran demostrarlo en 5 horas y 35 minutos.



24 países han luchado por hacerse con el prestigioso Bocuse d'Or



la industria y descubrir nuevos conceptos e innovaciones en términos de producto y equipamiento. La multitudinaria cita promueve el conocimiento de las últimas tendencias, además de dar la oportunidad a sus asistentes de establecer relaciones con nuevos socios y encontrar otras opciones de negocio.

Este año se dieron cita 3.000 expositores y marcas de 12 sectores, que dieron la bienvenida a 200.000 profesionales, de los cuales 25.000 fueron chefs. Además, la popularidad del evento ha hecho que en su decimonovena edición su superficie haya alcanzado los 14.000m^2 y haya crecido la representación internacional (el 25% de los expositores).

Bocuse d'Or 2019

Considerado como el mayor certamen culinario del planeta para jóvenes talentos, este concurso reconoce al mejor cocinero del mundo.

Durante dos días de intensa competición (29 y 30 de enero), un total de 24 países lucharon por hacerse con el prestigioso *Bocuse d'Or* pero no fue hasta la final, que se extendió más de cinco horas y media, donde tres países destacaron por encima del resto: Dinamarca, Suecia y Noruega.

Finalmente, el preciado galardón recayó por segunda vez en la historia en Dinamarca. El chef danés Kenneth Toft-Hansen demostró sus dotes culinarias ante el público y ante Jérôme Bocuse, presidente del *Bocuse d'Or,* Mathew Peters, presidente del jurado y Christophe Bacquié, presidente de honor. En un segundo y tercer lugar se clasificaron Suecia y Noruega, que consiguieron la medalla de plata y bronce respectivamente. ❋

Más información:
www.sirha.com y www.bocusedor.com

Ranking final

Posición	País	Puntos
1	Dinamarca	2187
2	Suecia	2131
3	Noruega	2118
4	Finlandia	2087
5	Suiza	2009
6	Francia	1998
7	Japón	1963
8	Bélgica	1938
9	Estados Unidos	1926
10	Reino Unido	1838
11	Islandia	1765
12	Hungría	1732
13	Canadá	1724
14	Australia	1723
15	Italia	1670
16	Argentina	1661
17	Singapore	1653
18	Corea Del Sur	1542
19	Tailandia	1535
20	China	1504
21	Marruecos	1428
22	Chile	1366
23	Brazil	1346
24	Túnez	1194

España, a las puertas de la final

Un talentoso *Bocuse d'Or Spain Team* demostró un gran nivel en la final europea celebrada en Turín los días 11 y 12 de junio de 2018, alcanzando el undécimo puesto en las clasificación. El equipo español –formado por el chef Juan Manuel Salgado; su ayudante de cocina, Adrià Viladomat; el *coach* y una estrella Michelin Romain Fornell, y el Presidente y ocho estrellas Michelin Martín Berasategui– se quedó a escasos 12 puntos del pase directo a la final mundial de Lyon.



Chola, Pont Sec y Silbo Gomero



Este mes de marzo nos movemos por la costa alicantina con dos propuestas de alta diversión y prolija informalidad: las cocinas callejeras exóticas del mundo, en Chola (Xàbia) y las asombrosas cocas mediterráneas del Pont Sec (Dénia). Para acabar, acompañamos a Braulio Simancas en su nuevo-viejo restaurante en Tenerife, el Silbo Gomero. Diversidad y risas.

Chola

Y las hermanas Gavilanes –Cynthia y Yhoana– se pillaron el mundo en la playa de Xàbia: Chola. Arrebatadas de *street food* cosmopolita y finas del muy *trendie* poke hawaiano, las dos cocineras le han dado un buen meneo a la gastronomía de aquella ciudad costera alicantina. Lo más interesante, ver a las dos trabajando juntas, porque hasta ahora no habían coincidido nunca. Ecuatorianas y radiantes, Cynthia ya "rompió" en el T-Class de Vila Joiosa antes de esta aventura a pocos metros de la arena. De esta proximidad, su barra de bowls de poke, tanto para comer *in situ* como para llevar a la toalla o a donde sea. Por el otro lado, su *exotic fusión food*, pura alegría, pura risa. Una mirada sin contemplaciones a Asia y América (las dos viajan a menudo a esos continentes) a través de sus sabores más aguerridos. Una propuesta acanallada en la que los contrastes siempre están medidos. Así, y ya de entrada, el kir de mango picante y pasión rematado con una Guillardeau en maracuyá y esferitas de rocoto y yuzu. Luego está la "reinvención" de la ensaladilla a base de papa, atún crudo Balfegó, algas fritas, huevo crujiente, mahonesa de soja Tamari y mahonesa Kewpie. Con la misma mirada de revisión, las tradicionales habitas con jamón se convierten en edamame con chutoro Balfegó, yema flambeada, sisho, wasabi, yuzu, soja… El nigiri con anguila ahumada y piel crujiente de pato con mirin es también un feliz retruécano. La gallineta de la lonja marinada y frita llega con un parmentier de yuca en molcajete con salsa de ají, sensaciones sin freno. La presa de Arturo Sánchez, en tataki servido en directo. Tomate de árbol flambeado con panela y ron, helado de yoghourt búlgaro, frescura. Y dentro de muy poco, en el mismo local, Chola Gastro, la propuesta "alta" de las Gavilanes, imparables.





On: Cocina fresca, chispeante, divertida y sin fronteras
Off: No apto para mentalidades poco viajadas



CHOLA Av. Llibertat, 1 · 03730 Xàbia (Alicante) · Tel.: 865 615 080 · Precio medio: 40 €

Los vinos tradicionales andaluces, en Madrid

Será en el Círculo de Bellas de Madrid: I Congreso Internacional sobre los Vinos Tradicionales de Andalucía, del 1 al 3 de abril. Participarán 40 bodegas andaluzas de las distintas DO's.

La hora de la "media cocina"

Es sin duda, el último gran fenómeno. El "asalto a la calidad" de los restaurantes "medios" y de las barras informales, que gracias a un movimiento gastronómico que comenzó hace 20 años, son ahora brillante panorama de nuestra cocina "habitual".

Pont Sec

Pont Sec es el destino final para aquellos que buscan la gloria casi siempre esquiva de las cocas mediterráneas. Es decir, la coca en la cumbre. Pep Romany y su mujer, Ana Giner, son sus artífices. Y, claro, su horno de leña de toda la vida *tuneado* y su masa madre de larga fermentación. El local es una antigua casa con jardín, con un huerto propio justo al lado. Y luego está la magia. Porque Pep, hombre de culturas (fue docente en física), no sólo ha investigado (y se ha fascinado) en la culinaria local, sino que le ha conferido a su carta una simpatía irrebatible que acaba formando parte de la experiencia. Con puntos remotos, además. Véanse las salazones, bien singulares y algunas inéditas a día de hoy. Acompañadas de aceite de oliva serrana, sus presentaciones son pura historia perdida, como es el caso del *budellet* (intestino delgado del atún rojo, que adquiere en las almadrabas), crujiente y erótico porque dentro fermentaron los restos de pescado que se comió el pez. Distinto. El *bull*, también de atún rojo, es una salazón con guiso del estómago del pescado, a la manera de los callos. Otro golpe inesperado. La melva, el pulpo, la caballa, los capellanes… Un recorrido por la sal y la cultura alicantina. Un principio que lleva inevitablemente a las cocas. Ligeras, aireadas, crujientes. No hay favoritas; lo son todas. Por citar algunas, la de uva y anchoa, la de gambeta con acelgas, que son obligadas por tradición; pero hay muchas más, tan exquisitas y suculentas como la de sobrasada e higos. Un lugar de peregrinación, en serio.



On: Las mejores cocas mediterráneas
Off: Si crees que la pizza es "lo más"



PONT SEC RESTAURANT
Camí Vell de Gandía, km 1
03700 Dénia (Alicante)
Tel.: 601 601 253 · www.pontsec.com
Precio medio: 35 €





Silbo Gomero

Braulio Simancas. Con el nombre ya sería suficiente, pues no poco ha marcado la cocina canaria este chef comprometido sin fisuras con su tierra, sus tradiciones y sus productos. Tras una larga etapa en el lujoso Hotel Bahía del Duque, en el sur de Tenerife, con una propuesta siempre sin dobleces, ha regresado ahora a su primer local, el que le dio la fama inicial, el Silbo Gomero, en el norte insular (La Laguna).

El concepto, una vez más su filosofía de proximidad y de canariedad (sin carta fija, sólo Canarias adquirido cada día en el mercado), con el *touch* personal, por supuesto, porque la alta cocina y lo contemporáneo corren parejas por sus venas. Con llenazos diarios, Braulio está aquí en su casa. Y recibe, para que no haya dudas, con un pan (del autóctono y antiguo trigo barbilla) brillante de almogrote (recordemos que el chef destaca también por el afinado de quesos canarios). La mantequilla, claro, de cabra. Y comenzamos… Bacalao confitado con vinagreta de burgados (bígaros), uno de sus platos clásicos. Pulpo con vinagre macho picoso de *puta madre.* Las papas que aparecen en la mesa, inevitables… Robusto y nervioso el lomo de cherne con caldo de cazuela y sorprendente escaldón de gofio de millo gomero. Extraordinario. Panceta de cochino con refinado puré de batata y reducción con mojo rojo, papa rellena de carne y holandesa de cabra. Los quesos, sin duda: flor de tres leches, palmero de cabra ahumado, Cortijo de Pavón (oveja flor), cabra azul de Tenerife, cabra gomera de tres años… El no va más. Por fin, el quesillo al vapor. Sí, Braulio está de nuevo en la ciudad.

SILBO GOMERO
Volcán Helena, 9 (Polígono Los Majuelos)
38108 San Cristóbal de La Laguna
(Santa cruz de Tenerife)
Tel. 922 310 355
Precio medio: 40 €

On: La refinada tradición "de autor"
Off: Su ubicación, en un polígono industrial, pero y qué…

CURT EDICIONES SA

REVISTA COCINAS Y BAÑOS

III Edición del Premio de Diseño de Cocinas y Baños

GRAN ÉXITO DE PARTICIPACIÓN

en la clausura y entrega de galardones en SICI Espacio Cocinas 2019









El pasado 29 de enero se celebró la entrega de la **III Edición de los Premios de Diseño de Cocinas y Baños 2017/18,** convocada por la revista **Cocinas y Baños.** La clausura de esta convocatoria, a la que asistieron un importante grupo de profesionales del sector, tuvo lugar en el **Ágora de SICI Espacio Cocina 2019,** gracias a la estrecha colaboración entre la organización de feria y la empresa **Curt Ediciones.**

La entrega de estatuillas, elaboradas por el escultor **Domènec Fita** a los ganadores, y los diplomas acreditativos a los finalistas fue el momento estrella de esta jornada, que concluyó con un vino español, en el que los participantes tuvieron la oportunidad de cambiar impresiones sobre temas de interés común. Como colofón, la **editora de Curt Ediciones, Laura Curt,** agradeció el esfuerzo, apoyo y estrecha colaboración tanto del equipo de la revista como de los patrocinadores de esta III convocatoria, las firmas **Alvic, Titanlux y SMEG.**

Ganadores

1. MEJOR PROYECTO DE REFORMA
"Urban Beach Home" de Egue y Seta

2. PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS
"Marbleous" de Metropol

3. MUEBLES DE COCINA
"Dakota" de Delta Cocinas

4. COMPONENTES Y ACCESORIOS
Superficie "Infiniti" de Formica

5. DISEÑO DE COCINAS
"Proyecto PR-19" de OB Cocinas

6. INNOVACIÓN
Lavadora "Duo" de Haier

7. BAÑOS DE ÚLTIMA TENDENCIA
Columna de ducha "Deck-T (Round y Square)" de Roca

8. PÁGINA *WEB* Y SERVICIOS *ON-LINE*
Configurador de mamparas de Duscholux

9. PREMIO ESPECIAL DEL JURADO
Santos, por su trayectoria y capacidad de innovación

EMPRESAS COLABORADORAS: ALVIC Feel the innovation · TITANLUX · smeg

Fórum Gastronómico A Coruña

Crecimiento imparable

El Fórum Gastronómico celebra este 2019 sus 20 años de vida. Actualmente cuenta con tres sedes, Girona, Barcelona y A Coruña. Los días 10, 11 y 12 de marzo tendrá lugar una nueva edición en ExpoCoruña, una cita obligada para los profesionales de la gastronomía y el público gourmet.





El programa de actividades tendrá como eje central las cocinas del Atlántico; habrá sesiones magistrales de cocina en directo y talleres, que incluyen cata y requieren inscripción. El espacio ferial, que crece un 20% más, contará con reconocidas empresas de los sectores de la distribución, la producción de alimentos y bebidas, el *foodservice* o el equipamiento y la maquinaria.

Con nombre propio

Algunos de los protagonistas de los talleres serán Iván Domínguez, Nandu Jubany, Juanlu Fernández o Paulo Airaudo, además de chefs de Portugal, Bélgica y Holanda. El Fórum Dulce, este año patrocinado por Callebaut, contará con Lucila Canero, Jhonatan Ovalle y Julio Blanco.

Por el Auditorio, de libre acceso con la entrada al recinto, pasarán grandes nombres como Leonor Espinosa, Javier Olleros o Pepe Solla, entre otros. El lunes destaca una sesión con claro acento femenino con las gallegas Beatriz Sotelo y Lucía Freitas, la portuguesa Marlene Vieira y la donostiarra Aizpea Oihaneder. Y el martes el protagonismo será para Canarias como territorio invitado. Asimismo el servicio de sala tendrá una sesión exclusiva con Juan Moll.



Diálogos

En este nuevo espacio de reflexión se debatirá sobre el papel de la mujer en la gastronomía moderado por la periodista Rosa Rivas con Leonor Espinosa, Lucía Freitas, Laura Lorenzo y Lucía Cidón; otro debate girará sobre el servicio de sala con Juan Moll, Marián Martínez y Pepe Solla, entre otros, moderado por Xoan Cannas.

Producciones artesanas, premios y concursos

El *Craft Beer Forum,* un espacio dedicado a empresas elaboradoras de cerveza artesana, contará con un *Aula de Cultura Cervecera* y el *Wine Circus-Fórum Vino* en colaboración con el Instituto Galego do Viño, con un *Mercado del Vino* y un aula de actividades. En el Ágora los artesanos gallegos de la alimentación transmitirán su saber y los expositores darán a conocer sus productos.

No faltarán varios premios y concursos, como el *Premio Cociñeiro 2019 Fórum Gastronómico,* en colaboración con Gadis, al que optan 5 candidatos: Adrián Fuentes (Abisal, Vigo), Alén Tarrío (Pampín, Santiago), Carlos González (Merenzao, Sober), Gerson Iglesias (Adega das Caldas, Ourense) y Víctor Fernández (Morro Fino, Vigo).

Además de los *Premios Picadillo* en reconocimiento a la trayectoria profesional; los *Premios InnoFórum* y el tradicional *Concurso de Pulpeiras/os.*

Fórum Gastronómico A Coruña 2019 cuenta con el apoyo de Estrella Galicia como patrocinador principal además de Cabreiroá, Callebaut o Pujadas, y el apoyo técnico de Makro, Abril, Josmaga, Sargadelos, Tawi, Bragard, Gadis o Audi Arrojo, entre otros. ✻

Más información: www.forumcoruna.com

Nuevas medallas para Pazo Pondal



En la *Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2019* han obtenido dos Oros los vinos Pazo Pondal Albariño 2017 y Cuvee Pazo Pondal 2015, y dos Oros el Licor de Hierbas y Aguardiente Blanca, así como una Plata el vino Leira Pondal 2017.

Viticultura de altura



Pago de los Capellanes –liderada por la la familia Rodero-Villa– ha querido apostar por la viticultura de altura en una zona a 50 km de Pedrosa de Duero (Burgos), asegurando el futuro de la excelencia en sus referencias.

Valdemar Family estrena web

Permitirá al usuario conocer la historia de la familia y la bodega –que este 2019 cumple 130 años–, las distintas fincas de producción propia en Álava y La Rioja, la oferta de enoturismo y la tienda *online*.



Nuevo Chef de Cave

Vincent Chaperon es el nuevo *Chef de Cave* de Dom Pérignon. Sucede a Richard Geoffroy con quien ha estado trabajando en estrecha colaboración desde 2005.



Rueda sigue apoyando al cine

La D.O. Rueda ha apoyado la presentación del cortometraje *Un cuento al revés* producido y protagonizado por la actriz Nadia de Santiago. Los invitados disfrutaron durante el acto de los vinos de Rueda.

Torres apuesta por las renovables

La Familia Torres ya tiene luz verde para conectar la instalación de autoconsumo fotovoltaico de su bodega de Pacs del Penedès. De este modo, el 25% de la electricidad consumida en la bodega procederá de energías renovables.



Visibilidad para los productores

Eneko Atxa y Xabi Uribe-Etxebarria lideran Bestfarmers.eco, cuyo objetivo es poner en valor y dar visibilidad a los mejores productores del mundo a través de sus alimentos de calidad, respetuosos con el medio ambiente.







CON UN TOQUE A LIMA

A las ocho variedades de Royal Bliss existentes hasta la fecha, Coca-Cola ha incorporado en España Royal Bliss Lime Sensation.



Proyecto para ahorrar agua

La bodega leridana Raimat lidera un proyecto cuyo objetivo es facilitar al productor la gestión del riego para lograr el máximo de eficiencia hídrica con el uso de nuevas tecnologías.

Salón sobre alimentación ecológica

La primera edición del nuevo salón organizado por IFEMA y Diversified Communications, se llevará a cabo con las marcas Organic Food Iberia y Eco Living Iberia, los días 6 y 7 de junio en Madrid.



Nuevos espumosos en primavera

CORPINNAT lanzará las primeras botellas con el distintivo de la marca que, de momento, agrupa nueve bodegas del Penedès: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet-Can Feixes, Júlia Bernet y Mas Candí.



Jefe pastelero y jurado

Miquel Guarro se ha estrenado como jefe pastelero de la famosa escuela de pastelería barcelonesa Hofmann. Además, participará como jurado en *Bake Off*, el nuevo programa de Cuatro.



Premio para Wines and the city

El blog de vinos *Wines and the city* (www.winesandthecity.com) de la sumiller y comunicadora Meritxell Falgueras, ha ganado el *Drinks Special Award* en los *Gourmand World Awards.* Ha sido seleccionado entre un total de 216 países.



Llegan los espirituosos de Barbadillo

La ginebra Marsh, un brandy Solera Reserva, un licor –Peach Brandy– con una receta secreta, cuatro rones bajo la marca Capirote y el vermut Atamán, componen la nueva división de Bodegas Barbadillo.

Para hacer el mejor gin-tonic

La marca de especias y botánicos *premium* Toque presenta *The Genuine Gin&Tonic Book*, un exclusivo estuche que incluye un *jigger*, una cuchara trenzada, ocho botánicos Toque y un libreto con información.



La unión hace la fuerza



El consorcio de vitivinicultores *Vinya Celler Masia* ha invitado a las bodegas que elaboran sus vinos a partir de uva de cosecha propia a unirse para diferenciarse y remarcar el valor añadido de sus marcas.

Una historia pasional

Carlos Moro recoge en el libro *Pasión por la tierra, pasión por la empresa*, su historia personal y empresarial de éxito en torno a la tierra, el vino y la innovación. Publicado por Ediciones Deusto.



UNA EXPERIENCIA 'CANNÁBICA'

Winabis, elaborado a base de vino con notas de cannabis, es travieso pero dentro de los límites de lo aceptado. Llama la atención por su color verde brillante. Sabe a uvas dulces y a melocotón jugoso.



Un agua de alta expresión

Nacida a más de 750 m. de altitud el corazón de La Rioja, *22 Artesian Water* emerge a una temperatura constante de 22 grados centígrados. Un agua distinta, de alta expresión e infinitos matices.



DE ALMANSA AL MUNDO

La D.O. Almansa ha cerrado el último año con casi un 70% del embotellado vendiéndose fuera de España. Canadá se sitúa a la cabeza con 7055,66 Hl, seguido de China y Finlandia.



Nuevo Plan de Acción

Las áreas de creación y mejora de producto, la promoción y comercialización, la sensibilización, la formación de los recursos humanos y el sistema de aseguramiento de la calidad, son los puntos a destacar del nuevo Plan de Acción de *La Ruta del Vino La Manchuela*.



Visitas guiadas

Oriol Rossell ha iniciado una nueva etapa para acercar al gran público su patrimonio histórico, arquitectónico y vitivinícola, a través de visitas guiadas fijas: todos los sábados en horario de mañana (11:30h – 14:30h).



Nace la Ruta del Vino de la Terra Alta

La Ruta del Vino de la Terra Alta acaba de nacer. La oferta enoturística comprende actividades gastronómicas, experiencias para familias o propuestas entre viñas para descubrir este territorio, cuna de la garnacha blanca.



Cambios en Viñedos Alfaro

Viñedos Alfaro incorpora como director comercial a Antonio Salinas. La creación de este puesto forma parte de las primeras acciones que el Grupo El Gaitero está llevando a cabo tras haber adquirido recientemente el 100% de esta bodega.

Bidfood Guzmán adquiere Igartza

La primera plataforma en España de distribución Horeca ha comprado el 100% del proveedor vasco Igartza, reforzando su posicionamiento y fuerza de venta en Gipuzkoa.





De cañas con Sabina y Prado

Tomar una caña escuchando las reflexiones de Joaquín Sabina y el escritor Benjamín Prado es posible gracias a *1906 Historias detrás de una Cerveza,* un proyecto que reproduce conversaciones llenas de anécdotas entre ambos artistas en seis bares del centro de Madrid.

LOS VINOS MÁS VALORADOS



En la última edición de la *Guía Peñín*, en la que se han catado 250 Vinos de Jerez, 200 de ellos han conseguido una valoración que supera los 90 puntos.

Altas puntuaciones para Trossos del Priorat

Los vinos *Pam de Nas 2013*, *Abracadabra 2016*, *Lo Món 2012* y *90 Minuts 2016* de la bodega de Gratallops (Tarragona) Trossos del Priorat, han obtenido altas puntuaciones en el *Tasted 100% Blid* del presitigioso sumiller Andreas Larsson: 93, 94, 91 y 89 puntos respectivamente.

El Barrio de la Estación viaja a Nueva York

Lo hará para celebrar, el próximo 22 de mayo, la primera edición de *Rioja Railway Wine Experience*, una cita en la que se presentará la filosofía elaboradora y los grandes vinos de cinco de las bodegas más importantes de La Rioja: Bodegas Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Bodegas Bilbaínas Viña Pomal, Bodegas Muga y Bodegas RODA.



Récord de ventas

La D.O. Toro cerró 2018 con un aumento de las ventas del 3,5%, lo que supone un total de 13.722.500 botellas, volviendo a ser un año más, cifra record en las ventas de los marchamos de calidad para los vinos toresanos.



PARA HACER UN NEGRONI PERFECTO

Martini® ha lanzado un pack de edición limitada para celebrar el 100 aniversario del Negroni que incluye todo lo necesario para poder elaborar en casa este icónico cóctel original de Torino.



Xavier Ausás colabora con Conde de San Cristóbal

El enólogo Xavier Ausás ha comenzado a colaborar en Conde de San Cristóbal, la bodega que Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas tiene en Ribera del Duero. Su principal labor como consultor externo será apoyar a Jorge Peique, el enólogo que lleva en la bodega desde sus inicios.

CHOCOLATE CON SABOR AVELLANA



Crispins Europe lanza su nuevo *brick* de chocolate a la taza listo para servir con sabor avellana. En formato de medio litro y de fácil apertura, este nuevo sabor destaca por su gran calidad.

Promoción de la D.O. Toro

La D.O. Toro ha comenzado su campaña promocional 2019 con Rusia, Madrid o Alemania como primeros destinos. En Moscú la presentación fue en febrero; en marzo viajará a Prowein en Dusseldorf, y en abril estará presente en el Salón de Gourmets de Madrid.





D.O. Valdepeñas en Instagran

La D.O. Valdepeñas abre su perfil (@dovaldepenas) en Instagram para acercarse a los jóvenes y potenciar su consumo responsable entre las nuevas generaciones.



Nuevo director de Marketing y Comunicación en CrdoCa. Rioja

Iñigo Tapiador Larrañaga se incorpora al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja como nuevo director de Marketing y Comunicación, relevando a Ricardo Aguiriano.

Tim Atkin destaca a Viñedos de Alfaro

El *master of wine* Tim Atkin ha otorgado 91 y 90 puntos, respectivamente, a dos vinos de Viñedos de Alfaro, propiedad del Grupo El Gaitero de la DOC Roja: Rodiles Blanco Reserva 2013 y Va! 2017.



Foto M.Ortega



Salón de Gourmets

Los productos más innovadores y vanguardistas de la gastronomía mundial se reúnen en este espacio, donde productores y consumidores hacen negocio y conocen lo más novedoso del sector. Este año la cita es del 8 al 11 de abril en Ifema (Madrid).

CRDO Rueda



D.O. Rueda

La calidad de su uva autóctona –la verdejo– y una apuesta activa por la promoción, el enoturismo y la cultura han situado a esta D.O en un lugar destacado del mercado vinícola, dentro y fuera de nuestras fronteras.

Ruta por la Terra Alta

Nos pasearemos por esta zona tarraconense que hace muy poco ha estrenado Ruta del Vino, que incluye una oferta enoturística con actividades de diferente temática y dirigidas a diferentes públicos.



Cabernet

El cabernet es una variedad todoterreno, que envejece bien y con un gran festival de aromas. Por su expansión mundial, la llaman la colonizadora.

Sevilla: vinos y gastronomía

Viajar a Sevilla permite, además de conocer su paisaje y su gente, disfrutar de su cocina –con el tapeo como protagonista– acompañada de los vinos del Aljarafe, la Sierra Norte y la zona Guadalquivir-Doñana.

Especial Madrid

La capital es un hervidero de ideas, de propuestas, de cosas que ver, que hacer... este mes hacemos un repaso de toda la actualidad vinícola y gastronómica.





NH Collection Palacio de Aranjuez

Jamón, queso y foie

Los podemos tomar solos o como ingredientes de algunos platos. Tres productos imprescindibles con un denominador común: deleitar nuestro paladar.

LOS CONTENIDOS DE LA REVISTA ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS POR MOTIVOS EDITORIALES.

Eres ANGEL..?



..o Demonio?

Decídelo en nuestra web www.inovino.es

inovino

Representaciones Exclusivas

inovino@inovino.es

MUNDUSvini
Deutschland 2016
Bester Weißwein Spanien

GARNACHA BLANCA ON ROAD

#fansDOTerraAlta

1a Ruta de vinos DO Terra Alta

14-24 DE MARZO

Tapa + copa de garnacha blanca

1. Zona d'Ombra - Gòtic
2. Més DVI - Poblenou
3. Amovino - Eixample Esquerre
4. Cap de Suro - Poble Sec
5. Bodega Alaparra - Poblenou
6. Vinateria Rosaluna - Sant Antoni
7. Sagrades Tannines - S. Família
8. Sexy Wine - Ciutat Vella



DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA

www.doterraalta.com

PDR.cat 2020
Informació i promoció de règims de qualitat
Actuació del Programa de Desenvolupament Rural de Catalunya 2014-2020
cofinançada per:

Unió Europea
Fons europeu agrícola de desenvolupament rural
Europa inverteix en les zones rurals

Generalitat de Catalunya

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre