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

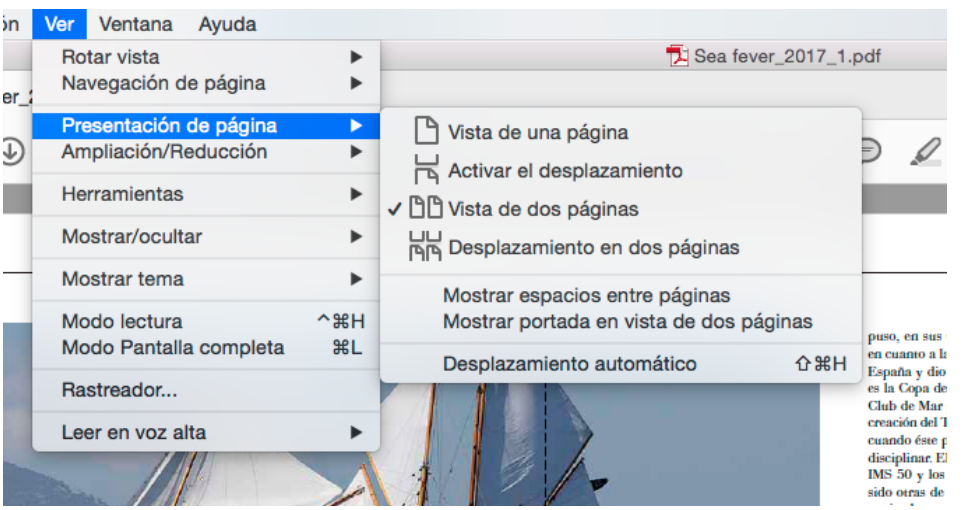
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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 RUEDA: EL OBJETIVO, ACERCARSE A LOS JÓVENES

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

Nº 200-ABRIL-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

ESPECIAL NÚMERO 200



Entrevista al chef

DAVID García

RESTAURANTE CORRAL DE LA MORERÍA (Madrid)



Especial

Madrid

Los nuevos Michelin de la capital

Ruta por la TERRA ALTA

33 Salón Gourmets

Cita con las delicatessen

Cabernet

La uva más famosa del mundo

SEVILLA: Vinos y gastronomía



¿CÓMO QUIERES QUE TE VEAN?

Es muy fácil evitar que en el momento de servir el vino o el Cava, la etiqueta presente un estado deteriorado que afecta muy negativamente a la imagen de marca.

Las etiquetas de **PAPEL DE PIEDRA®** son 100% impermeables y resistentes y permiten que en cualquier situación presenten un aspecto impecable.

Para etiquetas adhesivas o bien encoladas, ideales para vino, cava, aceite, cerveza, refrescos y productos cosméticos, entre otras aplicaciones.

ETIQUETAS SIEMPRE IMPECABLES



PAPEL DE PIEDRA®

TEL. 93.318.64.07
www.emanagreen.com
papeldepiedra@emanagreen.com

CM
CERTIFIED
cradle to cradle
SILVER

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

¡Es primavera y cumplimos 200 números!



Restaurante Corral de la Morería (Madrid)

Queremos agradecer a nuestros clientes y lectores el apoyo prestado a lo largo de estos 200 números

Estrenamos la primavera muy contentos. Tras casi 17 años de andadura *Vinos y Restaurantes* alcanza el número 200. Y aquí seguimos, al pie de cañón, intentando ser de utilidad al profesional pero también informar y entretener al público general. Precisamente tanto a unos como a otros, les debemos haber llegado hasta aquí y continuar con fuerzas renovadas.

Durante todo este tiempo el sector vinícola y el gastronómico han evolucionado, al igual que nosotros, siempre atentos a los cambios. En este número, además de las felicitaciones de chefs, bodegueros, clientes... que han querido rendirnos su pequeño homenaje, les ofrecemos interesantes temas al hilo de la actualidad. Así, encontrarán un reportaje dedicado al 33 Salón Gourmets –considerada la mayor feria de tendencias gastronómicas de Europa– que se celebra en Madrid del 8 al 11 de este mes. Aprovechando esta cita, hemos decidido proponerles algunos restaurantes de la capital donde comer bien. Entre ellos tres restaurantes que han obtenido su primera estrella Michelin en la última edición de la guía: La Tasquería, Yugo y Corral de la Morería, cuyo chef, además, protagoniza nuestra portada. Y otra protagonista es Rueda, la Denominación de Origen de este mes. La presidenta de su Consejo Regulador nos explica que uno de sus objetivos este año es acercarse al público joven. También hemos dedicado un reportaje a la variedad cabernet sauvignon y otro a la Ruta de la Terra Alta. Finalmente, nos hemos acercado a Sevilla para hacerles algunas sugerencias vinícolas y gastronómicas si este mes deciden visitar la capital hispalense aprovechando la Semana Santa o la Feria.

Como ven, un número cargado de ideas, esperamos que lo disfruten.

Enrique Curt

SUMARIO #200



ABRIL 2019



Vino del mes

Viña Cimbrón Verdejo

6

Este vino de Bodegas Félix Sanz tiene su origen en el Páramo Cimbrón, 30 hectáreas concentradas en un viñedo único en una zona privilegiada de Rueda.



22 D.O. Rueda

Esta Denominación de Origen apura su último año como 'treintañera' –fue creada en 1980– renovando su identidad corporativa. Además, sigue siendo un año más, la D.O. de vino blanco preferida por los españoles. Se ha marcado como objetivo para este 2019 huir de convencionalismos y acercarse cada vez más a los jóvenes.

36 Cabernet sauvignon

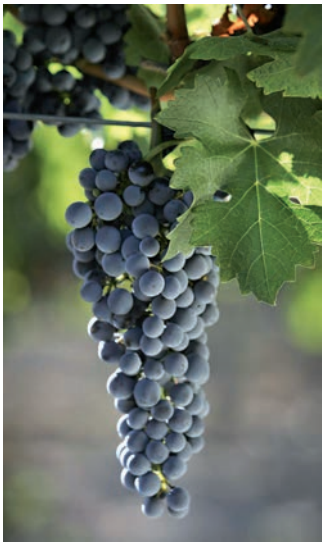
Con la llegada de la primavera apetece cada vez más hacer planes al aire libre y en los últimos años se está recuperando la maravillosa costumbre de ir de picnic, así que ¿por qué no incluir en nuestra cesta una botella de cabernet, la uva más famosa del mundo?

42 De ruta por la Terra Alta

La comarca de la Terra Alta es un agreste territorio situado en la provincia de Tarragona, en el extremo sur de Cataluña, salpicado de almendros, pinares y vides. Un territorio conocido como el alma de la garnacha blanca que podemos conocer mejor gracias a la recién creada Ruta del Vino de la Terra Alta.

46 Especial número 200

Aunque nuestra revista no cumple la 'mayoría de edad' hasta 2020 –y podríamos decir que aún es una adolescente de 17 años– este mes tenemos un gran motivo de celebración: llegamos a nuestro nº 200.









76 Salón Gourmets
Considerada la mayor feria de tendencias gastronómicas de Europa, celebrará su 33ª edición del 8 al 11 de abril en Madrid.

94 Sevilla
Vinos y Gastronomía
Hemos comprobado lo bien que se come y se bebe en la capital hispalense, pero también el placer que supone hacerlo en una terraza gracias a la buena temperatura de esta primavera.

98 Especial Madrid
Actualidad gastronómica
Madrid es una ciudad extremadamente dinámica. Les sugerimos visitar algunos restaurantes que nos han llamado la atención en nuestra última visita a la capital y especialmente algunos que han recibido su primera estrella en la *Guía Michelin 2019.*



102 Entrevista al chef David García
Este chef vasco afincado en Madrid se define como una persona muy exigente consigo mismo, consciente de que algunos objetivos terminan llegando y otros parecen inalcanzables, pero que cuando los consigue, la felicidad que siente no tiene precio. Hace unos meses logró una estrella Michelin por Corral de la Morería.



Un tándem imbatible
para una cocina a la vista en el mínimo espacio

MERRYCHEF
CONVOTHERM



iberia@welbilt.com
welbilt.es/masterclass

1-3 / 04
I Congreso Internacional sobre los Vinos Tradicionales de Andalucía

El Círculo de Bellas de Madrid acogerá este congreso organizado por los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen de Vinos de Andalucía. Participarán 40 bodegas pertenecientes a D.O. protegidas y reconocidos profesionales del sector vitivinícola.
Más información: www.congresovinosandalucia.org





A partir del 05 / 04
Vívid

Unas 50 actividades enoturísticas conforman la programación de la sexta edición de Vívid, el mes de enoturismo en la Costa Brava, impulsada por el club de marketing Ruta del Vi D.O. Empordà del Patronat de Turismo de la Costa Brava.
Más información: www.vividcostabrava.com



Hasta el 05 / 04
Airén por el Mundo

El Concurso Nacional de Vinos Airén por el Mundo 2019, organizado por Wine Connection, celebra la séptima edición de unos premios que erigen a la variedad airén como absoluta protagonista. Las bodegas interesadas pueden inscribirse hasta el 5 de abril. La cata se celebrará en la delegación en la sede de la D.O. Valdepeñas.
Más información: www.airenporelmundo.es.

8-11 / 04
Salón de Gourmets

Más de 1.700 expositores con más de 43.000 productos se darán cita en Madrid para presentar sus nuevos lanzamientos en el mayor foro de negocios y punto de encuentro anual entre compradores y productores nacionales e internacionales.
Más información: www.gourmets.net/salon



Hasta el 14 / 04
Ruta del Bacallà

Por séptimo año consecutivo, se celebra la Ruta del Bacallà en la que 28 restaurantes de Barcelona y vendedores de bacalao de los mercados de la ciudad ofrecen diferentes propuestas en las que saborear este pescado, todas maridadas con cerveza Inedit de Damm.
Más información: www.rutadelbacalla.cat

ES SIN LUGAR A DUDAS UNO DE LOS MEJORES CHEFS DEL MUNDO PERO AFIRMA QUE NUNCA SOÑÓ CON EL ESTRELLATO. SIGUE COMIENDO CADA DÍA LO QUE GUISA SU MADRE. PRECISAMENTE ACABA DE PUBLICAR 'COCINA MADRE', UN HOMENAJE A LA COCINA TRADICIONAL CON LAS RECETAS MÁS SENCILLAS PARA RECUPERAR LOS PLATOS DE NUESTRAS PROGENITORAS.

TEXTO: LAURA MORALES



JOAN ROCA

TRAYECTORIA

- **1986 – Abre El Celler de Can Roca**
- **1995 – Primera estrella Michelin**
- **1997 – Lanzamiento del Roner en colaboración con Narcís Caner**
- **2000 – Cocinero del Año, según la Academia Española de Gastronomía**
- **2002 – Segunda estrella Michelin**
- **2009 – Tercera estrella Michelin**
- **2010 – Doctor Honoris Causa por la Universidad de Girona**
- **2013 y 2015 – Mejor restaurante del mundo según el listado de The World's 50 Best Restaurants**
- **2018 – Segundo mejor restaurante del mundo según el listado de The World's 50 Best Restaurants**

Joan es el mayor de tres hermanos. Junto a Josep (sumiller) y Jordi (pastelero) lidera uno de los más aclamados restaurantes del planeta: El Celler de Can Roca (Girona). Casado con Anna, tiene dos hijos, Marc (22) y Marina (15).

Nació en Girona en 1964 en el seno de una familia vinculada a la gastronomía, ya que tanto sus abuelos maternos como paternos regentaban un hostal. Su madre, Montserrat Fontané, y su padre, Josep Roca, decidieron abrir en 1967 una casa de comidas llamada Can Roca en las afueras de Girona, que hoy sigue abierta y donde Joan y sus hermanos acuden diariamente a comer antes de empezar el servicio en su triestrellado restaurante.

El mayor de los Roca firma que siente debilidad por el *arroz a la cazuela* que prepara su madre cada jueves, por su *escudella i carn d'olla*, sus *calamares a la romana,* sus *canelones* y por su *sopa de menta*.

Asegura en cuantas entrevistas ha concedido que siempre tuvo claro que quería ser cocinero, pese a que era una profesión que no 'estaba de moda' cuando era niño. Para lograrlo se formó académicamente en la Escola d'Hosteleria de Girona, donde algunos años más tarde ejercería como profesor, pero está claro que su vocación culinaria empezó a forjarse en el restaurante familiar.

Junto a su hermano Josep abre en 1986 El Celler de Can Roca, que con los años se convertiría en un templo de la vanguardista gastronómica, y al que más tarde se uniría el hermano menor, Jordi, como jefe de pastelería.

De la creatividad de Joan Roca han surgido un gran número de nuevas técnicas como el cocinado al vacío a baja temperatura y recetas innovadoras que ya son clásicos como el *carpaccio de pies de cerdo,* que fue toda una revolución en los noventa.

En 2015, recibió la invitación del *World Economic Forum* para formar parte de su consejo de líderes culturales y es junto a sus hermanos embajador de los Programas de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas.

Ha publicado los libros: *La cocina al vacío* (junto a Salvador Brugués), *Las recetas catalanas de toda la vida* (junto a su madre Montserrat Fontané), *La cocina de mi madre, Diez menús para un concierto* y ahora acaba de publicar *Cocina madre.*❋

Viña Cimbrón Verdejo

Monovarietal nacido en el corazón de Rueda

Este vino de Bodegas Félix Sanz tiene su origen en el Páramo Cimbrón, 30 hectáreas concentradas en un viñedo único en una zona privilegiada de Rueda.



Bodegas Félix Sanz nace en 1934 en el corazón de Rueda dedicando su esfuerzo a crear una gama de vinos únicos y distintos. La bodega sigue elaborando en las instalaciones originales, siguiendo con la filosofía del fundador Don Félix Sanz, creando vinos con esmero, respetuosos con el medio ambiente y centrados en la elaboración de vinos de calidad que expresen las características y personalidad de la zona en la copa.

En bodega se realizan diferentes tipos de elaboraciones, incorporando siempre las últimas tendencias en producción. El cuidado con esmero empieza en el viñedo desde la poda y seguimiento de la vid, siendo el Páramo Cimbrón el origen de las variedades verdejo y sauvignon blanc. De cara a lograr la mayor expresividad en copa y reflejar el carácter de la zona, se utilizan levaduras autóctonas. De la misma manera, se han incorporado novedosos depósitos ovoides de hormigón. Estos depósitos logran que la lía permanezca en suspensión por lo que se funde mejor con el vino y aporta unos matices muy particulares, suavizando y aportando sedosidad. La fermentación y crianza en madera de los verdejos es única ya que la acidez particular de esta uva permite elaboraciones en madera con un gran abanico de matices y una longevidad extraordinaria. En el caso de Bodegas Félix Sanz se utilizan

Viña Cimbrón Verdejo

Tipo: Blanco
D.O.: Rueda
Variedad: 100% verdejo
Graduación: 13,5% vol.
PVP: 9€

Vino de color amarillo verdoso con reflejos verdes. En nariz es potente, franco e intenso, con aromas a fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y recuerdos de frutas exóticas (piña, paraguayo) sobre fondo anisado y ligeramente herbáceo. En boca es seco, sabroso y bien equilibrado, con cierta carnosidad y buena estructura. De final amplio, frutal y herbáceo, con agradable amargor final característico de la variedad verdejo.

BODEGA FÉLIX SANZ
Santísimo Cristo, 28
47490 Rueda (Valladolid)
Tel.: 983 868 044
www.bodegasfelixsanz.es



barricas de roble francés de 500 litros, consiguiendo con las barricas de este tamaño una fermentación tranquila y el aporte aromático y madera justo, manteniendo toda la acidez y fruta en el vino.

I+D: Sostenibilidad

Bodegas Félix Sanz junto con *Syngenta* han puesto en práctica un proyecto pionero en la zona centrado en la conservación y mejora de la biodiversidad en el entorno agrario, poniendo el foco en el cuidado del medio ambiente y la no agresión en el viñedo. Se trata de la "Operación Polinizador", un proyecto que se basa en la incorporación de plantas con flor en el viñedo, evitando el monocultivo y consiguiendo así estabilizar y establecer insectos y aves insectívoras buscando una producción en el viñedo natural y sin agentes externos. Esto se complementa con un proyecto de cubiertas en el viñedo a base de plantas leguminosas y lemongrass (Oleum) para proteger la erosión del suelo y pérdida de nutrientes.



Enoturismo

Bodegas Félix Sanz ofrece la posibilidad de hospedaje ya que posee la certificación de Hotel Rural **, ofreciendo a sus clientes una inmersión total en el mundo de la viticultura. Disponen de habitaciones temáticas en homenaje a sus vinos, con todas las comodidades, ofreciendo tratamientos de spa con productos enológicos, visita a las instalaciones, viñedo y cursos de iniciación a la cata.**



Desde hace algún tiempo, en el viñedo se empieza a dar el cambio a ecológico

Los vinos

Los vinos de Bodegas Félix Sanz están amparados bajo las Denominaciones de Origen Rueda, Ribera del Duero y Vinos de la Tierra de Castilla y León bajos diferentes marcas.

Viña Cimbrón: es el estandarte de la D.O Rueda en bodega, centrados en la elaboración de vinos blancos, concentra toda la producción de verdejo y sauvignon blanc. *Viña Cimbrón* es elaborado como Verdejo Joven del año, siendo la elaboración más convencional; *Verdejo Selección,* donde se realiza una fermentación y crianza sobre lías aportando unos matices de levadura y bollería únicos, y *Viña Cimbrón Fermentado en Barricas*, donde la fermentación y crianza se elabora en roble francés de 500 litros. Todos ellos conforman una gama de verdejos únicos con personalidad muy marcada y cada uno para diferentes momentos.

Bajo Viña Cimbrón también se elabora sauvignon blanc, una variedad que se desarrolla bien en la zona y que por las características del área de cultivo desarrolla una tipicidad y características sorprendentes.

En todas las referencias la bodega trabaja monovarietales, siendo el 100% de la uva utilizada de la misma variedad.

Viña Cimbrón es un habitual en los galardones del mundo del vino, obteniendo sus elaboraciones diferentes reconocimientos a nivel nacional como internacional entre los que destacan sus medallas en el Concurso Internacional de Bruselas, *Decanter*, menciones en eventos y ferias como en la pasada *London Wine Fair* o los Premios Bacco y Cinve entre otros.

Montenegro: es la marca que elabora la producción bajo el amparo de la D.O Ribera del Duero. La bodega cuenta con propiedad en Padilla de Duero con vistas al imponente Castillo de Peñafiel. Los vinos tintos son elaborados con tempranillo 100% en sus diferentes modalidades: Roble, Crianza y Reserva, todas ellas envejecidas en barricas bordelesas de Roble Francés y Roble Americano. Los tintos elaborados en la Ribera del Duero son unos vinos elegantes, equilibrados y con una personalidad que refleja todas las características del terruño. Vinos con mucha fruta roja madura, potentes pero redondeados gracias al trabajo de la madera, aportando matices especiados muy intensos e interesantes. Vinos agradables al paladar y con larga permanencia en boca.

Finalmente está **Abad Martín,** un vino bajo el amparo de la IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León y que se elabora en Toro. En este caso es un vino que no podría identificar mejor las características de la zona: potente en boca y nariz, fruta negra muy madura y fuerte personalidad le definen.



Al proyecto actual de bodega liderado por Albert Ustrell, se ha incorporado recientemente Pilar García-Duque como enóloga

Nuevas incorporaciones a la bodega

En la nueva etapa iniciada con la incorporación al negocio de Albert Ustrell en el año 2012, la bodega apuesta claramente por la sostenibilidad y la calidad, entendiendo que el vino es reflejo del trabajo bien hecho desde el campo hasta la copa.

Al proyecto actual se ha incorporado recientemente Pilar García-Duque como enóloga. Pilar acredita una éxitosa trayectoria de más de 17 años en la elaboración de vinos de Rueda. Su filosofía parte de que el viñedo y su cuidado así como la mínima intervención en bodega, marcan el vino y le otorgan sus características propias y personalidad.

La plena afinidad de lo anterior con la filosofía de la bodega, ha hecho posible su incorporación, generando altas expectativas que a buen seguro realzarán todavía más las características de los vinos "single vineyard" procedentes del Páramo Cimbrón.✱

Ibiza Eivissa

Ibiza
Illes Balears

JORNADES GASTRONÒMIQUES DE PRIMAVERA SPRING FOOD FESTIVAL JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PRIMAVERA

05 / 4 - 31 / 5 2019

IV FÒRUM PROFESSIONAL DE GASTRONOMIA DE LA MEDITERRÀNEA 4TH PROFESSIONAL MEDITERRANEAN GASTRONOMY FORUM IV FORO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA DEL MEDITERRÁNEO

15 / 4 2019



Sabors
Tastes
GASTRONOMIA LOCAL

www.ibiza.travel

www.ibizacreativa.com
www.ibizaeswellness.com

Ibiza_Travel
facebook.com/ibztravel
@ibizatravel

Consell d'Eivissa

LUJO ARTESANO

El tequila *Patrón Silver* se realiza a mano, exclusivamente a partir del mejor agave azul Weber, y en pequeñas cantidades, para que sea fácil de mezclar, suave y dulce. Un artesano del vidrio confecciona las botellas una a una, casi exclusivamente a partir de vidrio reciclado.







Gusta a los bartenders

Entre las marcas preferidas por los *bartenders* en 2019 según *Drinks International* se encuentra *Torres Brandy* y otro destilado de Juan Torres Master Distillers, la división dedicada a la elaboración de destilados de Familia Torres: el pisco chileno *El Gobernador.*

RON
clásico pero innovador

En la última plantación de caña de azúcar que sobrevive en España, y la única de Europa, ubicada en Motril (Granada), *Ron Occidens* comenzó hace cuatro años a elaborar un ron agrícola, completamente artesanal, y ahora presenta su primera edición, exclusiva de 3.000 botellas numeradas. Un ron elegante con referencias vegetales y notas marinas.

WHISKY ICÓNICO

Cardhu 12 años es una opción de *scotch* perfecta para unirse a cualquier celebración. Sus notas a pera y frutos secos le confieren un sabor suave y dulce. Con cuerpo equilibrado, es ideal para maridar los platos de las comidas o cenas.

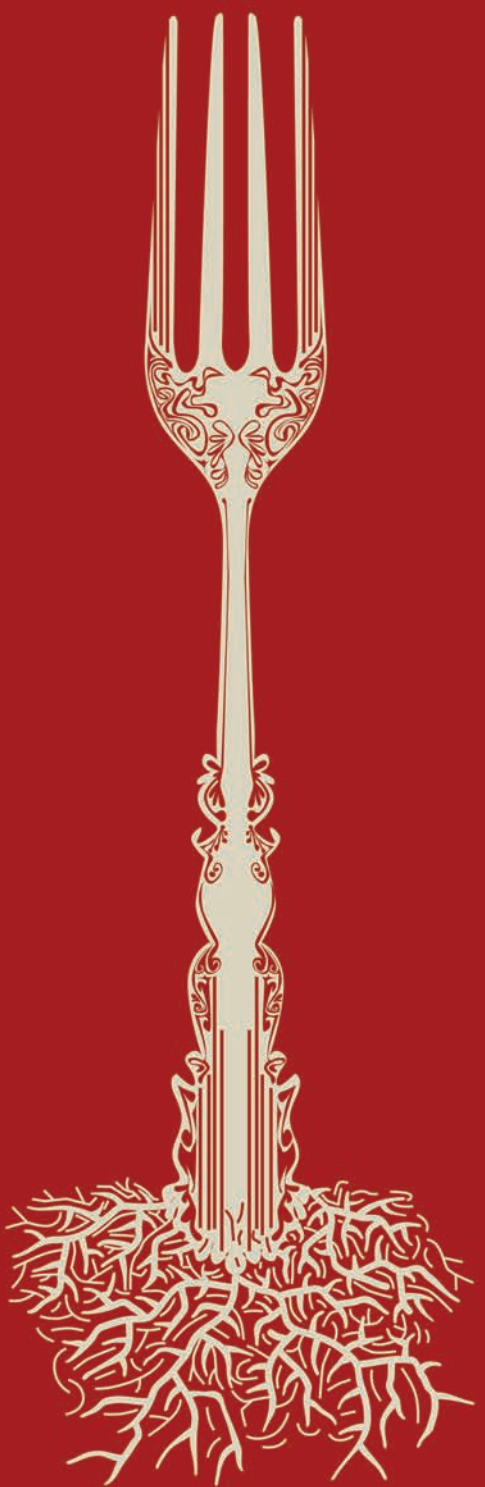




Una de las 7 mejores ginebras

Con apenas dos años, la ginebra extremeña *Spirito Vetton* ha conseguido colarse entre las 7 mejores ginebras del mundo de la categoría 'flavoured', en los premios *World Gin Awards.* Para su elaboración se emplea una selección de botánicos no revelados, entre los que destacan como principales el romero y la albahaca.

¡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

Mejor blanco dulce de Navarra



El concurso Mejores Vinos D.O. Navarra ha galardonado al *Moscatel Vendimia Tardía* 2017 de Bodegas Ochoa como Mejor Vino D.O. Navarra Blanco Dulce. Elaborado con moscatel de grano menudo, tiene un gran potencial de envejecimiento.



JOVEN Y FRAGANTE

Castillo de San Diego 2018 de Bodegas Barbadillo es un Vino de la Tierra de Cádiz cuyo color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, jamón, quesos suaves, frutos secos, pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, etc.



Toques florales

En *Pazo de Seoane Rosal 2018* destacan las notas del albariño, como la pera, la manzana y el melón, armonizadas con los toques florales que aportan las uvas loureiro y treixadura. Es un vino fresco, y con un final largo, sedoso y muy frutal.



Etiquetas INTELIGENTES

Ramon Roqueta colabora con Eurecat en el desarrollo de las primeras etiquetas con electrónica impresa, sin baterías, y que contienen sensores de temperatura y de calidad que monitorizan el vino sin necesidad de abrir la botella. Algunas botellas del vino *Ramon Roqueta Chardonnay* serán las primeras en lucirlas.



Maceración en nieve carbónica

D. Pedro de Soutomaior Neve Carbónica es un albariño que macera a -4 ºC en nieve carbónica para obtener el mayor potencial aromático de la piel de la uva. Es perfecto para maridar con pescados, mariscos y carnes blancas.



Un albariño cautivador

Varietal, fresco, elegante y cautivador. Así es el albariño 2018 de Lagar de Cervera con D.O. Rías Baixas. Ideal como acompañante de marisco, pescado, ensaladas, arroces de pescado, aves, quesos frescos, etc.



CREMOSO Y EQUILIBRADO

Bordón Viña Sole es un vino monovarietal de viura procedente de viñedos de 80 años. Un reserva que representa fielmente a los blancos de guarda clásicos de Rioja. Es cremoso y equilibrado. Ha recibido 92 puntos del *Master of Wine Tim Atkin.*

Un blanco de altura

Bodega Pirineos, del Grupo Barbadillo, tiene un miembro en la familia Pirineos, el *3404 Blanco*, un vino demandado por los consumidores de vinos jóvenes de Somontano que se ha inspirado para su elaboración en la altura del Aneto.



Intenso aroma a fruta

Bardos Verdejo 2018 es un Rueda de color amarillo pálido con reflejos verdosos. Los intensos aromas a fruta, como el melocotón, combinan con la hierba cortada, los cítricos, balsámicos y minerales. Buen volumen y persistencia.



La familia Equilibrio se amplía

La añada 2018 lleva un nuevo vino al catálogo de Bodega Sierra Norte. *Equilibrio Sauvignon Blanc* completa la familia *Equilibrio* que la bodega elabora en Jumilla.





ESPÍRITU JOVEN

Finca San Martín Crianza 2016 es un 100% tempranillo de espíritu joven que destaca por la fuerte expresión de las frutas rojas, con notas de vainilla, caramelo, canela, regaliz y pimienta blanca. Impresiona la frescura en su entrada en boca.

Frescura y vitalidad

Sorolla Reserva 2010 de Altanza, con 95 puntos de *Decanter*, es un Rioja 100% tempranillo que en nariz tiene fuerza, frescura y vitalidad, siendo su entrada en boca sedosa y agradable.





Floral y elegante

Tim Atkin ha otorgado 92 puntos a *Cantos de Valdepiedra Crianza*, calificándolo como "floral, elegante y bien equilibrado; es un vino muy agradable, con frutos rojos florales, taninos muy finos con toques del gran vino".



UN POTENTE CARIÑENA

Parcela 15 de Anayón es de color rojo intenso con ribete violáceo, aromas a fruta madura, especiados minerales y balsámicos. En boca, es equilibrado y con buena acidez, persistente, tipicidad varietal de la cariñena, en una versión potente y mineral.



El Mejor Rioja para Harper Wine Stars

***Rioja Vega 135 Aniversario* ha sido nombrado *Mejor Vino de Rioja* en el concurso internacional *Harpers Wine Stars*. Se trata de un tempranillo moderno, fresco y franco.**



Mejor Tinto Reserva de la D.O. Navarra

Albret Lastra Reserva 2014 ha sido elegido *Mejor Tinto Reserva de la D.O. Navarra*. Elaborado con tempranillo, cabernet sauvignon y merlot, uvas vendimiadas a mano que pasan por un proceso de semicongelación de bayas y maceración en frío a 4 ºC durante 48 horas.



Bodegas Puelles

Un encuentro con el vino

Esta bodega familiar ubicada en la localidad riojana de Ábalos y dedicada a la producción de vinos desde hace varias generaciones, es pionera en enoturismo. En 2006 abrieron la Hospedería del Vino, donde el viajero duerme sobre barricas, rodeado de viñedo en un paraje precioso.

La vid se cultiva en Ábalos desde hace muchísimos siglos. En sus campos permanecen antiguos lagares rupestres, cuyo origen ni se conoce. El viñedo de Bodegas Puelles, tempranillo en su mayoría, se encamina a producciones moderadas con prácticas vitícolas ecológicas que respetan el medio ambiente y aportan más calidad a la uva, sin abonado químico ni herbicidas y los tratamientos se reducen a los estrictamente necesarios. Y es que en Bodegas Puelles están convencidos que los grandes vinos empiezan en el viñedo, para ellos la viticultura es una colaboración con la naturaleza, un equilibrio entre su pasión por la excelencia y su confianza en la expresión natural del suelo, clima y variedad. Producen vinos muy buenos para todos los días y grandes para ocasiones especiales.

Hospedería del Vino

Abrirá una nueva temporada el 17 de mayo y permanecerá abierta hasta al 3 de noviembre. Dispone de un spa de acceso gratuito para los huéspedes con unas excelentes vistas a los viñedos de la propia finca, que además pueden disfrutar del vino sin beberlo, mediante relajantes sesiones de enomasaje. Destacar también que en esta hospedería dedican una especial atención a la primera comida del día mediante un desayuno saludable y cuenta con acogedores espacios para disfrutar en torno a una mesa, una copa de vino y una buena conversación. ✻

Más información: www.bodegaspuelles.com

Aquí los grandes vinos son un reflejo de su origen, una zona eternamente ligada a la vid y el vino, con un suelo y un microclima característicos.

Al mejor precio

Los clientes disfrutan de una venta directa, real, desde bodega, pudiendo, incluso ser propietario de una de sus barricas, recibiendo el vino envejecido a mejor precio.

SABER COMPRAR VINO

Directamente de bodega-productor
en una de las mejores zonas vitícolas del mundo

PRUEBA Y REPETIRÁS

www.bodegaspuelles.com ☎ 941334415

VINO REVELACIÓN

La Casa de la Seda, vino icónico de Bodegas Murviedro, ha sido reconocido Mejor Vino Revelación del 2018 en los *Premios Verema.* Un monovarietal de bobal de cepas casi centenarias.





Conexiones singulares, vinos excepcionales

La nueva filosofía enológica de Ysios –que apuesta por el micro-cultivo y la elaboración del vino en pequeñas partidas– se ha materializado en una nueva gama cuyas primeras referencias son *Ysios Los Prados 2015* e *Ysios Grano a Grano 2016.*



El preferido de las japonesas



El concurso internacional de vinos nipón *Sakura*, cuyo jurado está compuesto exclusivamente por mujeres, ha premiado el vino *Barahonda Barrica 2016* con un oro. Elaborado con monastrell y syrah, es intenso y equilibrado.

EL MEJOR TINTO ROBLE

En los *Premios Mejores Vinos H&T* el vino *El Lero* de Bodegas Lara consiguió el premio al mejor vino tinto roble de 6 a 12 meses de crianza. *El Lero* expresa el equilibrio de la segunda generación de la colección *Tres Generaciones.*



Viñedo, clima y elaboración se dan la mano

Todo vino es fruto de un pacto. Entre la naturaleza y el lugar, entre el viñedo y el esfuerzo de los hombres. Algo que se refleja en este tempranillo de viñedos ecológicos. Es equilibrado, corpulento pero fino y fresco al mismo tiempo.



Austero y armónico

La añada 2014 de uno de los vinos clásicos de los hermanos Hernáiz, Finca La Emperatriz Reserva, ya está en el mercado. Un vino de perfil un tanto austero pero en el que se ha conseguido una buena armonía de todos sus elementos.



Respetuoso y sostenible

El vino rosado *Pasión de Bobal* se realiza con uvas procedentes de viñedos trabajados de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible, con condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada.



Un espumoso premium

Grupo Marqués del Atrio presenta *Gold*, un vino *premium* espumoso de Faustino Rivero Ulecia, caracterizado por una elegante complejidad y acentuada riqueza en aromas. Está elaborado con las mejores variedades de uva blanca, procedente de viñedos de entre 700 y 800 m de altitud.



Homenaje a la Costa Brava

Torelló Viticultors presenta este espumoso brut reserva que cuenta con un mínimo 48 meses de crianza en botella y que está acogido desde el 1 de febrero de 2019 a la marca *Corpinnat*. Rinde homenaje a la bella costa gerundense. Ideal para cualquier ocasión y brindis, desde el aperitivo y como acompañamiento de cualquier tipo comida.



Imagen con mensaje

Vinea Rosado 2108 resulta en nariz intenso y frutal, con recuerdos a gominolas, lichis y flores blancas. Su sorprendente color, la mineralidad en su aroma y el equilibrio en boca son los signos de identidad que caracterizan a este nuevo rosado.

EQUILIBRADOS Y AROMÁTICOS

Bodegas Protos presenta sus nuevas añadas para sus dos rosados*: Protos Rosado 2018 y Aire de Protos 2018.* Dos vinos elaborados con uva tempranillo, cuya cosecha se ha caracterizado por uvas en excelente estado sanitario, con gran equilibro e importante componente aromático.







Negresco estrena servicio de coctelería

Negresco Restaurant, el restaurante de Hotel Negresco, inaugura Negresco Cocktail Bar by Bobby's, un servicio de coctelería que ofrecerá todos los días desde las 17:00 hasta la 01:00 y que los jueves contará con música en vivo. La barra estará capitaneada por Yanaida Prado.

NEGRESCO COCKTAIL BAR BY BOBBY'S (HOTEL NEGRESCO)
Roger de Llúria, 16-18 · 08010 Barcelona
Tel.: 932 150 052 · www.hotelnegrescoprincess.com

7 Portes se renueva

El emblemático restaurante barcelonés 7 Portes, especialista en arroces y cocina catalana, ha inaugurado una nueva cocina, totalmente renovada con los más modernos equipos. Para ello ha realizado una inversión de 2 millones de euros.



7 PORTES Pg. Isabell II, 14 · 08003 Barcelona · Tel.: 933 193 033 · www.7portes.com/es

EL AROMA DE LA TRUFA



Carles Tejedor presenta un menú degustación que comprende por primera vez todas las categorías de aromas conceptualizadas por el creador de armonías y sumiller del restaurante, François Chartier. Para introducir el concepto, Sofía Be So ofrece en una velada única un menú temático y aromático en torno a la trufa, un producto exclusivo y con mucho aroma.

SOFÍA BE SO (HOTEL SOFIA)
Plaza de Pius XII, 4
08028 Barcelona
Tel.: 935 081 000
www.sofiabarcelona.com/es

Un nuevo asador en Granada



Granada acaba de estrenar Asador Contrapunto, un restaurante especializado en carnes y pescados a la parrilla ubicado en las instalaciones del hotel Eurostars Gran Vía. Este espacio ofrece recetas típicas de la cocina local y mediterránea elaborada con productos frescos de mercado.

ASADOR CONTRAPUNTO (HOTEL EUROSTARS GRAN VÍA)
Gran Vía de Colón, 20 · 18010 Granada · Tel.: 649 918 199 · www.asadorcontrapunto.com



PANEM ET CIRCENSES

Los emperadores romanos ya sabían que la mejor forma de contentar a la población era darle comida y espectáculo y esto es lo que ofrece Circuz Land. Un local bohemio y ecléctico acorde con el barrio barcelonés que lo acoge, El Born. Una atrevida fusión de gastronomía de mercado, coctelería *premium* y artes circenses internacionales.

CIRKUZ LAND
Lounge Bar Restaurante & Show
Comercio, 24
08003 Barcelona
Tel.: 680 250 533
www.cirkuzland.com

30 años de universo Ruscalleda



Coincidiendo con el año del 10º aniversario del hotel Mandarin Oriental, Barcelona y el cierre del restaurante Sant Pau, Moments ofrece un nuevo menú degustación con sorpresas en carta y servicio. Un menú que muestra la evolución de la cocina de la familia Balam-Ruscalleda tanto en Sant Pol, Tokyo como en Barcelona.

MOMENTS (HOTEL MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA)
Passeig de Gràcia, 38-40
08007 Barcelona
Tel.: 931 518 781
www.mandarinoriental.es/barcelona

Pescado fresco y sostenible

El Mercader de l'Eixample refuerza su incansable apuesta por el producto sostenible y ecológico con una alianza con *Casserpeix,* para el abastecimiento de pescados y mariscos de la Lonja de Barcelona que se pescan diariamente respetando las normas de sostenibilidad. Entre ellos está la desconocida *castanyola* que pretenden recuperar como producto autóctono olvidado.



EL MERCADER DE L'EIXAMPLE
Mallorca, 239 · 08008 Barcelona · Tel.: 932 720 705
www.elmercaderdeleixample.com

MENÚ CONMEMORATIVO



Dani García ofrece un menú conmemorativo a sus veinte años de trayectoria mediante platos representativos de cada etapa de su vida profesional. Una propuesta gastronómica llamada 'Madre' que resume su "despedida" de la alta gastronomía y anuncia el principio de una nueva etapa para el chef marbellí.

DANI GARCÍA RESTAURANTE
Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n · 29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 952 764 252 · www.grupodanigarcia.com



JUAN CARLOS FERRANDO

Comer en la cocina

La experiencia que ofrece este chef argentino afincado en Logroño, es una sugestiva combinación de gastronomía tradicional logroñesa, en un entorno muy especial. Los clientes de su restaurante hormónimo son trasladados directamente a la cocina para degustar entre seis y ocho platos diferentes a la carta y el menú estacional desde el mismo "motor del restaurante".



RICARD CAMARENA

Torrija de diseño

Canalla Bistro cuenta permanentemente en su carta con la sabrosa torrija diseñada por Ricard Camarena, que ha convertido la receta clásica en un dulce esponjoso de sabores potentes y elegantes. La *Torrija caramelizada con helado de mantecado* está preparada con brioche con triple fermentación, leche evaporada, yemas de huevo, vainilla, canela, azúcar y un toque de limón.

MARIO SANDOVAL



Ganador de The Best Digital Chef 2019

La segunda edición de *The Best Digital Restaurants* ha reconocido a Mario Sandoval con el premio *The Best Digital Chef 2019* de España, por su labor al frente del restaurante Coque con dos estrellas Michelin. El premio *The Best Digital Restaurant Indie 2019* fue para el restaurante El Pimpi de Málaga y el premio *The Best Digital Restaurant Group 2019* recayó en la cadena Goiko Grill.



PACO PÉREZ

Nuevo menú 'Ideas 2019'

Paco Pérez (5* Michelin) abre temporada en su restaurante insignia, Miramar de Llançà (Girona) con un menú degustación que recibe el título de *Ideas 2019.* El chef ha conseguido en esta nueva iniciativa convertir cada una de las 26 propuestas en una experiencia que, a buen seguro, sorprenderá a sus comensales.

La “mère” de todas las cocineras

El pasado 8 de marzo, día de reivindicaciones feministas, seguí con atención las noticias observando el poco interés que se daba a las grandes precursoras que han hecho posible que la mujer se imponga en un mundo masculinizado.



Algunas de las ausencias, o de las figuras semiocultas, pueden entenderse por la dificultad de comprender su significado en este mundo. Por ejemplo, madame Curie y sus descubrimientos relacionados con la radiación. Otras sencillamente no han sido mencionadas porque son políticamente incorrectas, caso de Rosa Luxemburgo, que a pesar de haber sido asesinada, no pudieron impedir que fuera la más inteligente y visionaria de las revolucionarias/os.

Lo más curioso es que en el tema culinario, que suele ser propicio al pacto político, no se recordarán a las grandes mujeres que hicieron de sus restaurantes templos gastronómicos. No me refiero a las señoras que cocinaron para su familia y algunos forasteros y viajantes, sino las que fueron capitanas de grandes restaurantes. Por ejemplo Nicolasa Pradera, la de Casa Nicolasa. Ella, como las que siguieron hasta llegar a la poderosa eclosión actual, son hijas de *la Mère Brazier* de Lyon. La primera mujer en mandar muchísimo entre mesas de lujo y fogones llenos de chefs, en masculino.



La Brazier era a su vez hija culinaria de *la Mère Fillioux* que durante 35 años (1890-1925) fue la mejor cocinera de Lyon, una de las mejores cocineras/os de Francia. Lo siento por los *instagramers* que no saben quién era Curnonsky, alias el *Príncipe de la Gastronomía,* sucesor en la Academia Francesa del sillón que ocupó Brillat-Savarin, que escribió que había sido uno de los mejores restaurantes del mundo. *La Mère,* durante este periodo sacrificó, siempre con el mismo cuchillo de filo anatómico, pura tecnología de la época, más de 1500 pulardas. El que quiera ver el artilugio pase por el museo de la gastronomía de Villeneuve-Louvet. Por cierto en España de museos de esta tipología seguimos andando muy mal. Eugénie Brazier trabajó con la Fillioux hasta convertirse en su sucesora, superándola según cuentan los cronistas. Era más trabajadora que su maestra, y su prestigio pronto alcanzó a todos aquellos que querían conocer en qué consistía la gran tradición culinaria francesa. Obesa, poderosa, musculada y triunfante, con su pelo blanco y sus ojos grises acerados, durísimos, imponía tal respeto

En el tema culinario, que suele ser propicio al pacto político, no se recordarán a las grandes mujeres que hicieron de sus restaurantes templos gastronómicos

que el mismísimo Paul Bocuse, que trabajó de aprendiz tres largos años en sus cocinas, me contó, cierto día fastuoso, que aún soñaba con ella.

En los años del gran Paul marmitón y hasta los años 60, la madre de todas las cocineras que han sido y serán, tenía dos restaurantes, uno el de su nombre en la Rue Royale 12, en



Lyon y otro en el Col de La Luère. El primero lucía dos estrellas Michelin y el segundo tres. Es decir cinco sobre un máximo de seis. Lo curioso de esta gran dama es que tenía un menú clásico y prácticamente inamovible. Es decir, no había sido visitada por el espíritu santo que obliga a cambiar la carta cada cinco minutos intentando sorprenderse a uno mismo. La base de su oferta era una ensalada de fondos de alcachofa con foie gras que, al revés de la Mère Fillioux, servía fría en lugar de tibia, y las “quenelles de lucio” antesala del plato heredado, la pularda “demi-deuil”. La gloriosa ave Bresse se presentaba con la piel en medio luto por las negras trufas que se le habían insertado, dejándola reposar al fresco para que ganaran aroma. Las “croquetas” de pescado estaban acompañadas con una salsa Nantua, a base de cangrejos de río. Queda por destacar que la madre de todas las cocineras acompañaba el ave de una guarnición de “pot-au-feu” más unas patatas a la inglesa. Dicen los que probaron este bicho maravilloso que producía una sensación de total reposo y una confortable suculencia. Porque entre otras cosas *la Mère* se inventó un público que hacía cientos de kilómetros para comer en su casa. No por la novedad del día, sino por la pularda inamovible.✻

D.O. Rueda



Ruta del Vino de Rueda

Objetivo de este año: acercarse a los jóvenes

Esta Denominación de Origen apura su último año como 'treintañera' –fue creada en 1980– renovando su identidad corporativa. Además, sigue siendo un año más, la D.O. de vino blanco preferida por los españoles. Se ha marcado como objetivo para este 2019 huir de convencionalismos y acercarse cada vez más a los jóvenes.

La zona de producción amparada por la D.O. Rueda se encuentra en la Comunidad de Castilla y León y está integrada por 74 municipios, de los cuales 53 se sitúan al sur de la provincia de Valladolid, 17 al oeste de Segovia y 4 al norte de Ávila.
Concretamente la D.O. Rueda se sitúa en el sector central de la depresión que forma el río Duero, constituyendo una altiplanicie de suaves relieves y vertientes sometidas a los

Estilo de vinos

- **Blancos:** Rueda Verdejo, Rueda, Rueda Sauvignon, Rueda Espumoso y Rueda Dorado
- **Rosados:** Rosado y Rosado Espumoso
- **Tintos:** Joven, Crianza, Reserva y Gran Reserva

vientos atlánticos. Amplias terrazas aluviales y diluviales en los márgenes del Duero y de sus afluentes Trabancos, Zapardiel y Adaja.
Tierras pardas, ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas con una buena aireación y drenaje y afloraciones calizas en las cotas más altas de las ondulaciones. Permeables y sanas, su textura varía de arenolimosa a limosa. En esos suelos se cultivan las variedades blancas verdejo, viura, sauvignon blanc y palomino y las tintas tempranillo, cabernet sauvignon, garnacha y merlot.

La D.O. de vino blanco preferida por los españoles

La Denominación de Origen Rueda cerró el año 2018 con un total de 82.090.250 contraetiquetas entregadas de enero a diciembre, siendo la primera referencia entre las D.O. de Castilla y León y consolidándose una vez más como la D.O. de vino blanco preferida por los españoles. Cifras muy satisfactorias tras un año complicado para el sector, debido a las inclemencias meteorológicas que afectaron a los viñedos en 2017. Recordemos que la producción en la D.O. Rueda bajó más de un 23%, pero gracias a la apuesta de los consumidores por los vinos de Rueda las ventas solo han descendido un 10,5%. De hecho, según el último informe realizado por la consultora AC Nielsen, uno de cada tres consumidores habituales de vino elige 'un blanco' de Rueda.
En total, el vino blanco aglutina el 99,79% de las contraetiquetas entregadas durante 2018, con 81.921.339, de las que 60.750.966 corresponden a la variedad verdejo, embajadora principal de la D.O. Rueda.

CRDO Rueda



CRDO Rueda

¿SABÍAS QUE...?

- **Los orígenes del vino en la zona se remontan a la Edad Media**
- **La uva verdejo llega a España a través de los mozárabes**
- **Se prima la vendimia nocturna, cuando las temperaturas son bajas (entre 10º y 12º) y no dañan la uva**
- **La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada**
- **Actualmente algunos vinos se fermentan en barrica, lo que le añade al vino nuevas sensaciones**

CRDO Rueda



Renovación de la identidad corporativa

El pasado 2018 fue el año de la renovación de la identidad corporativa de la D.O Rueda. El logotipo, las contraetiquetas y la página web son los pilares fundamentales sobre los que se han basado los principales cambios. "Es muy gratificante comprobar que los consumidores continúan apostando por la D.O. Rueda. Para nosotros este ha sido un año de importantes transformaciones, donde hemos evolucionado en nuestra forma de mostrarnos a los consumidores y en cómo queremos que nos perciban", afirma Carmen San Martín, presidenta de la D.O. Rueda.

El nuevo logotipo busca reivindicar la marca 'Rueda' con una identificación rápida, clara y sencilla para el consumidor. En el caso de las contraetiquetas o tirillas, se ha introducido una estampación diseñada únicamente para la D.O. Rueda, donde desaparecen los nombres de las distintas varieda-

Uno de cada tres consumidores habituales de vino elige un blanco de Rueda

Maridaje con insectos

La Denominación de Origen Rueda apuesta por la versatilidad de sus vinos a la hora del maridaje y lo demostró con creces en la pasada edición de *Enofusión*, en una degustación que combinó los vinos de Rueda con hormigas, gusanos, chapulines o cucarachas. De este modo, *Enofusión*, el Congreso Internacional del vino celebrado en Madrid, acogió la primera cata con insectos en nuestro país. Un producto de futuro con gran presencia en la dieta oriental y en países como México que, poco a poco, comienza a calar en la cultura occidental. La cata fue presentada por Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda y dirigida por Jesús Díez de Iscar, director técnico de la D.O. Rueda. También contó con la presencia de Manuel del Soto, director de calidad y producción de Uninicio, empresa encargada de elaborar el sorprendente menú."Queremos traspasar fronteras y huir de convencionalismos ya que la innovación forma parte de nuestro ADN.

Esta iniciativa nos sirve para demostrar la versatilidad de la uva verdejo, capaz de acompañar incluso los platos más complejos", afirmó Santiago Mora. *Sardina limada con maracuyá y sal de gusano, migas crujientes de hormigas negras* o *chapulines con papas asadas,* fueron algunos de los platos seleccionados para maridar con los vinos de la D.O. Rueda.

"El pasado septiembre realizamos una acción similar en Suiza y resultó todo un éxito, por eso hemos apostado por presentársela a los consumidores españoles. La acogida ha sido fantástica, con muchas personas en lista de espera para poder participar, así que esperamos repetir la experiencia en los próximos meses", concluye Santiago Mora.





CRDO Rueda

Ruta del Vino de Rueda



Cómo es la verdejo de Rueda

La uva verdejo habita desde hace siglos en la Denominación de Origen Rueda. Su origen, aun no teniendo testimonios escritos de ello, se cree que puede coincidir con el reinado de Alfonso VI (siglo XI). En esa época se repobló la cuenca del Duero con cántabros, vascones y mozárabes, siendo estos últimos los que con mayor probabilidad trajeron la variedad verdejo a España.
El aroma y sabor de la verdejo tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invitan a continuar con la degustación.

des ("Verdejo", "Sauvignon Blanc", "Espumoso", …), y en todas ellas aparece la palabra Rueda, diferenciándose unos vinos de otros por los nuevos colores. Por último, la nueva página web, que busca centrarse en el público joven, presenta un aspecto más dinámico, moderno e intuitivo.
De esta forma, la Denominación de Origen concluyó el año pasado un año de grandes cambios. "Durante 2019 queremos huir de convencionalismos y acercarnos cada vez más a los jóvenes. Buscamos formar parte de su vida y acompañarlos en sus mejores momentos para que nos tengan en cuenta dentro de sus hábitos de consumo", añade Carmen San Martín.

Valoración de los vinos del última cosecha

El equipo de cata de la *Guía Peñín* ha visitado la Denominación de Origen Rueda, donde ha evaluado 240 vinos de la última cosecha, con sensaciones muy positivas. A lo largo de la cata, el 40% de los vinos de Rueda han obtenido más de 90 puntos. Además, se ha valorado



El equipo de cata de la Guía Peñín

CRDO Rueda

CRDO Rueda



Carmen San Martín, Presidenta de la D.O. Rueda y Santiago Mora, Director General de la D.O. Rueda

El Mejor Consejo Regulador de Vino

La comunidad de vinos más importante del país celebró el pasado mes de febrero la entrega de los premios anuales *Verema* en los que la D.O. Rueda recogió el galardón al *Mejor Consejo Regulador de Vino*. Estos galardones son elegidos por los usuarios, por tanto, el mayor valor de estos premios es que suponen un reconocimiento directo por parte de los consumidores finales, de forma totalmente desinteresada. En esta edición, recogieron casi 12.000 votaciones, un registro de participación histórico, en unos premios considerados de referencia en el mundo del vino de España.

Carmen San Martín y Santiago Mora, Presidenta y Director General de la D.O. Rueda, respectivamente, fueron los encargados de recoger el galardón en la gala celebrada en Valencia. "Estamos muy orgullosos de recibir este reconocimiento que valora el trabajo que realizamos día a día desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda," afirmó en el momento de la entrega Carmen San Martín. "Queremos dar las gracias a los usuarios que nos han elegido, por la confianza puesta en nosotros y en el riguroso trabajo que realizan nuestras bodegas y viticultores. Este premio nos anima a seguir innovando, con el fin de sorprender al consumidor con vinos de calidad donde nuestra variedad autóctona, la verdejo, demuestre la versatilidad que la caracteriza."

el buen estado de los vinos de la nueva cosecha, indicando que ofrecen una "calidad alta", basada sobre todo en su diferenciación varietal y en el equilibrio entre grado y acidez.

La Denominación de Origen Rueda es un valor seguro para el consumidor "gracias a la homogeneidad que consiguen las bodegas en la elaboración de vinos de calidad", confirma Carlos González, director de la *Guía Peñín.*

Durante la sesión se han catado todos los estilos elaborados en la D.O. Rueda: Verdejo, Verdejo Fermentado en Barrica, Espumoso,

El carácter de Rueda se define por la variedad verdejo, el clima continental y el suelo cascajoso

Guía para disfrutar de un Rueda como un experto

- **Corta la cápsula por debajo del anillo**
- **Tira del corcho con cuidado de que no se rompa y sin mover mucho la botella**
- **Llena la copa entre 1/4 y 1/3 de su volumen, ya que el vino necesita respirar**
- **Compártelo, un Rueda es mucho más si lo disfrutas en buena compañía**

CRDO Rueda



Rueda, Sauvignon Blanc y Dorado. Destacando este último como el más espectacular por su elaboración ancestral que aporta singularidad a la región de Rueda.

"Las valoraciones son muy satisfactorias. Asociar los vinos de Rueda con vinos de la máxima calidad nos hace sentirnos muy orgullosos", afirma Carmen San Martín presidenta de la D.O. Rueda. "Para este año 2019 nos hemos marcado como reto el trasladar a los consumidores la versatilidad de nuestra uva autóctona, la verdejo y por ello todas las bodegas trabajan en ofrecer vinos distintos que muestren las diferentes características de los diferentes suelos. Un trabajo duro y complejo que estamos seguros podremos ofrecer en unos meses al mercado, puesto que como ha señalado el equipo de cata de la *Guía Peñín,* en la D. O. Rueda tenemos un gran potencial para hacer vinos expresivos de alta calidad a precio competitivo".



CRDO Rueda

La Ruta del Vino de Rueda, la mejor forma de conocer la zona

La Ruta del Vino de Rueda engloba un total de 25 bodegas entre las que se encuentran bodegas tradicionales caracterizadas por sus galerías subterráneas, que se mantienen intactas desde la Edad Media, o bodegas modernas en primera línea de innovación y desarrollo, ofreciendo un recorrido por la cultura del vino desde la antigüedad hasta nuestros días.

En los comercios especializados, enotecas, hoteles y restaurantes los enoturistas recibirán un servicio impecable. La Ruta propone al visitante que se relaje con un tratamiento de vinoterapia en un balneario o que endulce su estancia con la repostería de los obradores de la zona. También que se deje llevar por el encanto de los pueblos, disfrutando de un tranquilo paseo por sus calles, observando su arquitectura tradicional y experimentando la simpatía de sus gentes. Por ejemplo, es posible seguir el Camino de la Reina Isabel La Católica y recorrer la huella de Juana La Loca.

Algunas fechas claves que los enoturistas no se pueden perder son las Fiestas de la Vendimia de Rueda y Serrada, o la Fiesta del Verdejo con sus Premios Sarmiento, y la Semana Santa de Medina del Campo, declarada de Interés Turístico Internacional. ❋



Ruta del Vino de Rueda

Entrevista a la Presidenta de la D.O. Rueda: Carmen San Martín Gutiérrez

"Rueda es la D.O. preferida por los jóvenes consumidores españoles"



¿Como definiría el 'carácter Rueda'?
En primer lugar, está la variedad verdejo, que habita desde hace diez siglos en nuestra zona y que nuestras bodegas y viticultores miman y conocen a la perfección gracias a la tradición familiar. Junto con la variedad verdejo, nuestro carácter se define por el clima continental y el suelo cascajoso.

La Denominación de Origen cerró el año 2018 siendo la primera referencia entre las D.O. de Castilla y León y consolidándose una vez más como la D.O. de vino blanco preferida por los españoles. ¿Están satisfechos?
Estamos muy contentos, pero hay que seguir trabajando. Queremos que nuestros vinos se posicionen cada vez más en la alta gastronomía, y para conseguirlo es fundamental apoyarnos en la labor que están realizando nuestras bodegas y viticultores para ofrecer elaboraciones de calidad que demuestren la versatilidad de la verdejo en Rueda. Creemos que los consumidores son conscientes del trabajo que estamos realizando, y así nos lo hacen saber; por ejemplo, con reconocimientos como el que nos han otorgado recientemente los suscriptores de *Verema*, como "Mejor Consejo Regulador de Vino 2018".

¿Por qué debemos pedir un verdejo de Rueda y no de otra zona?
Según estudios de Nielsen, el 90% de los consumidores que piden un verdejo, esperan la calidad de un Rueda. En algunas ocasiones puede ocurrir que reciban verdejo de otras zonas; por eso creemos que es importante informar al consumidor de que esta variedad, autóctona de la D.O. Rueda, es aquí donde se desarrolla en su máximo esplendor.

Desde la D.O. han afirmado que uno de los objetivos de este año es acercarse a los jóvenes. ¿Qué acciones van a llevar a cabo?
Nuestra estrategia se basa en utilizar los canales de comunicación más adecuados para el consumidor al que nos dirigimos. Por eso, en el caso de los jóvenes, creemos que es fundamental utilizar un lenguaje cercano, sin tecnicismos que les hagan pensar que el mundo del vino es algo muy complejo o solo apto para entendidos. Los datos de Nielsen confirman que Rueda es la D.O. preferida por los jóvenes consumidores españoles. Nuestro objetivo es mantener la conexión que ya tenemos con ellos, a través de las redes sociales y de iniciativas que les resulten interesantes. Una de ellas es el festival de cortometrajes *Rueda con Rueda*, que este año celebra su cuarta edición, y en el que les ofrecemos la posibilidad de rodar un cortometraje en alguna de las 37 bodegas de la D.O. que participan en esta acción. De este modo nos unimos a ellos a través de un sector tan presente en su día a día, como es el audiovisual.

"Es aquí donde la verdejo, autóctona de la D.O. Rueda, se desarrolla en su máximo esplendor"

Otro de los objetivos de los últimos años ha sido incrementar las exportaciones. ¿Qué cifras barajan actualmente?
Actualmente, exportamos en torno a un 17%. Estamos presentes en cerca de 100 países y realizamos acciones promocionales en 13 de ellos. Nuestros principales mercados son Holanda, Alemania, Estados Unidos, Suiza y Reino Unido. Un gran ejemplo de la buena andadura de los vinos de Rueda en el ámbito internacional es el amplio reportaje elaborado por la prestigiosa revista inglesa *Decanter* en su número de marzo 2019, sobre la Denominación de Origen Rueda, sus bodegas y vinos, donde se resalta, a modo de resumen, su asombro ante la gran versatilidad de la variedad verdejo frente a otras variedades nacionales e internacionales, mostrando lo bien que se adapta a diferentes elaboraciones, con madera, sin madera, espumosos, fortificados. Declaraciones como esta son muy positivas para las bodegas de la D.O. Rueda, quienes trabajan siempre por conseguir un reconocimiento en los mercados internacionales. ❋



Juan Galindo Verdejo 2018

Miel, pomelo y piedras

Con estas tres palabras Bodega Copaboca define este 100% verdejo, ya que nace de suelos con presencia de canto rodado y fondo arcilloso. Lo elaboran, como todos sus productos, buscando la excelencia. Una calidad que hace que este vino esté presente en la alta restauración.





Las Bodegas Copaboca están ubicadas en Torrecilla de la Abadesa, Sotillo de la Ribera y Tordesillas, donde los vinos de la D.O. Rueda y D.O. Ribera del Duero se funden con las D.O. Toro y D.O. Cigales. En el caso de la D.O. Rueda uno de sus vinos *top* es el que hoy nos presentan: *Juan Galindo Verdejo.* Un vino que ha llegado a la alta restauración. Concretamente en Andalucía, gracias a la labor del Director Comercial de la Zona Sur de la bodega, Pedro Melero, este verdejo se sirve en 7 restaurantes con estrella Michelin.

Comprometidos con el medio y orgullosos del patrimonio

Bodegas Copaboca posee casi 150 hectáreas de viñedo propio de las variedades verdejo, viura y sauvignon blanc, pertenecientes a la Reserva Natural Vega del Duero-Riberas de Castronuño. Es por ello que forman parte del grupo de Marcas Naturales de Castilla y León. Sus prácticas agroambientales son sostenibles y extremadamente respetuosas con el medio ambiente. Como ellos mismo manifiestan "Nuestra máxima es la excelencia natural y nuestro universo, la naturaleza que nos rodea. Somos privilegiados por hacer lo que hacemos y estar donde estamos, desarrollando la actividad que más nos gusta y podérselo así mostrar al mundo. Buscamos siempre lo natural, para poder obtener de esta tierra privilegiada lo que ella misma nos ofrece".
Esta defensa del medio ambiente hace que destinen el 2% de sus beneficios a organizaciones involucradas en la conservación de los espacios naturales de nuestro país.

Un verdejo perfecto para maridar con mariscos y carnes blancas

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo brillante. En nariz es muy fresco, elegante, con toques a madera y balsámico. En boca es goloso y muy untuoso.

Poseedores de diversos certificados de calidad, Bodegas Copaboca ha merecido desde hace años el justo reconocimiento mediante la obtención de todo tipo de premios y medallas en los distintos concursos internacionales. Además, orgullosos de su patrimonio vitivinícola y los parajes que lo enmarcan, el amante del vino y de la naturaleza es bienvenido a sus distintas bodegas. Los paquetes enoturísticos que ofrecen abarcan visitas y diversas actividades en las que la gastronomía se une con un entorno cautivador.✻

Más información: www.copaboca.com

Emina Verdejo

El primer vino elaborado con levaduras de sus propias parcelas





NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo con reflejo verdoso, limpio y muy brillante. En fase olfativa, es un vino de alta intensidad, con aromas de maracuyá, pomelo, piña o hinojo. En boca es un vino estructurado. Presenta una excelente longitud y equilibrio entre las sensaciones frescas de la acidez con elegante amargor de la variedad verdejo e intensos sabores de frutas tropicales, vivos cítricos.

Bodega Emina Rueda elabora este nuevo verdejo que concentra la tipicidad representativa de la variedad autóctona con un marcado toque tropical.

Emina representa la línea más moderna de Bodegas Familiares Matarromera. Cuenta con dos bodegas, una en Ribera del Duero y otra en Rueda. En esta última es donde elaboran *Emina Verdejo 2018*, el primer vino fermentado con su levadura autóctona, es decir, procedente de sus propias parcelas. Un nuevo vino que acaban de lanzar al mercado fruto de un largo y exigente proyecto de investigación denominado *Microsel*. El proyecto, desarrollado en colaboración con el Parque Tecnológico del Vino (VITEC), ha dado como resultado un vino con mayores propiedades organolépticas y con un marcado toque de frutas tropicales como el maracuyá, el pomelo o la piña que aportan una excepcional frescura.

Este trabajo de investigación arranca hace cuatro años con la caracterización de todos los viñedos de Bodegas Familiares Matarromera, grupo al que pertenece la bodega situada en Medina del Campo y perteneciente a la D.O. Rueda, siguiendo la filosofía de su presidente, Carlos Moro, de devolver a la tierra lo que ésta nos brinda.

Una vez conocido y comprobado el potencial de los suelos y de las viñas, se profundiza en el estudio de las levaduras o aquellos microorganismos responsables de la fermentación del vino y que están presentes de forma natural en los hollejos de la propia uva. De entre la población de levaduras se van discriminando entre 1500 cepas diferentes y se sigue muy de cerca aquella que potencia las características sensoriales del vino y le hacen único, ya que, ninguna levadura del mercado se comporta igual que una propia. En concreto, para la fermentación del nuevo *Emina Verdejo 2018* se ha escogido la levadura bautizada con el nombre 'Schacaromyces Cerevisae Emina'. Gracias a ella, el consumidor puede degustar un vino único con mayores matices aromáticos y un marcado aroma tropical de piña. ❋

Notas de frutas tropicales como el maracuyá, el pomelo o la piña le aportan una excepcional frescura

Más información: www.emina.es

V Malcorta

Un verdejo elaborado con una variedad casi extinta

La Bodega Javier Sanz Viticultor nos presenta este verdejo elaborado con la variedad malcorta, una uva verdejo casi extinta y ahora rescatada por Javier Sanz que, después de casi 20 años de investigación, ha dado como fruto un vino único.



Javier Sanz Viticultor es una bodega especializada en la elaboración de vinos de calidad y de autor, enclavada en el municipio vallisoletano de La Seca (D. O. Rueda, Castilla y León). Su historia arranca a mediados del siglo XIX con el bisabuelo del actual director general, de quien heredó viñedos registrados en 1863. Desde ese origen hasta hoy, cinco generaciones han perpetuado una especial relación entre el viticultor y la vid, basada en la tradición y la excelencia. Su objetivo es ofrecer vinos únicos, personales y atractivos a través de un meticuloso trabajo en el campo y en la elaboración, recuperando variedades extintas, mimando el viñedo viejo, origen de la bodega, y llevando a cabo escogidos procesos de elaboración. Javier Sanz Viticultor cuenta con 104 ha de viñedos propios, lo que permite controlar todo el desarrollo de las cepas. Con un rendimiento medio de 7.500 kg/ha. , la producción anual media asciende a 700.000 botellas.

Además del mercado nacional, que supone un 70% de las ventas, Javier Sanz Viticultor se ha posicionado en mercados internacionales, y está presente en la mayor parte de Europa, América y Asia.

De entre todos los vinos que elabora esta bodega vallisoletana hoy nos presentan V Malcorta. Su singularidad reside en la uva, ya que aunque tradicionalmente, la verdejo malcorta se cultivaba en la D. O. Rueda, la dificultad de su vendimia, de ahí su nombre "malcorta", la condenó al desuso. Javier Sanz Viticultor ha reproducido la genética de este clon porque aporta unos elegantes aromas y una mayor acidez natural, características que se deben a su maduración, más tardía que la verdejo tradicional. La añada 2018 sale al mercado este mes de abril. Cuenta con varios premios y medallas, y acaba de ser elegido en *Vivino* como mejor verdejo de España. ❋

Más información:
www.bodegasjaviersanz.com

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo pálido brillante. En nariz, muestra aromas muy limpios e intensos. Destacan los aromas cítricos, a flores blancas, frutas de hueso, con suaves notas minerales. En boca, destaca por su marcada acidez, que acentúa su carácter fresco y vivaz.



Un vino sorprendente en matices, floral, cítrico, con una agradable acidez natural y una marcada persistencia

José Pariente Cuvée Especial

Bodegas José Pariente presenta la nueva añada 2016 de su José Pariente Cuvée Especial, monovarietal de verdejo, procedente de dos viñedos centenarios, plantados sobre suelo arenoso en la localidad vallisoletana de Hornillos de Eresma. Después de una vendimia manual en cajas y de una doble mesa de selección en bodega, se realizan la fermentación y crianza, durante 11 meses, en depósitos ovoides de hormigón donde se trabajan las lías de manera constante.



José Pariente Cuvée Especial es un vino que sorprende por su elegancia, su sutileza y su complejidad, y en el cual podemos encontrar una mayúscula expresividad mineral.

La mejor fusión entre tradición e innovación.

La producción de José Pariente Cuvée Especial es muy limitada, contando en esta añada 2016 con, tan sólo, 6.824 botellas.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, brillante. Sorprende su elegancia, sutileza y complejidad. La estructura y volumen en boca se combinan con la mineralidad y una acidez equilibrada, ofreciendo un paso vivo y persistente.



Enoturismo

Se realizan visitas a la bodega. Incluyen explicación a pie viñedo, recorrido por las instalaciones y cata de vinos. Es necesaria cita previa: enoturismo@joseparIente.com

BODEGAS JOSÉ PARIENTE Ctra. de Rueda Km 2,5 · 47491 La Seca (Valladolid) · Tel.: 983 816 600 · www.joseparIente.com



Campo Elíseo Blanco 2017

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo con reflejos nacarados. Notas de fruta blanca madura, heno recién cortado y flores dulces secas. Boca untuosa, estructurada, glicérica, de paso amplio y largo retronasal. Un abanico de sensaciones con un toque de amargor final que hace salivar y llena la boca.

BODEGA CAMPO ELÍSEO RUEDA
Calle Nueva, 12
47491 La Seca (Valladolid)
Tel.: 678 852 927
www.campoeliseo.es

Campo Elíseo es la historia de tres enólogos franceses.

François Lurton, junto a Dany & Michel Rolland, apasionados por terruños y variedades únicos que, bajo un clima extremo, nos regalan grandes vinos. La Bodega Campo Elíseo Rueda nace en 2013, con una idea singular : elaborar sus vinos en una bodega subterránea de diez metros de profundidad.

Originalmente del siglo XVII, la bodega fue renovada en 2016, con el ambicioso objetivo de fermentar los mostos en el ambiente natural y protegido de las galerías subterráneas.

La temperatura en la bodega es naturalmente fresca, estable a unos 12° y la higrometría es de 98%. Este conjunto de factores, junto al hecho de llevar a cabo fermentaciones alcohólicas con levaduras autóctonas, amplía la duración de la fermentación del vino. Se trata de una extracción aromática lenta, muy fina, de una gran rareza y elegancia. Las uvas proceden de la parcela "La Seca Vieja", un viñedo propio, de edad media de 35 años cultivado en secano y ecológico.

La etiqueta actual es una alegoría que nos traslada a los Campos Elíseos –en griego antiguo, 'campos alcanzados por el rayo'–, paraíso de la mitología griega donde descansan para toda la eternidad las almas de los héroes abatidos en la batalla.

Enoturismo: Ofrecen diferentes visitas y experiencias alrededor de sus vinos. Reservas: enoturismo@francoislruton.es ❋



Diez Siglos y Momento Diez

La bodega Diez Siglos es un proyecto relativamente joven pero con un bagaje extenso. Nace en el año 2009 de la inquietud de un grupo de viticultores de la zona con claro espíritu de mantener vivo el legado de cientos de años de una de las variedades más apasionantes de España, la variedad verdejo. Con esta variedad elaboran su verdejo sobre lías por excelencia: Diez Siglos, y Momento Diez, un singular verdejo de alta gama fruto de la continua innovación de la bodega.

Diez Siglos: Verdejo de vendimia nocturna. Uvas seleccionadas en viñedo y posterior criado en sus propias lías para conseguir una perfecta expresión de la variedad. Es el verdejo más emblemático y conocido de la gama de vinos de la bodega. De color amarillo verdoso. Aroma potente a hierba fresca, hinojo y anisados. En boca resalta su gran volumen y su perfecta expresión varietal.

Momento Diez: Se elabora con uvas de viñedos de tres pagos con una media de 45 años –que le aportan aroma y complejidad en boca– y con un método de elaboración singular que usa 10 barricas nuevas de robre francés en las que se realiza una micro elaboración diferente en cada una. La mayor parte de la composición del vino ha sido criada en depósito de acero inoxidable también sobre sus propias lías. De color amarillo intenso. Aromas a melocotón, hinojo y romero. En boca nos sorprende por su largura e intensidad. ❋





DIEZ SIGLOS DE VERDEJO
Carretera de Valladolid, Km 24,5 · 47231 Serrada (Valladolid)
Tel.: 983 559 910 · www.diezsiglos.es

Bodegas Castelo de Medina



Las Bodegas Castelo de Medina, con sus más de 180 hectáreas de viñedo propio, están situadas en el corazón de la Denominación de Origen Rueda, donde desde 1996 elaboran vinos de la más alta calidad.

En Castelo de Medina cultivan la vid, vendimian, seleccionan, elaboran, embotellan y comercializan; ofreciendo año tras año una garantía de calidad óptima en sus vinos blancos, rosados y tintos; premiados en los principales certámenes internacionales y reconocidos como Mejor Verdejo del Mundo de 2014, 2016 y 2017; Mejor Sauvignon Blanc del Mundo de 2016 y 2017, y Mejor Vino Rosado de España de 2016 y 2017 por parte la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores (WAWWJ).

La bodega cuenta con equipos de tecnología avanzada apropiados para una elaboración de gran calidad, estando inmersa en continuos programas de I+D+i pero manteniendo por encima de todo, los principios tradicionales de elaboración de la zona.

En esta ocasión nos presentan dos de sus referencias.

Castelo de Medina Sauvignon Blanc: De color amarillo pajizo pálido, transparente y limpio, desprende frescura con aromas a frutas tropicales (plátano, piña). En boca es fresco con buen paso. En retronasal es muy persistente, quedando una agradable sensación.

Castelo de Medina Verdejo: De color amarillo pajizo con tonos verdosos, brillante y cristalino. Aromas a hierba cortada, anisados, hinojo, heno y manzana. En boca es amplio, potente, fresco y muy equilibrado. En retronasal es muy persistente, con gran cuerpo y un largo postgusto.❋



BODEGAS CASTELO DE MEDINA
Carretera CL-602, Km 48 · 47465 Villaverde de Medina (Valladolid) · Tel.: 983 831 932 · www.castelodemedina.com

Amarre Verdejo



En la localidad vallisoletana de La Seca, en plena cuenca del río Duero se ubica Vidal Soblechero, una pequeña bodega familiar, que cuenta con varias generaciones vinculadas a la viticultura.
Esta casa ha centrado sus esfuerzos en expresar los distintos suelos de sus veintidós parcelas con las variedades autóctonas tinta tina, verdejo y viura. Con una filosofía basada en la viticultura antigua, trabajando todas sus uvas en orgánico, para ello se utiliza tracción animal, halcones para evitar plagas, reservorios de fauna útil etc. Contribuyendo a una biodiversidad natural.
Vidal Soblechero es también pionera en la elaboración natural de vino de hielo gracias a las condiciones extremas de la zona y el rescate de una variedad en peligro de extinción. De su producción destacamos el vino Amarre, que procede de un ensamblaje de los tres tipos de suelo de La Seca, arcilloso, calcáreo y arenoso, un vino vibrante auténtico, exprimiendo la personalidad del terreno donde se asienta esta uva verdejo.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma intenso, elegante, fresco y complejo. También se aprecian aromas a hinojo, balsámicos, notas minerales, ahumadas y de monte bajo. Con gran estructura, buena acidez, untuoso, goloso y muy elegante.



BODEGAS VIDAL SOBLECHERO, S.L.
Pago Pozo de la Nieve · 47491 La Seca (Valladolid)
Tel.: 983 816 526



Eresma-La Soterraña

Eresma-La Soterraña está situada en el término municipal de Olmedo, en la comarca de Tierra de Pinares, al sur de la provincia de Valladolid y pertenece a la D.O. Rueda desde 2006. En esta ocasión nos presentan tres de los vinos que elaboran.
Eresma Verdejo: Elaborado con viñedo de más de 40 años, presenta un color amarillo pajizo con matices verdosos. Aromas a heno e hinojo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y de fruta blanca como la manzana. En boca es untuoso, elegante e intenso, con una equilibrada acidez y un toque amargo final típico de la variedad verdejo.
Eresma Fermentado en Barrica: Elaborado con viñedo de más de 40 años, presenta un color amarillo pajizo, con matices verdosos. En nariz presenta un recuerdo ahumado, cacao y vainilla, que dejan paso a recuerdos frutales como el albaricoque maduro, pera de conferencia, caramelo de piña, cáscara de limón y un sutil toque de flores blancas y frescas notas herbáceas. En boca es elegante, fino, intenso, graso, cremoso, de acidez potente, buena estructura y de un amargor final característico de la variedad verdejo.
Eresma Plus: Solamente 2.000 cepas han participado en la elaboración de este vino, todas ellas procedentes de viñedo propio, con un rendimiento por cepa de un kilo y medio. Presenta un color amarillo pajizo intenso con matices verdes. Es un vino moderno, aromático, elegante, de enorme complejidad, en los que los recuerdos a boj e hinojo dejan paso a notas minerales y cítricos. En boca es potente, sabroso y de gran elegancia. Una producción exclusiva de 1.470 botellas al alcance de unos pocos. ❋

ERESMA-LA SOTERRAÑA
Ctra. N-601, Km. 151 · 47410 Olmedo (Valladolid) · Tel.: 983 601 026
www.bodegaslasoterrana.com · @BodegaEresma

Bodega Tres Pilares

La bodega Tres Pilares cuenta con viñedos situados en pleno corazón de la R.O. Rueda, más concretamente en el término de La Seca. Dichos viñedos se benefician de una tierra de contrastes, con gran diversidad de suelo y clima, que resulta ideal para el cultivo de verdejo.
Entre las virtudes de esta bodega, que propician la creación de unos vinos únicos, podemos mencionar la lentitud del proceso, la edad añeja de los viñedos y la temperatura.
Cabe destacar, asimismo, que Tres Pilares se ubica en unas tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo, con lo que el verdejo adquiere las características por las que esta variedad es conocida.
El origen de Tres Pilares se encuentra en tres hermanos –Juan Antonio, Eustaquio y Jaime–, pertenecientes a una saga de viticultores, con una historia de casi 50 años y más de 70 hectáreas de viñedos viejos. Su pasión les lleva a mimar cada eslabón de la producción, desde el origen de la uva, hasta la creación de un verdejo sublime.
Entre sus vinos destacamos Tres Pilares Verdejo, de carácter tradicional y elaborado con uvas de viñedos con más de 35 años, y Tres Pilares Sauvignon, un vino en el que la familia ha incorporado todo el saber hacer de la tradición para obtener un vino con alma.❋



BODEGA TRES PILARES
El Rancho, 3 · 47491 La Seca (Valladolid) · Tel.: 676 169 122 · www.bodega3pilares.com





¿Existe un placer mayor que encontrar un rincón perfecto en plena naturaleza, desplegar un mantel de cuadros y disfrutar de una copa de vino? Con la llegada de la primavera apetece cada vez más hacer planes al aire libre y en los últimos años se está recuperando la maravillosa costumbre de ir de picnic, así que ¿por qué no incluir en nuestra cesta una botella de cabernet, la uva más famosa del mundo?

Barceló Montecastillo Golf

La uva más famosa del mundo

CABERNET

Es una de las variedades de uva más plantadas del mundo (5% de la superficie mundial), con 340.000 ha. A España llegó en el siglo XIX y desde entonces no ha dejado de utilizarse para elaborar vinos, tanto en *coupage* como en monovarietales. Según se explica en el *The Oxford Companion to Wine* (Oxford University Press, Oxford, England, 1994), los orígenes más remotos de esta variedad permanecen en el misterio. Uno de sus nombres en el siglo XVII fue *Bidure*, una variedad descendiente de la cepa llamada *Bitúrica* por Plinio el Viejo, en el siglo I D..C., quien tomó ese nombre de la tribu de los bitúrigos, quienes estuvieron asentados en la región de Burdeos desde tiempo atrás. No fue hasta fines del siglo XVIII cuando el cultivo de la variedad cabernet sauvignon comenzó a incrementarse de una manera muy notable en el área de Burdeos. Y aunque se considera que es originaria de esa zona francesa, es una uva que ha demostrado una excepcional adaptabilidad a diferentes suelos, climas y latitudes (aunque se desarrolla mejor en climas templados y secos; en climas fríos las vides producen más hojas que uvas, para capturar la luz del sol y realizar la fotosíntesis), manteniendo pese a ello, siempre, su particular carácter. En 1996, en el Departamento de Viticultura y Enología de la Universidad de California en Davis, un equipo liderado por Carole Meredith descubrió, estudiando su ADN, que la cabernet sauvignon era descendiente de la cabernet franc y la sauvignon blanc, y que lo más



Vina Cobos (Argentina)

probable es que ese cruce ocurriera en el siglo XVII, cuando la práctica de cultivar distintas castas de uva en un mismo viñedo para producir vino a partir de todas ellas juntas era algo común, principalmente en la región vinícola de Burdeos, donde frecuentemente se mezcla con merlot y cabernet franc. Los registros indican que era popular en las plantaciones bordelesas en el XVIII. Desde entonces no hay prácticamente zona vitivinícola dedicada a la elaboración de tintos que no cuente entre sus cepas con ella, a la que en ocasiones se ha acusado de "colonizadora", por ser plantada en regiones vinícolas emergentes a expensas de las variedades locales.

¿Cómo son los vinos?

Dependiendo de si la uva ha sido cultivada en una zona fría o cálida, en suelo de grava o arcilloso, etc. los vinos elaborados con cabernet sauvignon que se obtengan tendrán matices diferentes, pero mantendrán unas características comunes:

- **Suelen ser de un color violáceo denso.**
- **En nariz se muestran profundos e intensos con predominio de los aromas florales (violetas), frutales (bayas) y vegetales (pimiento). En las latitudes más frías, la cabernet sauvignon produce vinos con notas a pimiento verde, menta y cedro, que se hacen más pronunciadas a medida que el vino envejece. En los climas más moderados, se aprecian notas "amermeladas" a grosella negra cocinada. Estos aromas se vuelven más complejos con la crianza.**
- **En boca son secos, con cuerpo, estructura, alcohólicos, ácidos y sabrosos. Su juventud no es muy agradecida por su alto contenido en taninos y gran acidez, pero su madurez es excepcional. Y es que la acidez contribuye a su potencial de envejecimiento.**
- **En general, son vinos de larga vida que alcanzan su plenitud después de mucho madurar en madera y añejarse en botella. Poseen unos taninos aromáticos que les confieren elegancia cuando son sometidos a crianza mixta.**
- **Vinya la Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva está considerado como el primer vino elaborado mayoritariamente con esa variedad de España.**



SAUVIGNON

Es una de las uvas tintas más conocidas del mundo

En España

Fue el Marqués de Riscal quien introdujo su cultivo en 1858, cuando su hijo Camilo Hurtado de Amézaga envió 9.000 sarmientos de cabernet sauvignon y otras variedades finas francesas a la Rioja Alavesa. Eloy Lecanda, heredero del fundador de la bodega Vega Sicilia, compró en 1864, en *terroir* galo, 18.000 sarmientos para cultivar esta casta en sus tierras de la Ribera del Duero. A principios del siglo XX, Ignasi Girona de Castell del Remei la importó para replantar las viñas afectadas por la filoxera. A principios de los años sesenta Miguel A. Torres y su esposa decidieron consagrar las 29 hectáreas de la finca Mas La Plana al cultivo de cabernet sauvignon. La primera cosecha vendimiada se impuso en la Olimpiada del Vino de 1979, celebrada en París, a los más famosos cabernets del mundo. Todo un éxito que se ha visto refrendado en los últimos años con numerosos premios internacionales. Y en 1969 y tras largos años perfeccionando el método de elaboración, nació el primer vino elaborado mayoritariamente con la variedad cabernet sauvignon de España de la mano de la bodega Jean Leon: Vinya la Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva.

¿SABÍAS QUE...?

- **Se la acusa de ser una "uva colonizadora" al ser plantada en regiones vinícolas emergentes a expensas de las variedades locales.**
- **La producción por cepa no solo no es copiosa, sino que la cantidad de mosto es proporcionalmente menor, debido a la mayor cantidad de hollejos.**
- **Cuando es cosechada demasiado madura, los vinos pueden tomar sabores a mermelada y aromas a grosellas negras.**
- **Es una variedad ideal para elaborar grandes vinos tintos con una fuerte personalidad.**
- **Los cabernet del Penedès se acercan al modelo bordelés, mientras que los leridanos y ciertos navarros guardan afinidades con los californianos.**

Bodegas Torres



Somos Restaurant (Barceló Torre de Madrid)



MARIDAJE

Los vinos de crianza resultarán idóneos para carnes rojas a la brasa o asados, mientras que para guisos de carne (cordero, por ejemplo) se recomiendan cabernets jóvenes, ya que grasas y proteínas neutralizarán los taninos. También combinan con los amargos –endivia y escarola–, y con los aderezos de pimienta negra (ya que esta especia tiene la habilidad de minimizar la percepción de la carga tánica). Los vinos europeos, como los de Burdeos, tienen influencias más terrosas que casan con las setas. Las notas herbáceas de los elaborados en climas más fríos acompañarán bien a verduras y ensaladas. También son buenos compañeros del chocolate negro y del queso azul.



Saludable

Diversos estudios han demostrado que la cabernet sauvignon posee unos niveles muy altos de resveratrol, sustancia que propicia el colesterol conocido como bueno y que a la vez limita la producción del colesterol malo, el que bloquea las arterias. También se asocia una relación beneficiosa entre el resveratrol y la reducción de factores de riesgo asociados con el Alzheimer.

Crece en casi todas las grandes zonas vitícolas

Variedad noble

La cabernet sauvignon se engloba dentro de las variedades nobles. Presenta un pámpano de porte medio erguido. Los racimos son medianos y no muy compactos. Las uvas son esféricas, pequeñas, de hollejo grueso que proporciona al vino un marcado carácter tánico y bayas de una tonalidad de profunda pigmentación oscura. En boca dan una fuerte sensación astringente.

La planta es vigorosa, de brotación medio-tardía, y crece con facilidad en países como Chile –donde es la cepa más cultivada– Argentina, Australia (en la región sureña de Coonawarra sus vinos tienden a deplegar notas características a eucalipto), Nueva Zelanda, Sudáfrica, EE.UU. (Napa Valley en California), Líbano y por supuesto en Europa, donde Italia es uno de los mayores productores. En España la encontramos principalmente en las D. O. Alicante, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Cataluña, Conca de Barberà, Costers del Segre, Jumilla, La Mancha, Méntrida, Navarra, Penedès, Ribera del Duero, Utiel-Requena y Valdepeñas.

El único defecto, por así decirlo, de la cabernet sauvignon sería su escaso rendimiento en comparación con otras variedades tintas. No obstante, este defecto es visto como una virtud por algunos bodegueros ya que un escaso rendimiento es siempre sinónimo de concentración, dando lugar a vinos con un marcado carácter varietal.❋

Casa Vella d'Espiells

De entre las más de 270 hectáreas de viñedo ecológico –uno de los mayores de Cataluña, base y fundamento de la bodega– que tiene en propiedad Juvé & Camps en el Penedès, en una de las fincas ubicada a más de 600 metros de altitud, nace Casa Vella d'Espiells, un vino monovarietal elaborado exclusivamente a partir de uvas de cabernet sauvignon. Procedente de viñedos de más de 20 años, es un reflejo del nuevo proyecto enológico de la bodega: Propietat d'Espiells.

Cada vino de esta nueva línea muestra la profunda riqueza varietal, climática y orográfica del legado de Juvé & Camps, así como el respeto y el culto a la tierra. Esta gama, nacida hace décadas y que se presentará renovada al mercado este 2019, agrupa todos los vinos tranquilos de la bodega, acogiendo a los emblemáticos y presentado incorporaciones que potencian y reafirman el compromiso de Juvé & Camps con el territorio más allá de los espumosos.*



NOTA DE CATA

D.O.: Penedès

Características: Intenso color rubí con las tonalidades propias de una larga crianza en botella. La expresión aromática es profunda, intensa y sutil. Inicialmente evoca notas de frutas rojas maduras y de frutos secos tostados, rodeados por recuerdos de maderas nobles. Poco a poco, su complejidad aromática crece y se distinguen penetrantes notas de vainilla, canela y un ligero fondo balsámico.

El paso por boca es concentrado y untuoso, llenando el paladar de sensaciones intensas. Largo y persistente, se despide con penetrantes notas especiadas. Los taninos, maduros y abundantes, le auguran una larga vida.

JUVÉ & CAMPS
San Venat, 1
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 938 911 000
www.juveycamps.com
facebook @juveycamps
twitter
Instagram

Roureda Cabernet Sauvignon



Auténtico y mediterráneo, Roureda es un vino que Cellers Unió elabora con pasión desde 1978. Aunque se presenta con una imagen fresca y natural, conserva el espíritu de los clásicos más genuinos.

NOTA DE CATA

D.O.: Tarragona

Características: Vino tinto de color rubí con bordes granates. Aroma limpio y agradable, muy varietal, que evoca sutilmente el pimiento. En boca destacan los taninos dulces, equilibrados y delicados, con un postgusto especiado. Se recomienda tomarlo con jamón, quesos semicurados, con platos de pasta, carnes blancas a la parrilla, carnes con salsa y estofados.



El vino tinto Roureda de Cellers Unió evoca a los clásicos. Perteneciente a la D.O. Tarragona, está elaborado con cabernet sauvignon, que deja atrás la creencia que esta variedad es sólo es apta para vinos de crianza. Procede de viñedos mediterráneos, evitando la sobremaduración durante la cosecha y aplicando una maceración corta que aporta cuerpo y color preservando toda la expresividad de su fruta.*



CELLERS UNIÓ
Joan Oliver, 16-24
43206 Reus (Tarragona)
Tel.: 977 330 055
www.cellersunio.com

ENATE Cabernet - Cabernet





Es un vino que resulta de la fusión de los mejores cabernet de las fincas de Enate, Salas Bajas y Alcanetos. Para ello, su enólogo Jesus Artajona, escogió los suelos mejor drenados y favoreció la insolación y ventilación de las uvas, haciendo podas en verdes.
Vinificado de manera tradicional, con un exhaustivo control de temperatura de fermentación, y envejecido durante 18 meses en barricas nuevas. El resultado nos brinda un vino serio, moderno y atlántico, que combina con su carácter más mediterráneo para corroborar que el Somontano da cobijo a cabernets sauvignon grandes y elegantes, como lo demuestra el reconocimiento conseguido por este vino en 2015, de la mano de la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vino y Licores (WAWWJ), que lo posicionó como el mejor cabernet de España y el 7º del mundo.

NOTA DE CATA

D.O.: Somontano
Características: Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licorosidad. Se entrelazan las notas balsámicas, fenólicas y especiadas del cabernet con los matices tostados, cremosos y de cacaos aportados por la barrica nueva. Paladar denso, carnoso, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.

Luce en su etiqueta una pintura del artista Erwin Bechtold, que se vale de la densidad de los colores como lenguaje expresivo. Una etiqueta depurada que expresa y concentra en su imagen la elegancia y fuerza contenida en el interior de la botella.❋

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

Albret la Viña de mi Madre Reserva





Los vinos de Albret nacen de la perfecta armonía entre el trabajo del hombre y del terruño, una combinación de geología, clima y geografía que hacen de determinadas parcelas el lugar idóneo para plantar viñas que darán vinos singulares, únicos y reflejo de su origen. En el caso del *Reserva especial Albret la Viña de mi Madre*, el *terroir* es un pequeño viñedo de cabernet sauvignon de apenas tres hectáreas que perteneció a la madre del enólogo. Se elabora de una cuidada selección de uvas vendimiadas a mano. Las raíces de las cepas de 36 años de edad se hunden en suelos de gravas y arenas con cantos rodados, bajo el que un perfil de arcillas hidrata y nutre las plantas. Las características especiales de estos suelos permiten limitar la producción, a la vez que la alta presencia de gravas mejora la maduración de los taninos de la cabernet sauvigon, resultando en un vino de alta concentración, complejidad y elegancia, que se revela lentamente con suavidad y persistencia. ❋

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Características: Brillante e intenso color rojo cereza picota. Gran variedad de notas aromáticas, con predominio de confituras de frutas negras, de moras y cassis, así como matices de ciruelas e higos secos. De su cuidada y prolongada crianza, transmite sutiles y complejos aromas de vainilla, bombón de licor y tabaco de pipa. Paladar suave, de gran volumen, muy expresivo, con abundantes sabores frutales y de fina madera perfectamente integrada, que lo hacen un vino muy complejo, armónico e interesante. Carácter maduro aportado por sus dulces taninos, elegantes y especialmente persistentes.

ALBRET
Carretera Cadreita – Villafranca, s/n
31515 Cadreita (Navarra)
Tel.: 948 406 806 · www.fincaalbret.com

De ruta por la Terra Alta



La comarca de la Terra Alta es un agreste territorio situado en la provincia de Tarragona, en el extremo sur de Cataluña, salpicado de almendros, pinares y vides. Un territorio conocido como 'el alma de la garnacha blanca'. La recién creada *Ruta del Vino de la Terra Alta* ofrece visitas a bodegas –entre ellas las modernistas conocidas como 'catedrales del vino'–, así como experiencias gastronómicas, actividades culturales y mucho más.

Fotos cedidas por el Patronat de Turisme de la Diputacio de Tarragona





Bodegas a visitar

- Altavins Viticultors
- Celler de Batea
- Celler Piñol
- Cellers Tarroné
- La Fou Celler
- Vins La Botera
- Celler Arrufí
- Bernaví
- Vins del Tros
- Celler Clua
- Celler Menescal
- Sant Josep Vins
- Celler Coop. Gandesa
- Vinyes del Convent
- Coma d'en Bonet
- Edetària
- Bàrbara Forés
- Herencia Altés
- Celler Frisach
- Celler Pinell de Brai

LOS VINOS

Las características principales de los vinos son la mediterraneidad de su terruño y el predominio de las variedades de uva tradicionales, recomendadas por el Consejo Regulador. La garnacha blanca tiene un peso excepcional y su elaboración es la que mejor expresa el terruño y la cultura de D.O. Terra Alta. Hay que recordar que los vinos elaborados con ella disfrutan de un distintivo de garantía específico, el "Terra Alta Garnatxa Blanca". Los *Terra Alta Garnatxa blanca* se distinguen por su color amarillo, con matices que van de pálidos hasta dorados, una nariz sutil y sobre todo por la alta intensidad de sabores en boca. Un color y un sabor de un vino que, alejado de los estereotipos, no renuncia a la autenticidad que le confiere su origen mediterráneo. Además, en la D.O. Terra Alta se elaboran blancos, rosados, tintos y hasta 4 tipos de vinos de licor (mistela blanca, mistela tinta, rancio y vino dulce natural).

NO TE PUEDES PERDER...

- La gastronomía terraltina. Destacan los *ganyims* (una parte muy sabrosa del atún), el *abadejo* (bacalao) o las sardinas de casco (en salazón) y por supuesto, la *clotxa*, todo un clásico de la zona, que es como el *kebab* de les Terres de l'Ebre.
- La Ruta del aceite, que ofrece visitas a molinos, almazaras y fincas de olivos
- La Noche de las Garnachas Blancas en junio
- La Feria del Vino de Batea en agosto
- La Fiesta de la Vendimia en Corbera d'Ebre en octubre
- La Fiesta del Vino de Gandesa en noviembre





Actividades

Las bodegas ofrecen visitas y otras actividades de enoturismo como cursos de iniciación a la cata de vinos, catas verticales, talleres de vendimia o visitas arquitectónicas e históricas. Además, se proponen también actividades gastronómicas, experiencias para familias o propuestas entre viñas para descubrir este territorio donde reina la garnacha blanca. Con la *Ruta del Vino de la Terra Alta* se busca popularizar la comarca como destino enoturístico, no solo en Cataluña sino también a nivel internacional, para beneficiar así a todos los agentes involucrados y potenciar el modelo territorial y económico de la comarca.



Más información: www.doterraalta.com / www.terra-alta.org



Garnacha blanca en estado puro

La Terrenal es un vino elaborado exclusivamente con garnacha blanca plantada en vertientes soleadas y en suelos arcillosos. Es en este tipo de suelo cuando la garnacha blanca se manifiesta en plenitud, con carácter y potencia. Cuenta con una gran complejidad aromática donde destaca su mineralidad. En boca es un vino con una entrada cálida y potente, un recorrido concentrado, estructurado, y un final extremadamente fresco.





Aroma a frutas tropicales

Portal 2017 Blanco, de Celler Piñol, es un vino joven de color amarillo pajizo brillante con suaves tonos verdosos. Aroma potente a frutas tropicales, lichis, frutas blancas como el plátano, melocotón y 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. Está elaborado con 90% garnacha, 5% sauvignon blanc y 5% viognier.



IMAGEN RENOVADA

Cellers Tarroné ha renovado la imagen y la botella del primer vino 100% garnacha blanca que lanzó al mercado, *Merian*, un vino emblemático de la D.O. Terra Alta que es, con la añada 2018, el primero de producción ecológica de toda la historia de la bodega familiar. Merian 2018 Blanco se presenta con una botella de estilo borgoña y con una etiqueta totalmente renovada diseñada por la agencia GamnBcn.

Homenaje al almendro

Con su nombre indica, *Lafou Els Amelers* rinde honor a los almendros que conviven con las cepas en los viñedos de la Terra Alta. Elaborado con garnacha blanca, este vino presenta un color amarillo pálido y una rica expresión aromática en la que las notas cítricas y florales dan paso a matices de fruta madura y almendra tierna. En boca tiene una generosa estructura, y una acidez vivaz, con un prolongado final. Ideal para acompañar un arroz marinero, zarzuela, pulpo a la brasa, ensalada de otoño con granada y tortilla de calabacín.



Unsi Terrazas Tinto

Garnacha de montaña







Unsi Terrazas Tinto es un vino procedente de una cuidada selección de garnacha cultivada en terrazas de la baja montaña de Navarra donde la disparidad de niveles, alturas y suelos se mezclan creando una sensación única que no deja indiferente a nadie.

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Tras pasar seis meses en roble francés (barricas de 700L y tinos de 3.500L), se obtiene este vino de buena intensidad colorante, muy bien cubierto, con tonalidades violáceas que transmiten vivacidad. Aroma muy intenso, auténtico y varietal: fondo de frutos rojos (frambuesa, fresa...), notas florales de violeta (caramelo de violeta) que describen la garnacha en zonas de cierta altitud y marcado carácter agreste (monte bajo: tomillo y romero). En boca resulta potente en sabores y aromas, fresco y de tanino goloso. Vuelven las notas florales dulces y la fruta roja.

La filosofía de *Unsi* es recuperar el pasado para escribir el futuro

En la baja montaña de Navarra, un territorio marcado por una acusada orografía y poco espacio para el cultivo, diferentes viñedos de garnacha con muchos años de antigüedad fueron abandonados. Entre los motivos de su abandono se encontraba la dificultad de acceso a los mismos y la poca producción, algo insostenible para los viticultores locales. De esta forma nace *Unsi*: un proyecto vitivinícola que tiene como objetivo recuperar viejos viñedos de garnacha de montaña, para elaborar vinos de calidad con un carácter único e irrepetible. Y es que en estos parajes del municipio de San Martín de Unx, donde la vegetación de matorral (tomillo, romero, lavanda, enebro y carrasco) rodea a los viñedos, es donde la garnacha expresa todo su potencial. El resultado de esa recuperación de la garnacha de baja montaña es este vino que hoy nos sugieren: *Unsi Terrazas Tinto.* Con la añada 2016 ha sido galardonado como *Mejor Vino D.O. Navarra Tinto con Barrica* en el concurso Mejores Vinos D.O. Navarra 2019. Además en este año 2019 también ha sumado la prestigiosa medalla de Oro del reconocido concurso de vinos internacional *Mundus Vini* celebrado en Alemania.❋



PROYECTO UNSI S.L Navarra
Anecoop Bodegas
Monforte, 1 - Entlo
46010 Valencia
Tel.: 963 938 500
www.anecoopbodegas.com

¡Cumplimos 200 números!

Aunque nuestra revista no cumple la 'mayoría de edad' hasta 2020 –y podríamos decir que aún es una adolescente de 17 años– este mes tenemos un gran motivo de celebración: llegamos a nuestro nº 200.



Número 1

Fue en el año 2002 cuando en la editorial Curt Ediciones empezó a gestarse la idea de crear una revista gastronómica de actualidad. Finalmente, el primer número salió a la calle en septiembre de ese año. Desde entonces el mundo del vino, pero especialmente el de la restauración, ha sufrido un gran cambio.

Evolución de la gastronomía

Todo lo que tiene que ver con cocineros y restaurantes ha pasado a ser de interés no solo para los especialistas, los gastrónomos, sino para el público en general. Los programas de televisión han ayudado a dar visibilidad a los cocineros y a fomentar el interés por la gastronomía. Pero también, en los últimos años, las redes sociales han dado un buen empujón al sector y han nacido figuras como los *foodies*, aficionados a la comida y a la bebida que con teléfono móvil en mano, no dudan, antes de hincarle el diente a un plato, en hacerle una foto para subirla a sus perfiles de *facebook*, *twitter* o *instagram*. También los *blogs* gastronómicos están a la orden del día.

Evolución en el mundo del vino

Y aunque el auge por la gastronomía parece abarcarlo todo, también el mundo del vino ha evolucionado. Ha dejado de ser un mundo para 'entendidos'. Ahora ya casi nadie usa la fase 'no entiendo de vino', como avergonzándose, temiendo hacer algún comentario que sea mal visto a ojos de alguien más experto. Actualmente las bodegas se esfuerzan por llevar el buen vino a todo el mundo, lanzando el mensaje de que no importa no saber de taninos, estructuras o envejecimientos, lo importante es saber si un vino nos gusta o no. Así de simple. Y para ello organizan catas didácticas muy alejadas de las que se hacían antes solo aptas para profesionales y abren sus puertas para que la gente conozca el vino desde el origen. Y es que el enoturismo ha sido y está siendo el elemento diferenciador, el factor que ha hecho que en los últimos años el vino se popularice y se

Ficha personal de la revista Vinos y Restaurantes

- **Fecha de nacimiento:** Septiembre de 2002
- **Lugar:** Nací y resido en Barcelona pero también estoy presente en Portugal y en algunos países de Latinoamérica.
- **¿Dónde encontrarme?** Cada mes en el kiosco pero también en algunos restaurantes, tiendas gourmet y vinotecas
- **¿Qué me gusta?** La gastronomía, los vinos y los restaurantes
- **¿Dónde quedar/acudir/conocernos?** En cualquier evento del sector que se precie, siempre atenta a la actualidad
- **Hermanos:** Skipper, The Best, Neumática, Regata, Pesca a bordo, Sea Fever, Piscinas y Spas, Cocinas y Baños, Hogares LifeStyle, Cronos, Joyas, Salud Total, Gran Hotel Turismo, Equipamiento Hostelero y La Guía de Proveedores.



Número 135



Número 100



A lo largo de estos años hemos intentado divulgar de una forma rigurosa y amena la realidad gastronómica y vinícola española

relacione con algo lúdico, que incluso puede disfrutarse en familia, ya que muchas bodegas ofrecen también actividades para niños.

Nuestra evolución

Al igual que ha ocurrido en el mundo vinícola y gastronómico, nuestra revista ha evolucionado y hasta ha crecido físicamente, pasando 'de niña a mujer' en noviembre de 2013, cuando alcanzamos el nº 135, tras once años de trayectoria. Y es que *Vinos y Restaurantes* empezó en un formato pequeño, manejable, práctico para poder llevarla en un bolso o un maletín cómodamente. Pero con el paso de los años necesitábamos crecer. Y es así como aumentamos ligeramente nuestro tamaño, renovamos el diseño y los colores de la portada y estrenamos un nuevo formato con el chef de moda: Jordi Cruz. Acertamos. Muchos lectores y clientes nos comentaron que era más fácil de encontrar en kiosco y que le habíamos dado un aire más contemporáneo. Cinco años des-

Firmas

Por nuestras páginas han pasado grandes firmas, reconocidos críticos gastronómicos y periodistas que han dado a nuestros artículos una visión rigurosa y profesional. Un grupo de colaboradores –los que están y los que formaron parte del equipo durante muchos años– a los que tenemos que agradecer su trabajo y esfuerzo y de los que estamos orgullosos.







Reportajes del Número 1





pués, en octubre de 2018, llegó la hora de darle a nuestra publicación un nuevo *restyling*. Cambiamos ligeramente la maquetación de la portada y el interior para darle un aspecto más actual. Un toque sutil, nada radical, pero que nos ha rejuvenecido.

Los contenidos han ido adaptándose al interés del público, creando nuevas secciones. También apostamos más por la imagen.

En papel y *online*

Puede que estés leyendo estas líneas revista en mano, sin duda eres de los que creen –como nuestro Presidente fundador, el Sr. Enrique Curt– que no hay nada como el ejemplar físico para poder pasar las hojas en cualquier lugar, sin necesidad de un dispositivo electrónico. Ideal para relajarnos cuando no hay cobertura. Pero no podemos negar la evidencia ni dar la espalda a las nuevas tecnologías –lo sabe bien nuestra editora, Laura Curt– por lo que hace años que *Vinos y Restaurantes* puede descargarse en versión PDF desde nuestra página web: www.revistavinosyrestaurantes.com, donde además los lectores pueden estar informados a diario de todo lo que pasa en el mundo vinícola y gastronómico. Una forma de que una revista como la nuestra, de edición mensual, esté conectada con la actualidad en todo momento. Y para comunicarnos con nuestros clientes y lectores a tiempo real, tenemos nuestra propia cuenta de facebook (www.facebook.com/RevistaVinos) twitter (@revistavinos) e instagram (@revistavinosyrestaurantes).


CURSO DE CATA

El porqué de un curso de cata

Índice de los capítulos del curso

CURSO DE CATA | Por Ela Fernández, sumiller del restaurante Jean-Luc Figueras, de Barcelona

Elegir el vino

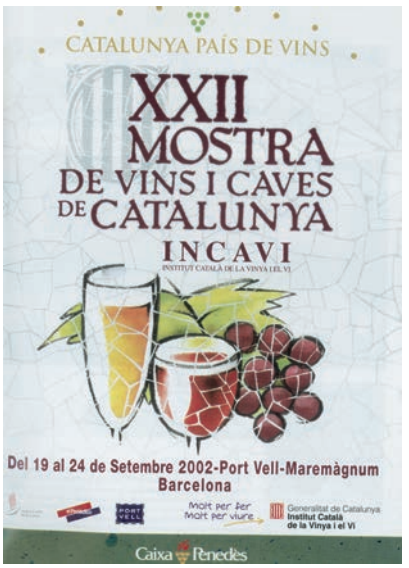
El vino siempre ha formado parte de nuestras vidas y a lo largo de la historia ha estado presente en todo tipo de acontecimientos hasta nuestros días.




RESTAURANTES | Barcelona

CASA LEOPOLDO

UN CLÁSICO DE LA CIUDAD CONDAL





El futuro

Lo que nos deparará, nadie lo sabe. Parece que fue ayer cuando llegábamos al número 100, en diciembre de 2010, y casi una década después hemos llegado al 200. De momento, aquí seguimos, al pie de cañón, intentando ser de utilidad al profesional pero también informar y entretener al público general. Precisamente tanto a unos como a otros, les debemos haber llegado hasta aquí y continuar con fuerzas renovadas.

Queremos aprovechar esta ocasión para dar las gracias a nuestros clientes por la confianza que depositan en nosotros y sobre todo a nuestro lectores, y es que no perdemos de vista que una revista no es nada sin ellos.

✻ L.M.



Número 100

Ingredientes de nuestra revista

- Buena materia prima y un buen equipo de profesionales
- Secciones de interés: planes del mes, perfil, vino del mes, propuestas de vinos tintos, blancos, rosados, espumosos, destilados, restaurantes y chefs
- Reportajes sobre Denominaciones de Origen, ferias, variedades de uva, entrevistas con personajes de de actualidad, rutas enogastronómicas...

Felicitaciones

200 números de Vinos y Restaurantes

Más de medio centenar de chefs, bodegueros, enólogos, sumilleres, colaboradores... y amigos, en definitiva, han querido rendirnos su pequeño homenaje en forma de felicitaciones. Muchas gracias a todos por acompañarnos en este viaje que esperamos seguir haciendo juntos.

Brindamos por estos 200 primeros números de *Vinos y Restaurantes.* Sin duda, vuestra labor durante estos 17 años ha sido muy importante para que podamos transmitir nuestra apuesta por la máxima calidad.
Samuel Fernández
Responsable de Comunicación
Grupo La Rioja Alta, S.A.

Desde la Denominación de Origen Calificada Rioja es un placer formar parte de la trayectoria de *Vinos y Restaurantes,* una de las cabeceras referente en el sector y que nos ayuda en el día a día a la hora de promocionar nuestros vinos y nuestra región. Gracias por hacernos formar parte de vuestra historia.
Marta Echávarri Abascal
Responsable de Comunicación
DOCa. Rioja

Mi felicitación por conseguir este hito: 200 números y ya cerca de 20 años informando sobre nuestro sector son sin duda motivo de celebración. Siempre es un placer leeros, ¡seguid así!
Boris Spira
Marketing Manager
Grupo Luis Caballero - Bodegas Lustau

Desconectar, relajarse, tomarse una copa de un buen vino y aprovechar este momento para leer *Vinos y Restaurantes.* Magnífico medio de comunicación para transmitir y compartir con todos, las virtudes de nuestra cultura.
Virginia Solís Ramírez
Dpto. de Marketing
Félix Solís avantis

Enhorabuena a *Vinos y Restaurantes* por estos 200 números. El éxito de una revista se basa en las personas que forman todo su equipo, ¡y por aquí sois y ha pasado gente magnífica!
Ojalá vuelva a felicitaros por el número 400, por el 600, etc… Será una magnífica señal para todos.
Marcos Yllera
Presidente de Bodegas Yllera

Enhorabuena por vuestra trayectoria como medio de comunicación especializado. Gracias especialmente por contribuir en la divulgación de la cultura del vino en España.
Inma Moreno
Directora de Marketing
D.O. Valdepeñas

De todo corazón, muchas felicidades al equipo de *Vinos y Restaurantes.* Llegar al número 200 es un enorme éxito que sólo se explica por la excelente labor que hacéis por divulgar de una forma rigurosa y amena la realidad gastronómica y vinícola de nuestro país. Hoy vuestra revista se ha convertido sin lugar a dudas en uno de los mayores referentes de la prensa del sector. Por favor continuad así, con esa ilusión por el trabajo bien hecho. Os lo agradeceremos todos los que amamos el buen comer y beber.
Eugeni Llos
Director Marketing
Grupo Perelada & Chivite

Gracias por dejar abierta una ventana al mundo del vino nacional y dejar que nuestros proyectos lleguen a las manos de todos los profesionales del vino.
Ana Carazo
La Bodega de La Loba

En nombre de Bodegas Familiares Matarromera quiero transmitiros nuestra más sincera felicitación por vuestro número 200. *Vinos y Restaurantes* es una publicación fundamental en el sector ya que favorece la cultura del vino, contribuyendo de manera profesional y rigurosa a su difusión y conocimiento. Brindamos por vuestro aniversario.
Carlos Moro
Presidente de Bodegas Familiares Matarromera

Felicitaros por vuestros 200 números y ese gran trabajo que hacéis día a día. Para nosotros *Vinos y Restaurantes* ha sido una eficaz herramienta para nuestros propósitos, pero aún más vuestro continuo espíritu de colaboración, ha-

ciendo el camino en buena compañía. Por muchos número más.
Isidro Santos
Director Comercial y Marketing
La Fábrica Del Vermutillo

¡Felicidades a *Vinos y Restaurantes* por su número 200! Gracias por ayudar transmitir la gastronomía y el mundo del vino. Ojalá a estos 200 números sigan muchos más y cada vez lleguéis más lejos. Seguiremos siendo files lectores vuestros.
Ana Martinez Bujanda
Bodegas Valdemar

Enhorabuena por estos 200 números llevando a todo el mundo la unión entre la gastronomía y el vino, que es nuestra forma de entender la vida, y haciéndonos disfrutar de una publicación de gran calidad y muy cuidada.
Ignacio Arzuaga Navarro
Propietario y director general de Bodegas Arzuaga Navarro

¡Muchas felicidades!
Con vuestra humildad y profesionalidad , demostráis la cordialidad y el alma que reflejan los buenos "vinos y restaurantes".
Óscar Montaña
CEO Premium Fincas

Felicidades por vuestro aniversario y gracias por el papel tan importante que durante todos estos años habéis realizado para el mundo del vino. En nuestra bodega pensamos que la diferencia entre ser una revista y ser *Vinos y Restaurantes,* es conseguir el éxito de ser un gran divulgador, como lo sois vosotros.
Raquel Ruiz
Directora de Mk y comunicación
Bodegas Valdelacierva
Viñedos y Bodegas Gormaz

¡Casi mayoría de edad ya! No es extraño: trabajar con el equipo de *Vinos y Restaurantes* siempre es fácil y el resultado, muy satisfactorio. Especialización y profesionalidad. ¡Por muchos años más, compañer@s!
PCatS Comunicación

Defendemos los vinos que no esconden nada, sin adornos, fruto del trabajo en el campo. Defendemos a aquellos que siempre nos han apoyado dando a conocer nuestros vinos y siendo uno de nuestros mejores escaparates. Muchísimas Felicidades.
Xandra González
Bodegas Monteabellón

En estos tiempos de tanto cambio en el mundo de la comunicación es una magnífica noticia que una revista histórica del sector como *Vinos y Restaurantes* alcance la edición número 200. En Bodegas Franco-Españolas queremos celebrar con vosotros este hito y animaros a que sigáis en la misma línea para poder disfrutar, por lo menos, de 200 ediciones más de la revista.
Borja Martínez
Director de Marketing de Bodegas Franco-Españolas



Desde Juvé & Camps queremos felicitar al equipo de Curt Ediciones por haber alcanzado la cifra de 200 ediciones de *Vinos y Restaurantes,* una revista referente en el sector HORECA. Haber trabajado codo con codo se ha visto recompensado con una más que satisfactoria difusión de nuestra marca por todo el ámbito nacional y por ello estamos muy agradecidos. ¡Os deseamos muchos años más cargados de éxito!
Àlex Fenollosa
Juvé & Camps

Más que felicitaros por estos 200 números ¡os queremos dar las gracias! Gracias por hacer que todos los meses sean más ricos con vuestros reportajes, noticias y crónicas. Gracias por hacernos formar parte de vosotros. ¡Brindamos por muchos años más de éxitos!
Laura Prats
Directora de marketing
Vermuts Miró

Vinos y Restaurantes no es solo un clásico de la prensa gastronómica sino que sigue apostando por dar difusión a las nuevas tendencias en el mundo del vino, lo cual, en un mundo tan cambiante, es muy necesario para los nuevos consumidores. Enhorabuena por ello.
Iván Pérez
Director de Marketing
Grupo Artevino

¡Enhorabuena por estas 200 ediciones! Hemos participado en muchas de ellas y siempre ha sido un verdadero placer trabajar con vosotros. ¡Que sigáis sumando muchos números más!
Laura Gómez
Marketing Dpt.
Bodegas Murviedro

Muchas Felicidades por los 200 números en los que *Vinos y Restaurantes* nos ha acompañado a hosteleros y bodegas para conocernos mejor.
Juan Pablo de Simón Milans del Bosch
Viñedos y Bodegas de La Marquesa

Gracias a vuestro esfuerzo, tenacidad, y a vuestra amplia visión, se han producido los frutos de esta victoria número tras número, y os deseamos que continúen así, mejorando cada día, ya que las recompensas serán mayores. Enhorabuena y brindamos con todos vosotros aprovechando que Bodegas Baigorri también se creó en el 2002.
Isabel Oliver
Directora de comunicación y RR.PP
Bodegas Baigorri

Mi agradecimiento y enhorabuena a Enrique Curt y a todo el equipo de *Vi-*

nos y Restaurantes por su gran labor a la hora de apoyar y difundir la cultura del vino, convirtiéndose en una referencia para conocer y disfrutar mejor este sector. ¡Felicidades y a por los siguientes 200 números!
Carlos Villar
Director General de Protos

200 números y casi 17 años de recetas, catas, restaurantes, vinos y burbujas, en definitiva, 200 números de placer y alegría. ¡Enhorabuena!
Paco de la Rosa Torelló
Cavas Torelló

200 ediciones que han sabido transmitir el buen hacer de nuestros "vinos" y "restaurantes", abriendo las puertas de nuestras bodegas y mostrándolas, facilitándonos nuestro camino. Muchas felicidades.
Jordi Amell
Castell d'Or

Cada día del mes que nos llega la revista parecen las rebajas... ¡a ver quien se la lleva antes! Grandes ideas plasmadas en una revista muy a la orden del día.
Unai Terroba
Zuazo Gastón Bodegas y Viñedos

Llegar a los 200 números de una publicación impresa especializada hoy en día es una tarea muy complicada. Muchísimas felicidades por vuestra constancia, por vuestro trabajo y esfuerzo, y por dar voz a nuestro sector. Sois necesarios. A por muchos más.
Anna Vicens
Presidenta ACS y Head Sommelier de Wine Palace

El panorama vitivinícola ha experimentado una revolución en los últimos años. *Vinos y Restaurantes* ha sido el nexo de unión con el consumidor, por su contribución a la divulgación de la cultura del vino, ayudándole a conocer el amplio abanico de vinos que puede encontrar en el mercado.
Luis Nozaleda
Enate

Enhorabuena a *Vinos y Restaurantes* y todo su equipo por la estupenda labor de divulgación de la cultura del vino y la gastronomía que vienen realizando desde su nacimiento.
Juan Luis García
Director de Marketing
Bornos Bodegas & Viñedos

A lo largo de sus 200 números *Vinos y Restaurantes* ha elevado de categoría el patrimonio vinícola español.
Jesús Flores Téllez
Enólogo, Crítico de Vinos, Director de Aula Española del Vino y Premio Nacional de Gastronomía



Desde la Denominación de Origen Montsant queremos haceros llegar nuestras felicitaciones. Un camino que seguro que no ha sido fácil pero que habéis recorrido con éxito, y que para nosotros ha sido especial pues hemos crecido juntos hasta alcanzar casi la mayoría de edad. Por esos 200 números y por 200 más, ¡muchas felicidades!
Denominación de Origen Montsant

Todos los que formamos parte de la Denominación de Origen Terra Alta queremos felicitaros pero sobre todo daros las gracias por el apoyo que siempre nos habéis prestado, y especialmente el pasado año con la celebración del concurso internacional 'Grenaches du Monde', un evento de suma importancia para nosotros y para el que contamos con todo vuestro apoyo. Por este y por todas los que están por venir, gracias y ¡adelante!
Denominación de Origen Terra Alta

Para cualquier medio de comunicación es básico contar con personas que estén alerta de la situación del mercado, que participen de sus eventos y que conozcan bien a sus distintos actores. *Vinos y Restaurantes* tiene la suerte de contar con esas personas y ésta es una de las claves de su éxito.
Es ya un largo recorrido para una revista especializada, con un modelo consolidado de cara al futuro. Enhorabuena.
Xavier Albertí
Presidente de la D.O. Empordà

Desde Bodegas d Mateos queremos agradecer a nuestros amigos de *Vinos y Restaurantes* la gran labor que vienen realizando estos años en la divulgación de los vinos de las pequeñas bodegas de este país. ¡Brindo por otros 200 número más!
Diego Garnica León
Director Comercial Bodegas d Mateos

Solo quería felicitar, y sobre todo agradecer, tanto como profesional como lector asiduo de la publicación, que durante todos estos años nos hayáis echo disfrutar y hayamos estado al día de todo lo que respecta a este oficio.
Solo desearos muchas felicidades y muchos éxitos aunque esto último está asegurado.
Aurelio Morales
Chef del restaurante Cebo (Madrid)

Con Curt Ediciones y la revista *Vinos y Restaurantes* compartimos, además de una evidente pasión por el vino, el hecho de ser una empresa familiar. Felicidades a todo el equipo por la encomiable labor de difusión de la riqueza vitivinícola y gastronómica de nuestro país a través de estas 200 ediciones, porque el vino y la comida son parte de nuestra historia y de nuestra cultura.
Miguel Torres Maczassek
Familia Torres

¡Enhorabuena *Vinos y Restaurantes!* Felicidades por las 200 revistas publicadas llenas de buen trabajo e ilusión, con grandes *Vinos* y buenísimos *Restaurantes*. Un abrazo a todo el equipo.
Familia Callejo
Bodegas Félix Callejo

¡Muchas felicidades *Vinos y Restaurantes* por estas 200 publicaciones que son muchísimas! Os deseamos otras mil más por lo menos. ¡Que lo disfrutéis! Nosotros lo pasamos genial con vuestra fantástica revista.
Sergio y Javier Torres
Chefs de Cocina Hermanos Torres

Amigos de *Vinos y Restaurantes* nos gustaría sumarnos en las felicitaciones por vuestros ¡200 números!
Gracias por tan buen trabajo y profesionalidad.
Sandra Boschdemont
Freixenet

Por vuestro saber hacer, vuestra profesionalidad, vuestro inconformismo por el trabajo bien hecho y por el amor por la gastronomía que me identifica con vosotros, os deseo mucho garrote, como mínimo, para 200 números más. ¡Enhorabuena *Vinos y Restaurantes*!
Martín Berasategui

Diecisiete años ilustrándonos sobre gastronomía y vinos bien merece nuestro pequeño y humilde agradecimiento: gracias por estar y gracias por seguir estando. Orgullosos y felices por hacernos partícipes. ¡Enhorabuena por el número 200!
Antonio Candela Belda
Gerente / Manager
Barahonda

Enhorabuena a *Vinos y Restaurantes* por su gran labor de difusión de la cultura del vino y de la gastronomía a través de todos los rincones de nuestra geografía. Brindamos con vosotros por muchas décadas más.
Amaya Cebrián
LAN



Un brindis por estos 200 números de amor al vino y a la restauración. Felicidades a todo el equipo que ha contribuido a la trayectoria de *Vinos y Restaurantes*. Brindamos por, al menos, 200 números más.
Denominación de Origen Rías Baixas

Vinos y Restaurantes ha sido, es y seguirá siendo una de las cabeceras de referencia en el sector vinícola a nivel nacional. Más de 200 números avalan su veraz información y calidad periodística, apostando siempre por los organismos y bodegas del sector. Solamente felicitarles por su profesionalidad y desearle muchos más éxitos a todo el equipo.
Ramón Raventós
Director General de Codorníu Raventós

Enhorabuena y gracias a Enrique Curt y a todo el equipo de *Vinos y Restaurantes* por alcanzar este número 200. Desde el lanzamiento de la revista, en 2002, han desarrollado una magnífica labor de difusión vinícola y gastronómica, hacia los profesionales del sector y a los aficionados al mundo del vino y la gastronomía con profesionalidad y buen gusto.
Valentí Roqueta
Presidente de Abadal

Vinos y Restaurantes es un referente de la comunicación especializada en el mundo del vino por eso en Bodegas Casa Rojo somos fans absolutos de cada uno de sus números. Estamos orgullosos de contar en España con publicaciones tan profesionales y que tan bien tratan la información de este sector. ¡A por otros 200 ejemplares más! ¡Enhorabuena!
Todo el equipo de Bodegas Casa Rojo

Felicidades a *Vinos y Restaurantes* en su aniversario y por su trayectoria en la divulgación de la cultura vinícola de nuestro país. Altavoz del saber hacer de miles de bodegas y viticultores que trabajan día a día por elaborar los vinos que nos dan nombre. Enhorabuena por vuestro trabajo fundamental para nuestro conocimiento y reconocimiento.
Elena Arraiza
Consejo Regulador D.O. Navarra

Una trayectoria de más de 15 años ininterrumpida poniendo en valor y dando a conocer la gastronomía, el vino y el cava de nuestro país. Felicitades.
Joan Ignasi Domènech
Vinyes Domènech

Desde los restaurantes Moments y Blanc de Mandarin Oriental, Barcelona felicitamos a la revista gastronómica *Vinos y Restaurantes* por la cima tan importante del ¡número 200!
Qué suerte para los profesionales de la restauración contar con vuestra publicación que informa al público gourmet y motiva a los chefs, a los maîtres de sala y a los sumilleres. ¡Juntos avanzamos hacia un futuro más gastronómico e interesante!
Carme Ruscalleda y Raül Balam
Restaurantes Moments y Blanc (Hotel Mandarin Oriental, Barcelona)

Una gran revista para los que nos gusta el vino, y no solo beberlo, sino también saber lo que se está haciendo en distintos sitios.
Bodegas Sobreño

¡200 números son muchas añadas de raíces profundas! ¡felicidades por

vuestros virtuosos cupajes de vinos y letras! Y gracias por contar conmigo como sumiller y periodista. Mi sueño era escribir para vosotros. Fuisteis la primera revista que confió en mi y apenas tenía 25 años ¡gracias por la confianza! Brindo por todo lo que nos queda por vendimiar!

Meritxell Falgueras

Gracias por ser eco de nuestro trabajo, esfuerzo e ilusiones, por hacerlo con la profesionalidad y el cariño con el que siempre nos habéis tratado. Brindamos con vosotros desde Somontano, por muchos años más de historias vividas y de historias compartidas. Brindamos porque dejasteis constancia de lo que hicimos y es lo que nos ayuda a construir futuro. Brindamos porque entre todos sigamos siendo embajadores del vino, de sus tierras y sus gentes. Muchas felicidades.

Raquel Latre Latorre
Presidenta
C.R.D.O.P. Somontano

Muchas felicidades por la revista numero 200 y por contribuir a la difusión de la cultura del vino de nuestro país

Salvador Puig
Director General del INCAVI

Gracias a *Vinos y Restaurantes* y enhorabuena por estos 200 números que han permitido acercar a profesionales, entusiastas y aficionados las últimas tendencias, novedades y avances de un binomio inseparable de nuestra cultura: vino y gastronomía.

Santiago Frías
Bodegas Riojanas

Con toda la complicidad gastonómica, ¡enhorabuena a la revista *Vinos y Restaurantes* por sus 200 números! Y con todo el cariño a Laura Curt por todos estos años de amistad y su apoyo incondicional hacia Casamar.

Quim y María Casellas
Restaurante Casamar

Enhorabuena por estos 200 números dedicados a "nuestro mundo". Muchas gracias por llevar la cultura del vino a numerosos lectores y os deseamos mucha suerte para los próximos 200!!!

Joan A. Lliberia
Edetària



Creo que soy colaborador de esta revista desde sus primeros números. Ello me da perspectiva para describirla como un sólido soporte de ideas gastronómicas, el más consistente actualmente en el mundo de papel impreso. Feliz acontecimiento el de poder celebrar su aniversario bajo unos criterios de libertad que me han hecho feliz como escritor gastronómico.

Miquel Sen

Mi más sincera felicitación por este número 200. En el panorama actual solo con grandes dosis de trabajo y dedicación, ilusión y enorme esfuerzo es factible publicar, mes tras mes, una revista como *Vinos y Restaurantes* que, reforzada por su web y *newsletter*, ha devenido en imprescindible desde sus inicios, allá por el 2002. Su amplia distribución y la visión que nos aporta a todos aquellos que nos dedicamos a la gastronomía y a la viticultura debe ser motivo de orgullo para todo el maravilloso equipo que lo hace posible, con el incansable entusiasmo de Laura y Enrique Curt al frente. ¡Felicidades! ¡A por muchos más números!

Romain Fornell
Chef del restaurante Caelis

Mi admiración y felicitaciones para la familia Curt, una de las pioneras de la información y la opinión gastronómicas que, en calma chicha o a través de la galerna, pero siempre con todo el trapo soltado, ha logrado, con *Vinos y Restaurantes,* ser parte decisiva de la brillante historia enogastronómica de España. Ahora toca seguir al gobernalle, navegando y escribiendo el futuro…

Xavier Agulló

Nos ayudáis a trasladar nuestra pasión, nos ayudáis a conocer mejor otros vinos, otros países y tratáis con rigor la información de un sector tan complejo como el nuestro. Así que poco podemos hacer más que acompañaros en este viaje y brindar con vosotros por otros 200 números más. ¡Salud!

Alberto Saldón
Zamora Company

Versátil
Interés
Noticia
Olores
Sabores

Yzaguirre

Recetas
Especies
Sorpresas
Tradición
Ayuda
Unidad
Resultados
Actualidad
Necesidad
Tiempo
Espontaneidad
Sociedad

Carmen Salla
Directora General de Bodegas Yzaguirre

Ramón Bilbao

Celebrando 20 vendimias de Mirto de Ramón Bilbao



Rodolfo Bastida, enólogo de Ramón Bilbao, nos cuenta que 1999 marcó un punto de inflexión en la trayectoria de la bodega. "En 1999 emprendíamos un viaje que hoy perdura con el mismo espíritu e ilusión con la que escribíamos las primeras páginas de nuestra historia en Ramón Bilbao. El imborrable recuerdo de la emoción me obliga en primer lugar a dar las gracias por acompañarnos en estas primeras 20 vendimias de *Mirto*. 20 años de recuerdos y amigos, 20 años de trabajo en equipo y aprendizaje continuo, de constancia y felicidad. De grandes vinos. De emprendimiento conjunto y de amor por un oficio que es nuestra pasión. 20 años por los que estar agradecido y halagado.

La esencia de 1999 está destilada en cada día de nuestro presente y dirige la impronta de nuestro futuro. Trabajar apegados a la tierra, observándola, aprendiendo, con la responsabilidad de ofrecer la mejor versión de un equipo apasionado por el delicado trabajo de encapsular emociones y tiempo en cada botella de vino. Así seguimos fieles a nuestra pasión, el vino.

Mirto fue un hito en su nacimiento, complejo, diferente, avanzado a su tiempo… El vino que soñamos. Quiero pensar que la principal virtud de *Mirto* es que se ha convertido en un vino contemporáneo a cada una de sus añadas, atesorando con ellas, conocimiento, experiencia y un recorrido que nos ha llevado con solvencia a trascender nuestra ambición".







Marcas representativas

Ramón Bilbao Reserva
Viñedos de Altura
Lalomba
Mirto de Ramón Bilbao

Mirto, coetáneo a la historia de Ramón Bilbao, ha sido para esta casi centenaria bodega como la brújula del camino a seguir

BODEGAS RAMÓN BILBAO
Avda. Santo Domingo 34, 26200 Haro (La Rioja) · Tel.: 941 310 316 · www.bodegasramonbilbao.es





Félix Solís Avantis

Trayectoria de la bodega

Félix Solís Avantis crece cada año con el aval que suponen premios internacionales que se van acumulando, el último recibido por tercer año consecutivo: *Premio a Mejor productor Still Wine Spain,* en el *Berliner Wein Trophy 2019.*

Sus exportaciones han crecido un 150% en los últimos diez años: más de 300 millones de botellas que se reparten entre 115 países de toso el mundo. De hecho, Félix Solís Avantis constituye una de las diez primeras potencias a nivel mundial y ocupa el puesto número cinco, según los análisis del ISWR2017.

Las bodegas en Castilla La Mancha, bajo la marca de FélixSolís, S.L., trabajan con las Denominaciones de Origen Valdepeñas y La Mancha. Pagos del Rey es el sello de las DD.OO: Ribera del Duero, Rueda, Rioja, Rías Baixas y Toro. Diversa y completa es la producción, y capaz de satisfacer una demanda de cinco continentes, que no para de crecer.

> Una familia dedicada al vino desde 1952



La compañía de Valdepeñas ha encontrado la receta del triunfo en el equilibrio, tan buscado, entre lo antiguo y lo nuevo, lo manual y lo tecnológico. De esa mezcla exquisita salen los mejores vinos con Denominación de Origen Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Toro, Valdepeñas y La Mancha, además de Vinos de la Tierra de Castilla, vinos sin I.G., espumosos, ecológicos, desalcoholizados, mostos y sangrías.

Todo sale bien cuando se sabe hacer y se hace con el cariño y la dedicación del que lo lleva en la sangre. Más allá de eso, en el camino hacia el éxito solo queda la exquisita calidad del producto y el esfuerzo imparable para mejorar cada día lo que se hizo ayer.

Marcas representativas

Altos de Tamarón
Analivia
Arnegui
Bajoz
Blume
Casa Albali
Castillo de Albai
Centola
Condado de Oriza
Consigna
Diego de Almagro
Frissé
Los Molinos
Orquestra
Peñasol
Próspero
Pulpo
Sentero
Soldepeñas
Viña Albali
Viña San Juan

FÉLIX SOLÍS AVANTIS
Autovía del Sur, Km 199
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
Tel.: 926 322 400
www.felixsolisavantis.com

Pago de Cirsus





Marcas representativas
Pago de Cirsus

Trayectoria de la bodega

Pago de Cirsus está ubicada en La Finca Bolandín, allí está la bodega, el Hotel-Château y el Restaurante, en el Municipio de Ablitas, en el extremo sur de la Comunidad foral de Navarra, a una altitud de 395 metros sobre el nivel del mar.

La finca la forma un único cuerpo de viñedo con atributos singulares que lo hacen distinto de cualquier otro, tanto por sus características propias del *terroir* o medio vitícola sobre el que se asienta, como por las cuidadosas técnicas de cultivo que se emplean, al objeto de obtener uvas y vinos de altísima calidad, propios del territorio en el que se obtienen y con tipicidad de finca o pago. La calificación DO Vino de Pago Finca Bolandín, le fue otorgada en el año 2014, mismo año en el que cambió de administración estando desde entonces a cargo de su propietario D. Alejandro Gómez Sigala.

Con 220 hectáreas totales, la finca está compuesta por 136.7 hectáreas de viñedo, plantadas en el año 2.000. La superficie se encuentra repartida entre las siguientes variedades: chardonnay, moscatel grano menudo, carbenet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y garnacha.

La Bodega Pago de Cirsus produce vino amparado por el máximo nivel de exigencia "Denominación de Origen vino de Pago", es decir, el terreno, un microclima y las variedades que aquí se cultivan aportan a los vinos un carácter diferencial del resto de los vinos de la zona. Todos los vinos Pago de Cirsus se elaboran con uva procedente de la finca en propiedad y todo el proceso de elaboración y embotellado tiene lugar en la propia finca.

> Los vinos de Pago de Cirsus poseen su propia Denominación de Origen Vino de Pago Finca Bolandín



"Los bajos rendimientos, nos aseguran un buen color, firmes taninos para crear un vino con cuerpo y estructura poderosa que junto a las barricas de roble francés de la mejor calidad logramos un vino elegante y longevo. Las barricas que utilizamos son las mejores del mercado", afirma Alejandro Gómez Sigala.

Pago de Cirsus hoy en día exporta a más 70 países en todo el mundo, de igual forma las calificaciones, premios y reconocimientos están siempre presentes, como certeza de la calidad de todos sus vinos.

BODEGA PAGO DE CIRSUS Carretera de Ablitas a Ribaforada, Km. 5 · 31523 Ablitas (Navarra) · Tel.: 948 386 427 · www.pagodecirsus.com

Bodegas Arzuaga Navarro



Trayectoria de la bodega

A principios de la década de los 90, Florentino Arzuaga, fundador de Bodegas Arzuaga Navarro, comenzó con la plantación de cepas, la construcción de la bodega, y por supuesto, la elaboración del vino. Hoy es su hijo, Ignacio Arzuaga, el que ostenta el cargo de director general. Bodegas Arzuaga Navarro se encuentra ubicada en la provincia de Valladolid, en plena Denominación de Origen Ribera del Duero. El escenario donde nacen los vinos que elabora la bodega, es la finca 'La Planta', una reserva cinegética, propiedad que la familia Arzuaga posee en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo.

En 2018 la bodega ha cumplido 25 vendimias en las que se ha podido comprobar la evolución de la calidad de los vinos a medida que el mercado va progresando. Todo ello, con la misma ilusión y ganas que el primer día y, por supuesto, manteniendo unas señas de identidad propia, que les hacen diferentes al resto; pero siempre buscando puntos que los hagan mejorar.

> El objetivo actual es mantener las características del terruño por encima de todo



En una clara apuesta por lo ecológico, desde hace varios años, buscan terrenos que les den a sus vinos connotaciones frescas y ligeras, pero siempre con un fondo de buena estructura, que sea capaz de soportar el peso de los meses en barrica. Estos viñedos, trabajados siempre con el mejor trato al medio ambiente y dentro de las especificaciones marcadas por el ámbito ecológico, son elegidos al detalle, enclavados en una ladera bien orientada. Una vez seleccionada la uva, siguen mimándola en bodega para conseguir que todas las características organolépticas que el viñedo aporta salgan a relucir en los vinos, siempre sin la adicción de ningún aditivo extra.

Actualmente la bodega apuesta por el terruño por encima de todo, bajando la excesiva presencia del envejecimiento oxidativo buscando que el envejecimiento sea algo que redondee y acompleje todas las particularidades que se encuentra en el viñedo.

Marcas representativas

Rosae Arzuaga
La Planta
Arzuaga Crianza
Arzuaga Reserva
Arzuaga Reserva Especial
Arzuaga Gran Reserva
Amaya Arzuaga
Gran Arzuaga
Pago Florentino



BODEGAS ARZUAGA NAVARRO Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km 325 · 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) · Tel.: 983 681 146 · www.arzuaganavarro.com

Perelada



Trayectoria de la bodega

En el Empordà los diferentes tipos de suelo nos permiten encontrar el *terroir* ideal para cada variedad. Aquí, entre el Mediterráneo y los Pirineos, muy cerca de un mar que funciona como regulador térmico, y con el viento de Tramuntana, una protección natural contra las plagas, es donde nacen los Vinos de Finca de Perelada.
Historia, arte y cultura confluyen en este singular destino donde el Castillo de Perelada del siglo XIV, el Convento del Carmen –donde los monjes carmelitas elaboraron vino a lo largo de cinco siglos– o los Jardines del Castillo, que fueron diseñados por François Duvillers (Versailles, Chatilly) forman un marco único en el que la familia Suqué Mateu ha cultivado el amor por las artes y el vino.
Entre las fincas de Perelada se encuentra Finca Garbet, con 12,8 ha, a orillas del Mediterráneo, en un terreno montañoso de composición pizarrosa, que obliga al cultivo en terrazas, es uno de los viñedos más hermosos y en donde nacen Finca Garbet y Aires de Garbet. Con laderas de arcilla rojiza y presencia de cantos rodados es el viñedo de 19 ha. de Finca Malaveïna. La Garriga lo constituyen 41 ha de terreno llano, limo arcilloso, con arenas y grava, y de pH neutro. Finca Espolla, de 21 ha. situada en las estribaciones de los Pirineos, tiene suelo pizarroso y ácido. Un terreno llano, arenoso y con ligero contenido de limos conforma el suelo de las 38 ha. de Pont de Molins. El vino 5 Finques, expresa los diferentes microclimas, terrenos y variedades que atesora la bodega.

> Para Delfí Sanahuja cada una de las botellas de Perelada atesora la esencia del Empordà



Marcas representativas

Finca Garbet
Aires de Garbet
Finca Malaveïna
Finca Espolla
5 Finques



Delfí Sanahuja es el intérprete de los *terroirs* de Perelada y el artífice de los vinos singulares y personales de la bodega. La influencia del clima y la tierra son los pilares de los vinos que elabora.
Perelada está construyendo su nueva bodega, la primera de Europa en contar con la certificación ambiental y energética *Leed*, que ha sido diseñada por el estudio de arquitectura RCR, premiados con el prestigioso Pritzker. Se trata de un edificio singular, totalmente integrado en el entorno y pionero en Europa en términos de sostenibilidad que entrará en funcionamiento en 2020.
Con el Hotel Peralada Wine Spa & Golf, de cinco estrellas, el restaurante estrella Michelin del Castell, además de la oferta cultural y artística, la villa de Peralada será el destino enoturístico de referencia a partir de 2020.

PERELADA S.A.
Plaça del Carme, 1
17491 Peralada (Girona)
Tel.: 972 538 011
www.perelada.com

Viña Ijalba



Viña Ijalba sigue apostando por lo ecológico y por una estética muy cuidada, ya que fue precursora de un diseño moderno en las presentaciones



Marcas representativas

Ijalba Jóvenes
Ijalba Criados
Ijalba Varietales



Trayectoria de la bodega

Estamos ante una bodega muy personal con unos inicios poco comunes. Su fundador, Dionisio Ruiz Ijalba, transformó sus antiguas graveras en hermosos viñedos en 1975 y así fue como comenzó su historia. En 1991 decidió dar vida a esas uvas de magnífica calidad provenientes de terrenos pobres fundando su propia bodega: Viña Ijalba.

No es fácil nadar contracorriente y eso es lo que desde su origen ha hecho Viña Ijalba. Siempre al margen de modas e incluso en determinados momentos en contra de la opinión y la crítica fueron pioneros en el cultivo ecológico y en la apuesta por variedades minoritarias, en la recuperación paisajística y en la elaboración de vinos "antiglobales".

Una bodega de carácter familiar donde cuidan con mimo las uvas, respetan el terreno y elaboran sus vinos ecológicos. El resultado de este respeto por su tierra son vinos únicos, de gran calidad y muy personales.

Cristina Gutiérrez (3ª generación Ijalba) afirma: "Queremos elaborar vinos que muestren la identidad de Viña Ijalba, con un respeto absoluto por las variedades".

VIÑA IJALBA
Ctra. Pamplona, km 1
26006 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 261 100
www.ijalba.com



La Rioja Alta, S.A.



Trayectoria de la bodega

Calidad, elegancia, innovación, evolución... Son los pilares sobre los que cinco familias fundaron la bodega en 1890. Hoy, sus descendientes forman parte del accionariado y dirección con idéntica ilusión y compromiso. Casi 129 vendimias en las que la búsqueda de la excelencia ha significado conjugar la sabia tradición enológica con la más moderna tecnología elaboradora como refleja su apuesta decidida por el I+D+i o su sofisticado sistema de selección óptica de uvas.

Para La Rioja Alta, S.A., que hoy encabeza una familia de bodegas compuesta por Torre de Oña (Rioja Alavesa), Áster (Ribera del Duero) y Lagar de Cervera (Rías Baixas), el viñedo constituye una de las claves para elaborar, solo en las mejores cosechas, vinos de gran calidad.

Actualmente, la bodega del Barrio de la Estación es propietaria de más de 420 ha de viñedos ubicados en las zonas más exclusivas de Rioja con la tempranillo como uva principal y, además, con otras variedades (graciano, mazuelo y garnacha) que aportan la internacionalmente reconocida personalidad de todas sus marcas.

Destaca su dilatada experiencia enoturística, ofreciendo a sus clientes y socios del *Club de Cosecheros* –el más antiguo de España– experiencias inolvidables en sus centenarias instalaciones así como su decidido compromiso medioambiental y su responsabilidad social mediante el programa 'Viña Ardanza Solidario' con el que destina el 1% de sus beneficios anuales a proyectos de agricultura en el Tercer Mundo y por el que recibió el Premio Empresa Social 2017.



Marcas representativas

Gran Reserva 890
Gran Reserva 904
Viña Ardanza
Viña Arana
Viña Alberdi

Desde 1890, la búsqueda constante de la excelencia ha guiado a la emblemática bodega del Barrio de la Estación

LA RIOJA ALTA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
Tel: 941 310 346
www.riojalta.com

Vermouth Yzaguirre

Combinaciones refrescantes para la primavera



Vermouth Yzaguirre nos ofrece una amplia gama de productos que nos permiten elaborar diferentes combinaciones refrescantes –ahora que empiezan a subir las temperaturas– a partir de sus *top*, los Reserva Blanco, Rojo y Dry.

Para estos días primaverales que recién estrenamos, y aprovechando el retorno de la coctelería a Europa al rebufo del gran incremento que se ha producido en el mercado de Estados Unidos en los últimos tiempos –y donde Vermouth Yzaguirre se ha convertido en un referente– , la empresa radicada en el Morell (Tarragona), nos propone tres mezclas que toman como base sus tres Reserva: Blanco, Rojo y Dry. Esta tríada casa perfectamente con todo tipo de alcoholes, fuertes o suaves, secos o dulces, afrutados o más especiados. ❋

Más información: www.vermutyzaguirre.com



Vermouth Yzaguirre Reserva Rojo

Cóctel: Old Tarraco
Ingredientes: 4 cl de Yzaguirre Reserva Rojo, 3 cl de Cava Brut Nature y piel de naranja
Preparación: En una copa de champagne tipo flauta, dos dedos de Yzaguirre Reserva Rojo y rellenar con cava brut nature bien frío. Añadir una piel de naranja.



Vermouth Yzaguirre Dry Reserva

Cóctel: Dry Martiny
Ingredientes: 5 cl de Dry Gin, 2 cl de Yzaguirre Dry Reserva y 1 aceituna
Preparación: En un vaso mezclador con hielo, 5 cl de ginebra seca y 2 cl de Yzaguirre Reserva Dry. Remover, no agitar, y servir en una copa de cóctel añadiendo una aceituna.



Vermouth Yzaguirre Reserva Blanco

Cóctel: Yza & Tonic
Ingredientes: 5 cl de Yzaguirre Reserva Blanco o Reserva Rojo, agua tónica y piel de limón.
Preparación: En un vaso alto, 5 cl de Yzaguirre Reserva Blanco o Reserva Rojo, 3 cubitos de hielo y completar con agua tónica. Adornar con una piel o rodaja de limón.

Juvé & Camps

Trayectoria de la bodega

Es una de las bodegas más emblemáticas del Penedès y una de las más reconocidas elaboradoras de espumosos del mundo, líder en cava gran reserva. Joan Juvé, actual presidente, remarca que el prestigio de los cavas de Juvé & Camps se debe a los esfuerzos de las generaciones anteriores y a su pasión por la tierra y la viticultura, culminada en la reconversión de todo el viñedo a 100% ecológico. Preguntado sobre la clave del éxito, es claro y conciso: "Nuestra base es la credibilidad y la confianza, el mimo a nuestras viñas y a nuestros cavas". El legado de Juvé & Camps tiene asegurada su continuidad gracias a la cuarta generación de la familia, representada por Meritxell Juvé, actual consejera delegada. Sus apuestas están centradas en la apertura de la bodega al enoturismo y en potenciar la exportación.

> Tradición, tierra y ecológico son las tres palabras que resumen la esencia de esta bodega





Marcas representativas

La Capella
Milesimé
Blanc de Noirs
La Siberia

JUVÉ & CAMPS
San Venat, 1
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 938 911 000
www.juveycamps.com
Facebook, twitter e instagram:
@juveycamps



Bodegas Franco-Españolas

Trayectoria de la bodega



Bodegas Franco-Españolas nace en 1890 en un momento álgido en Rioja, cuando los franceses vinieron a la región tratando de reemplazar sus viñedos arrasados por la filoxera. Era el origen de los "vinos finos de Rioja". Todo esto llevó a Frederick Anglade Saurat, natural de Burdeos, a fundar en 1890 Bodegas Franco-Españolas. La primera vendimia, un año más tarde, da como resultado los vinos icono de la bodega: Diamante y Estilo Borgoña. Este pasó a llamarse Rioja Bordón en los años 50, y en 2017 se rediseña como Bordón.

En 1920, quince años después de la muerte de Anglade, los franceses venden sus acciones y la bodega pasa a ser totalmente española. El fin de la Ley Seca en EEUU en 1933 y el resurgir del Consejo Regulador en 1953 darán un impulso a las exportaciones de los vinos Rioja. Franco- Españolas tiene presencia en las grandes ciudades europeas, además de en Caracas, Buenos Aires, La Habana y Nueva York. 1964 es una excelente cosecha, quizás la mejor del siglo.

Familia Eguizábal

En 1984, el empresario Marcos Eguizábal compra Bodegas Franco-Españolas, y en 1990 se celebra el primer centenario de la bodega. En 2012 se renueva la imagen de los vinos Diamante y Rioja Bordón, y en 2013 la bodega recibe el premio *The Best of* de Turismo Enológico en la categoría de Experiencias Innovadoras. En 2015 la bodega celebra su 125 aniversario y en 2016, Borja Eguizábal asume la dirección, dando paso a la tercera generación de la familia Eguizábal como propietarios de la bodega.

> Después de casi 130 años es una de las bodegas de Rioja más reconocidas en todo el mundo



Bordón y Diamante

Actualmente sus principales vinos, Bordón y Diamante, se pueden encontrar en restaurantes y tiendas especializadas de más de 50 países.

Bordón representa la historia de Rioja. Vinos descaradamente clásicos elaborados con las variedades más tradicionales de uva tinta. Un vino para los que ven el mundo de otra manera y saben valorar lo de siempre. Porque hay pocas cosas mejores que un buen clásico.

Por su parte, Diamante es el pionero de los vinos blancos semi-dulces de Rioja, fue el primero en llegar y los demás siguieron su camino.

La bodega en la actualidad está inmersa en nuevos proyectos y es un referente entre la oferta de ocio y cultura de La Rioja con sus variadas propuestas enoturísticas.

Marcas representativas

Diamante
Bordón

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
Calle Cabo Noval, 2,
26009 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 251 290
www.francoespanolas.com

Bodegas Marqués del Puerto

Donde hablan el vino y la historia



Nacida en 1972, debe su nombre a un amigo de uno de los miembros del grupo fundador, que puso su Sello Real en la bodega. Hoy es un proyecto consolidado y disfrutado en medio mundo, y detrás de él se encuentra el Grupo Marie Brizard Wine & Spirits, nombre de una mujer considerada una de las primeras emprendedoras de la historia.



Reconocimientos y medallas 2019

- **Mundus Vini 2019**
  - **Marqués del Puerto Reserva 2011 – *medalla de oro***
  - **Román Paladino Gran Reserva 2004 By Marqués del Puerto – *medalla de plata***
  - **Marqués del Puerto Blanco 2018 – *medalla de plata***
- **Catavinum 2019**
  - **Bentus Colección Privada by Marqués del Puerto 2014 – *medalla de oro***
  - **Marqués del Puerto Gran Reserva 2010 - *medalla de oro***
- **Tim Atkin Rioja Report**
  - **Román Paladino Gran Reserva 2004 By Marqués del Puerto – *90 puntos***

Bodegas Marqués del Puerto se encuentra en La Rioja Alta, entre viñedos, en una zona de vino por excelencia. Una imponente puerta de hierro forjado, que en su centro marca las iniciales MP, da acceso a amplio patio central. La arquitectura nos habla sin palabras de que estamos en un sitio especial. Entre sus paredes hay mucha historia, historia de vino y personas. Dentro, huele a vino y se siente hospitalidad. Por eso a los visitantes siempre se les recibe desde el principio con una copa de vino a la que es difícil resistirse; como a un amigo de toda la vida. Aspiramos los aromas, observamos sus matices de color y con el primer sorbo ya sólo deseamos conocer su historia, la de los fundadores y el entorno.

En los vinos destacan notas que incluyen el caramelo dulce, especias y frutos negros maduros

Avanzamos despacio, y descubrimos como en los vinos que probamos se encuentra el espíritu y carácter de los emprendedores. Los amigos que tenían un sueño: levantar una bodega donde disfrutar y hacer disfrutar de grandes vinos.

Gran parte de la bodega es subterránea, y comunica los depósitos con las barricas a través de un túnel, al que llaman 'de la historia' que es posible recorrer mientras nos siguen explicando el proceso especial para llegar a crear los vinos, e historias. Siempre historias. Marqués del Puerto tiene mucho que contar, y enseñar, y sobre todo demostrar que la relación con los visitantes siempre será como el amigo que recibe a los amigos.❋

Más información: www.marquesdelpuerto.com/es

Reserva tu visita a la bodega via email: bodega@mbws.com

Miró Academy

Desvelando los secretos de los maestros del vermut de Reus

Vermut Miró presentará el nuevo "Master del Vermut" el próximo mes de junio donde los asistentes podrán crear su propio vermut.



La casa Miró fue fundada en 1914 en la comarca tarraconense del Priorat por una familia de médicos y comerciantes de vinos y licores. La masía histórica aún existe en Cornudella del Montsant (Tarragona), pero su actividad productiva creció tanto que la empresa se trasladó a la ciudad de Reus, la cuna de los vermuts y alcoholes destilados de la España del siglo pasado.

Más de 100 años de experiencia se presentan ahora en un nuevo formato de experiencia "Master del Vermut", la apuesta divulgativa y formativa de la *Miró Academy*. En esta ocasión, la *Brand Ambassador* de Miró, Ester Bachs, impartirá una clase magistral sobre la popular historia del Vermut de Reus, su proceso de elaboración y los ingredientes naturales y botánicos que se utilizan.



En la bodega de Reus uno se podrá poner en el lugar del *Master Blender,* el máximo responsable de crear los vermuts y quien custodia la exitosa receta de la familia Miró, para degustar los aromas inconfundibles de la famosa bebida de Reus con una cata dirigida donde comparar los diferentes estilos y sabores de cinco vermuts. Luego, con este *Master* exclusivamente diseñado para descubrir los secretos de los maestros del aperitivo, trabajando en las fórmulas de más de 40 hierbas y plantas, se continuará caminando por las numerosas barricas y degustando las maceraciones de botánicos. Ajenjo, díctamo de Creta, romero, cítricos, canela, azafrán, anís estrellado… estos son algunos de los componentes imprescindibles para preparar el auténtico vermut mediterráneo. Conociendo sus propiedades de primera mano, los invitados serán capaces de elaborar un vermut seleccionando los ingredientes naturales, mezclándolos según su gusto personal y creando su propio estilo de vermut, tan complejo y original como los vermuts Miró. Vermut blanco, rojo, reserva u otras posibilidades más innovadoras, el aperitivo tiene múltiples fórmulas que se explorarán detalladamente y experimentarán durante esta *masterclass*.

Cada invitado recibirá una botella de su propio vermut como recuerdo

Al final de la experiencia, cada invitado recibirá una botella de su propio vermut, hecho artesanalmente, como recuerdo único de la experiencia, una miniatura complementaria de vermut Miró para llevar a casa y otros materiales originales del curso.

Esta es la primera *masterclass* que se presenta bajo el paraguas de la *Miró Academy,* una formación más especializada que crecerá en oferta con diferentes cursos para profundizar en el arte y las atractivas posibilidades del aperitivo, organizando seminarios específicos para que los *amateurs* y profesionales disfruten y conozcan mejor el producto.✻

Más información: www.vermutmiro.com

La cita

El Master del Vermut se estrenará el próximo mes de junio para grupos organizados. Tendrá una duración de 2 horas 30 minutos, y ya se puede reservar plaza en la web de Vermut Miró: www.vermutmiro.com o solicitándolo bajo demanda con un email a info@vermutmiro.com

Bodegas Bocopa







Trayectoria de la bodega

El producto estrella de esta bodega alicantina es el vino Marina Alta, un blanco que cumplió el pasado año 25 años en el mercado y del que con este motivo se ha lanzado una versión *premium* con dos meses de barrica y una parte en tinajas de barro llamado Marina Alta Colección 25. Lo siguen sus vinos tintos Laudum con Laudum Roble a la cabeza, como un vino tinto mediterráneo, ecológico y de uva monastrell, autóctona de la zona.

Según Gaspar Tomás, gerente y enólogo de la firma prácticamente desde su creación, "la apuesta de Bocopa, desde su constitución, ha sido labrar un futuro para la viticultura alicantina, haciendo que el valor de su cosecha sea cada vez mayor e intentando mejorar la renta de los viticultores a través de sus vinos".

Según Tomás, todos los vinos de la bodega "expresan la personalidad de las mejores cepas y tierras alicantinas y el clima mediterráneo extremo de la provincia". Y una de las vías para reivindicar el espacio que corresponde a los vinos de Alicante, recalca, es "luchar para que tengan más protagonismo en las cartas" y darles prioridad en los restaurantes de España.

La compañía, que representa más del 50% de la producción vinícola de la provincia y asegura haber recibido más de 650 distinciones a lo largo de su trayectoria, alcanza su trigésimo segundo aniversario con unos 250 socios viticultores, 50 trabajadores y 4,6 millones de botellas vendidas al año.

Marcas representativas

Marina Alta
Laudum
Marina Espumante
Fuego Lento

> Bodegas Bocopa ha sabido explotar todo el potencial del sol de Alicante en sus vinos

BODEGAS BOCOPA Autovía A-31, Km. 200-201 · 03610 Petrer (Alicante) ·Tel.: 966 950 489 ·www.bocopa.com



Edetària

Presenta sus vinos parcelarios

Son vinos elaborados a partir de viñedos únicos. Cuatro vinos de variedades autóctonas diferentes de viñas viejas y con un suelo específico para cada una de ellas. Así es como la bodega logra obtener la máxima singularidad y finura de la Terra Alta.



La Genuïna es un vino elaborado exclusivamente con garnacha fina plantada en suelo de *tapàs*. Este suelo está compuesto por distintas capas de margas acumuladas antiguamente bajo el mar. Variedad única, es el fenotipo (clon) específico de la Terra Alta. Tiene los racimos compactos y de grano grande, que expresan al máximo el carácter mediterráneo gracias a su óptima maduración en estas condiciones climáticas.

La Terrenal es un vino elaborado exclusivamente con garnacha blanca plantada en vertientes soleadas y en suelos arcillosos. Es en este tipo de suelo cuando la garnacha blanca se manifiesta en plenitud, con carácter y potencia. Cuenta con una gran complejidad aromática donde destaca su mineralidad. En boca es un vino con una entrada cálida y potente, un recorrido concentrado, estructurado, y un final extremadamente fresco.

La Personal está elaborado exclusivamente con garnacha peluda procedente de las 1.200 cepas de las viñas más viejas de Edetària, plantadas ya por el abuelo de los actuales propierarios hace más de 60 años, en suelo de *còdols* o cantos rodados (antiguo lecho de un río). Es una variedad única, perfectamente adaptada a los veranos secos y calurosos propios de la zona mediterránea, y que cuenta con unas vellosidades en la parte inferior de sus hojas que hacen posible obtener unos vinos con una frescura y autenticidad extraordinarias. Es un vino con una gran estructura, salvaje y con un final largo y elegante.

Cuatro suelos, cuatro vinos y una misma filosofía



La Pedrissa es un vino elaborado exclusivamente con cariñena procedente de viñas de más de 80 años plantadas en un suelo denominado *tapàs blanc*; un suelo pobre, rocoso y calcáreo donde los romanos extraían las rocas para hacer sus construcciones. De ahí el nombre. Gracias a la austeridad del suelo la cariñena tiene un racimo único, rico en matices y complejidad.

Edetària comienza su andadura en el año 2003 de la mano de Joan A. Lliberia con el objetivo de recuperar las variedades autóctonas y exprimir al máximo el carácter de terruño para así elaborar vinos auténticos y con un estilo propio. Sus vinos han logrado posicionarse entre los mejores vinos de España, ocupando lugares privilegiados en los podios de las mejores publicaciones nacionales e internacionales.

Más información: www.edetaria.com

Enoturismo

Edetària tiene preparadas diferentes experiencias de enoturismo que se pueden consultar en la web www.edetaria.com

Horario de visitas:

- **Sábados: 11:00 y 16:00**
- **Domingos y festivos: 11:00**
- **De miércoles a viernes: 11:00**

EDETÀRIA
Finca El Mas
Ctra. Gandesa - Vilalba, s/n
43780 Gandesa (Tarragona)
Tel.: 977 421 534
www.edetaria.com

Bodegas Félix Callejo

Vinos con personalidad

Esta bodega familiar con viñedos en propiedad elabora vinos de calidad en un terreno excepcional del municipio de Sotillo de la Ribera, en la Ribera del Duero.





Trayectoria de la bodega

Félix Callejo pertenece a una familia de varias generaciones de viticultores, ya que tanto su padre Félix como su abuelo Faustino lo fueron. Él elaboró su primera añada en 1989. Hoy está al frente la siguiente generación, formada por cuatro hermanos: José Félix, enólogo principal formado en Petrus, Francia y en Torres, Chile. Noelia, enóloga, formada en Araujo, Napa y en Viña Cobos, Mendoza. Beatriz al frente de comercio nacional y Cristina, encargada de la exportación. Trabajan con 45 países a los que envían el 50% de su elaboración.

La personalidad de sus vinos tiene su origen en Sotillo de la Ribera, al norte del río Duero, donde trabajan con 60 ha de viñedo propio, repartidas en 25 parcelas, de un perfil de suelos muy diversos gracias a la altitud de entre 830-930 m. Los viñedos son ecológicos desde el año 2000 y la vendimia se realiza de forma manual, respetando al máximo el trabajo realizado en el campo, que es la base fundamental. Cultivan la variedad tempranillo principalmente pero también la variedad blanca albillo, autóctona de esta zona, con la que elaboran el vino de guarda El Lebrero.

Bodegas Félix Callejo ofrece a los consumidores vinos de altura, con frescura, y gran capacidad de guarda en función de los suelos donde crecen, desde la frutosidad de los suelos más bajos, los arcillosos, la finura de las gravas, la complejidad de las arenas, y la elegancia de los páramos calizos.

Siguen renovando sus instalaciones –han adaptado la nave de elaboración al trabajo exclusivo por gravedad–, y estrenan una nueva plantación de garnacha en un paraje a 920 m.

Su objetivo es poder mostrar y comunicar mejor sus vinos y su zona en todos los lugares del mundo donde están presentes, por lo que tienen varios viajes organizados y próximas novedades.

> Crean vinos con alma, auténticos y llenos de la expresión de cada suelo





Marcas representativas

Viña Pilar
El Lebrero
Flores de Callejo
Callejo
Finca Valdelroble
Majuelos de Callejo
Gran Callejo
Félix Callejo

BODEGAS FÉLIX CALLEJO
Avda. del Cid, Km. 16,400
09441 Sotillo de la Ribera (Burgos)
Tel.: 947 532 312
www.bodegasfelixcallejo.com



Bodegas Riojanas

Trayectoria de la bodega

Bodegas Riojanas S.A. es una de las más prestigiosas empresas vinícolas españolas. Fue fundada en 1890 por dos familias de gran arraigo vitivinícola: las familias Frías y Artacho. Estas familias han sabido transmitir de una a otra generación su gran pasión por el cultivo del viñedo y la crianza de los vinos, así como el compromiso con la calidad y personalidad inconfundible de unas marcas tan emblemáticas como Monte Real y Viña Albina. Es lo que el actual equipo de Bodegas Riojanas considera como la herencia más preciada. Actualmente está al frente de la Bodega Santiago Frías, la quinta generación familiar.

Con más de 125 años a sus espaldas, Bodegas Riojanas se enorgullece de ser una de las 13 bodegas centenarias de La Rioja pero que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos. Ejemplo de dinamismo e innovación, ha seguido en los últimos años una estrategia de diversificación que le ha llevado a incorporar una oferta de vinos de la más alta calidad integrada por vinos de las denominaciones de origen Toro, Rueda, Ribera del Duero, Rías Baixas y Cava. Ahora la última apuesta que viene a completar esta estrategia es la firma de una joint Venture con Bodegas Gargalo, vinos Premium, reconocidos y de prestigio, de la D.O Monterrei, propiedad de Roberto Verino en los que Bodegas Riojanas aporta su experiencia, conocimiento y estructura comercial para posicionar Gargalo a nivel internacional.





Marcas representativas

Monte Real
Viña Albina

Bodegas Riojanas ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, siendo ejemplo de tradición e innovación

BODEGAS RIOJANAS
Avd. Doctor Ruiz Azcárraga, 1
26350 Cenicero (La Rioja)
Tel.: 941 454 050 · www.bodegasriojanas.com
@Bodegasriojanas
@Bodegasriojanas
@Bodegasriojanas

Bodegas Zifar









Marcas representativas

Caballero Zifar
Senda de los Olivos
Pago de las Sabinas

Trayectoria de la bodega

Bodegas Zifar, S.L. es concebida con el fin de desarrollar un concepto vitivinícola de alta calidad en el corazón de la Denominación de Origen de Ribera del Duero desde sus inicios en el año 2005. En el año 2014 cambia de administración dando paso a ampliar la gama actual de productos, incluyendo ahora también la marca Senda de los Olivos.

La sala de elaboración dispone de capacidad para elaborar 100.000 kg. de uva y está dotada con las más modernas instalaciones, para la obtención de vinos de la máxima calidad.

La nave de crianza está pensada para albergar 500 barricas y se encuentra bajo tierra para conseguir un grado de humedad y de temperatura constante. El parque de barricas está formado principalmente por roble francés (95%) y roble americano (5%) procedente de las tonelerías más prestigiosas del mercado.

Para Bodegas Zifar la calidad del producto final comienza desde un cuidado exhaustivo del viñedo de 8 hectáreas en Pesquera del Duero, pasando por una rigurosa selección de viñedos en los diferentes municipios, suelos y altitudes que conforman la Denominación de Origen Ribera del Duero, para completar su producción anual de unas 100.000 botellas. Desde el año 2014, es propiedad de Alejandro Gómez Sigala, también dueño de la Bodega Pago de Cirsus en Ablitas (Navarra). Ambas bodegas comparten la filosofía de calidad, de esa búsqueda contante del mejor aprovechamiento de la uva, siempre en su máxima expresión, garantizando así que todos los vinos que allí producen sea de la más alta calidad de la zona.

Con el paso del tiempo la marca ha crecido, y ha pasado de producir un vino joven Roble de tan solo tres meses de barrica, a un crianza de 12 meses, un vino realizado con viñas centenarias y otro con cepas muy especiales a una altura mayor de 900m sobre el nivel del mar, demostrando así que se aprovecha al máximo la uva, buscando la excelencia en cada uno de los vinos, y que aun hay muchas oportunidades y trabajo por desarrollar.



> Una estrecha relación y compromiso entre los enólogos, los agricultores y las viñas seleccionadas proporciona a esta bodega los parámetros de calidad deseados para cada vendimia

BODEGAS ZIFAR
Calle Afueras de Juan Manuel, 9
47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 873 147 · www.zifar.com

Hablamos con...

JESÚS MARTÍN
Presidente de la D.O. Valdepeñas



"Hemos solicitado el aumento de la producción máxima por hectárea para poderlo adecuar a la realidad del viñedo"

La D.O. Valdepeñas destinará una parte importante de su partida presupuestaria de 2019 a la promoción internacional ¿A qué países irá dirigida?
Reino Unido, Alemania, Brasil, Japón, y China. A nivel general, estaremos en ferias internacionales. Por ejemplo, asistimos el mes pasado a Prowein en Düsseldorf.

La Denominación de Origen ha solicitado a Agricultura una modificación de sus pliegos para poder aumentar la producción. Explíquenos los motivos.
Los actuales rendimientos máximos de producción de uva por hectárea son de 6.000 kilos en tintas y 7.500 kilos en blancas, que son de los más exigentes de España. Estas cantidades se fijaron a comienzos de los años 90, cuando las características de nuestra viticultura eran diferentes a las de ahora. Hemos solicitado el aumento de la producción máxima por hectárea para poderlo adecuar a la realidad del viñedo sin sufrir ningún detrimento de la calidad de la materia prima. Estamos esperando la respuesta y esperamos poderlo implementar en la campaña de vendimia de 2019.

Otra novedad de este año es que todos los varietales de esta D.O. deberán estar referenciados en la contraetiqueta de la botella. ¿Es así?
En el caso de los vinos blancos que no sean *coupages* o de la variedad airén, la variedad de uva estará indicada en contraetiqueta de la DO. Es decir, hablamos de los blancos monovarietales elaborados a partir de los siguientes tipos de uva: verdejo, viura, chardonnay, sauvignon blanc y moscatel. En el caso de los tintos, ya están saliendo al mercado los primeros crianzas de 2016 que llevan referenciado en la contraetiqueta la tipología y la añada. Progresivamente se irán viendo reservas y grandes reservas. Este mecanismo es un paso más en la garantía de trazabilidad de la DO Valdepeñas de cara a la información del consumidor.

En Valdepeñas hay una gran diversidad de bodegas –grandes y pequeñas, familiares e industriales, tradicionales y tecnológicas– que ofrecen una gran diversidad de estilos de vino

Tenemos como objetivos recuperar el consumo de vino fuera de casa y atraer a los jóvenes

¿Qué otros objetivos se ha marcado la DO Valdepeñas de cara al futuro?
Desde el año pasado estamos realizando un estudio de suelos con la Universidad de Castilla- La Mancha. Los resultados los tendremos en mayo - junio. Queremos que estos datos se conviertan en una herramienta de utilidad para que nuestros viticultores puedan optimizar sus tierras en función al tipo de cultivo más idóneo según las características del terreno. Además, queremos dar a conocer la marca Valdepeñas posicionada entre los vinos de calidad, dar a conocer el producto (que el consumidor lo pruebe), recuperar el consumo de vino fuera de casa y atraer a los jóvenes al mundo del vino.

¿Qué es lo que no pueden perderse los enoturistas?
El año pasado se puso en marcha la Ruta del Vino de Valdepeñas, a la que está asociada la D.O. Valdepeñas. Ofrece visitas a bodegas grandes y pequeñas, familiares e industriales, tradicionales y tecnológicas, etc. es decir, una gran diversidad de estilos de vino. Contamos también con el Museo del Vino de Valdepeñas, fantásticos restaurantes que apuestan por la gastronomía típica y alojamientos que van desde casas rurales a hoteles de cinco estrellas, para crear una experiencia de disfrute en todos los sentidos.❋

Viñedos y Bodegas Gormaz

La grandeza de vinos únicos

Viñedos y Bodegas Gormaz ha visto pasar muchos inviernos y vendimias desde que formara parte de las once bodegas fundadoras de la Denominación de Origen de Ribera del Duero. Hoy en día, es una bodega capitaneada por la enóloga Mª José García, una joven y excelente profesional que lidera un equipo dinámico con una directriz muy clara: evolucionar en lugar de revolucionar, además de llevar a cabo proyectos con nuevos aires que respeten la tipicidad del terruño y la calidad del vino que da la tierra.

La bodega cuenta con 232 hectáreas de viñedo que se reparten en pequeños parajes alrededor del Valle de Atauta, dentro de la Ribera del Duero. El elemento único que posee la bodega es su superficie, considerada una de las más longevas del país con viñedo prefiloxérico y de una edad superior a los 80 años. Las viñas viejas de Soria, aunadas a su bajo rendimiento y climatología, dan una autenticidad única gracias a la dispersión de sus suelos y microclimas. Esto, en conjunto con el cuidado de la tierra, crean un entorno excepcional que tiene como resultado una uva con personalidad y de altísima calidad que da el carácter a unos vinos que nacen de la tierra, como "12 Linajes", marca emblemática de la casa.





El bajo rendimiento aunado a viñedos de cepas centenarias, permiten elaborar vinos complejos y de una calidad única y excepcional

Marcas representativas

12 Linajes



El proceso de elaboración de los vinos está controlado de principio a fin por la enóloga, con procesos artesanales que comienzan con la recogida manual de la uva en cajones y una vez en bodega, pasa por una cinta de selección para que después en la "Bodega Boutique" empiece su proceso de vinificación. Todos estos métodos artesanales y únicos, como el desgranado uva a uva, contribuyen de manera decisiva a diferenciar entre "buenos vinos" y "grandes vinos", como son la gama de vinos de 12 Linajes y en especial su "12 Linajes Grano a Grano".

Uno de los grandes proyectos de la bodega es el enoturismo, lo que la haría la única bodega visitable en la Ribera del Duero soriana.

12 Linajes Reserva 2014

12 Linajes, marca emblemática de la bodega, ha presentado recientemente su nueva imagen y cabe destacar que el Reserva nace de cepas prefiloxéricas de tempranillo plantadas hace más de 100 años, en viñas de altitud alta y en terrenos calizos y arenosos. Su rendimiento no supera los 2.500 kilos de uva por hectárea y su vendimia es a mano en pequeños cajones. Su envejecimiento es de 24 meses en roble francés y americano para después seguir evolucionando en botella mínimo 18 meses. Su amplio palmarés de premios y puntuaciones nacionales e internacionales reconocen su complejidad, elegancia y exquisitez de su elaboración.

VIÑEDOS Y BODEGAS GORMAZ
Crta. Nacional de Soria, s/n · 42330 San Esteban de Gormaz (Soria)
Tel.: 975 350 404
www.hispanobodegas.com/bodegas-gormaz



Bodegas Luis Alegre



Grandes vinos de pequeñas fincas

Blanco Finca La Reñana
Finca la Reñana Reserva S.E.
Parcela nº5
Pontac
Pontac de Portiles



Crianza de precisión

Fundada en 1968, Bodegas Luis Alegre comienza una nueva trayectoria en 1999 cuando se crea una nueva sociedad con Alejandro Simó en la dirección. En 2017, tras varios años de I+D+I, comienza una etapa de nuevos proyectos en viticultura, tonelería, enología de precisión y enoturismo.

La "crianza de precisión", termino acuñado por ellos y que se refiere al control absoluto de las barricas, desde el mismo momento en que se seleccionan los robles de los que procederán, la viticultura de precisión, el uso de técnicas de control de plagas respetuosas con el medio ambiente o vincular vinos especiales a parcelas concretas son otras de las medidas han favorecido una mejora progresiva en los resultados de la bodega en los últimos tiempos.

> Luis Alegre se encuentra abierta al enoturismo y dispone de un restaurante panorámico con vistas a Sierra Cantabria, donde pueden disfrutar de alta cocina en plena Rioja Alavesa

La gestión de barricas va unida a la experiencia que Alejandro Simó, Ingeniero agrónomo y enólogo, conocido como "El Alquimista de La Madera". En Bodegas Luis Alegre se trabaja siempre con tonelerías propietarias del aserradero donde se procesa el 'tronco' adquirido dada la facilidad de las mismas al acceso al bosque y que, además mantienen una fluida relación con la ONF (Organización Nacional de Bosques). De este modo se garantiza la trazabilidad total de las barricas o, lo que es lo mismo, el conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar un producto desde su origen hasta su destino final.

Destacar que el pasado año ha sido muy especial para Bodegas Luis Alegre, tanto por la mejora del posicionamiento de los vinos de la bodega, en especial los Cinco Grandes Vinos de Tres Pequeñas Fincas, que ya forman parte de cartas de selectos restaurantes y son defendidos por los sumilleres más exigentes, como por los reconocimientos por parte de la crítica enológica, a nivel de guías y de medios.

La bodega ha sido incluída por el *Master of Wine* Tim Atkin en el puesto 51 de las más de 200 analizadas en su estudio Rioja 2019 Special Report, dentro de la categoría *Third Growths,* lo que supone un ascenso notable respecto a la calificacion otorgada el año anterior.

Además, las puntuaciones de los Vinos de Finca en los medios más importantes han destacado por estar al nivel de otros de reconocido prestigio, y la demanda del mercado ha sido un indicador importante de la buena acogida que han tenido.

BODEGAS LUIS ALEGRE Navaridas Errepidea, s/n · 01300 Guardia (Araba) · Tel.: 945 600 089 · www.luisalegre.com

Premium Fincas


Marqués de Tomares


Nuestro de Diaz Bayo


Chan De Rosas

Trayectoria de la bodega

Desde 1886 las familias fundadoras de Premium Fincas han estado cuidando sus viñedos y produciendo vinos de calidad en bodegas de su propiedad en las mejores regiones vinícolas de España.

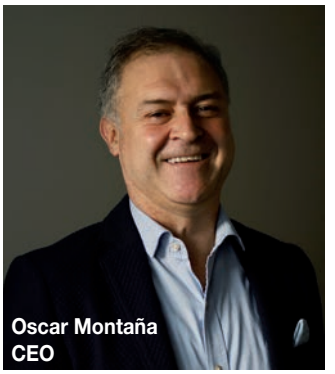
El proyecto de Premium Fincas comienza en 1886 con Marqués de Tomares (Rioja), posteriormente adquieren la Bodega Nuestro de Díaz Bayo (Ribera del Duero) y más tarde la bodega Chan de Rosas (Rías Baixas).

En la actualidad, y manejando más de 300 pequeñas parcelas o "fincas", en Premium Fincas se enorgullecen de producir vinos muy elegantes, con un profundo respeto por los frutos de la tierra.

El proyecto actual fue iniciado por Óscar Montaña y al frente de los vinos se encuentran los enólogos Isaac Fernández Montaña y Marcos Lojo.

También elaboran vinos especiales de otras regiones y cava.

Más información:
www.premiumfincas.com


Oscar Montaña
CEO


Isaac Fernández Montaña
Enólogo


Marcos Lojo
Enólogo

Desde hace más de un siglo, las familias fundadoras de Premium Fincas cuidan la tierra y sus viñas produciendo vinos de calidad en las mejores denominaciones de España



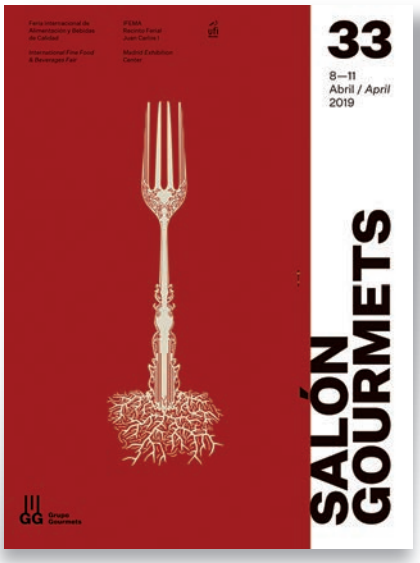
Marcas representativas

- **Marqués de Tomares**
  Excellence · Crianza · Reserva · Gran Reserva · Finca Izón · Graciano · Blanco · Gran Reserva Blanco
- **Díaz Bayo**
  8 meses · 15 meses · 20 meses
- **Chan de Rosas**
  Clásico · Cuvée especial · Gran cuvée
- **Cava Don Román**
  Brut · Rosé · Imperial
- **Aires de Manilva (Málaga)**
- **Nuestro**
  Rueda · Roble · Crianza · Reserva · Fdb



33 SALÓN GOURMETS

El Salón Gourmets, considerada la mayor feria de tendencias gastronómicas de Europa, celebrará su 33ª edición del 8 al 11 de abril en Madrid.





La FERIA DE LAS *exquisiteces*

El 33º Salón Gourmets es el lugar de encuentro para chefs, elaboradores, restauradores y hoteleros que buscan los productos y bebidas *delicatessen* más novedosos e innovadores que les permitan desarrollar sus diseños gastronómicos con los que sorprender al público.

Por primera vez, desde que abrió sus puertas en 1987, se suma el pabellón 10 de Feria de Madrid-Ifema al 4, 6 y 8, convirtiéndose en el mayor espectáculo gastronómico y enológico de calidad del mundo con 67.500 m² de exposición. Está prevista la participación de más de 1.700 expositores, con más de 43.000 productos de los cuales 1.400 serán lanzamientos gastronómicos inéditos hasta el momento. Además de ser el mayor foro de negocios y el punto de encuentro anual entre compradores y productores, tanto nacionales como internacionales, el Salón Gourmets es el escenario perfecto para promocionarse, ya que por primera vez se espera que recorran sus pasillos alrededor de 100.000 visitantes profesionales.

PREMIOS

33
Premios Guía Vinos Gourmets

8
Premios Salón Gourmets

8
Premios Revista Club de Gourmets

8
Premios Liga'99
Guía Vinos Gourmets 2019-03-15

PREVISIONES

67.500 m² de exposición

1.700 expositores

43.000 productos

1.400 nuevos lanzamientos

+ 100.000 visitantes

+ 900 actividades





©KymeraPhotostudio





©KymeraPhotostudio

Tailandia, País de Honor

Entre los participantes destacan numerosas firmas foráneas, como es el caso de Tailandia que acude como País de Honor, traspasando fronteras y dando a conocer sus alimentos y cocina, así como promocionando el turismo y su cultura. Combinaciones exóticas de sabores ácidos, salados, dulces y picantes, entre los que encuentran el equilibrio perfecto gracias a sus aderezos a base de hierbas y condimentos insólitos en Occidente, convierten su cocina en una de las más variadas, y sabrosas del sudeste asiático. El arroz, uno de los ingredientes básicos, se puede disfrutar hervido, frito o en sopa, al igual que los *noodles* y las salsas preparadas con diferentes especias que aportan a sus platos unos aromas únicos.

Principales actividades

- **26 Concurso de Cortadores del Jamón / Dehesa de Extremadura**
- **25 Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor**
- **24 Túnel del Vino / MAPA**
- **16 Premio Internacional de Cocina con AOVE /Jaén, Paraíso Interior**
- **12 Campeonato de España de Abridores de Ostras Écailleurs / Sorlut**
- **10 GourmetsQuesos / Campeonatos de los Mejores Quesos de España 2019**
- **9 Show Cooking / A punto / Gourmets**
- **7 GourmeTapa 1907 / Campeonato de España de Tapas para Gourmets**
- **6 Campeonato Nacional de Tiraje de Cerveza / Estrella Galicia**
- **2 Campeonato Internacional de Tiraje de Cerveza / Estrella Galicia**
- **3 Concurso Nacional En Busca del Mejor Cachopo elaborado con Ternera Asturiana 2019**

Estos alimentos se expondrán en el Salón Gourmets. Además, se llevarán a cabo diferentes *showcookings* en los que elaborarán algunas de sus recetas más típicas.

Nuevos productos

Entre los más de 1.400 nuevos productos que se podrán encontrar en esta edición destacan las salsas con combinaciones exóticas, aceites con unos diseños espectaculares o snacks de lo más sorprendentes para picar entre horas como las patatas de alcachofa, salchichón, ajo negro, limón y pimienta, y hasta de berberechos, mejillones en escabeche, paella o pulpo a la gallega. También habrá una gran presencia de vinos, licores y bebidas con y sin alcohol como la ginebra elaborada con enebro, té rojo, esencias florales, manzana *granny smith* y menta o el vodka filtrado con meteoritos.

El Túnel del Vino y del Aceite

El Túnel del Vino se uno de los espacios más visitado por los profesionales. Se trata una actividad patrocinada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) con el objetivo de dar a conocer las variedades españolas y fomentar la cultura vinícola. Este gran pasillo enológico lo recorrieron 29.070 personas en la edición de 2018. En el 24 Túnel del Vino estarán presentes 267 bodegas y se podrán catar 350 referencias monovarietales de todas las DD.OO. españolas seleccionadas por los miembros del Comité de Cata del Grupo Gourmets y técnicos del MAPA entre todos aquellos vinos que obtuvieron calificaciones iguales o superiores a 80/100 en la 34 Guía Vinos Gourmets (GVG) 2019. Albariño, chardonnay, godello, palomino fino, verdejo, viura-macabeo, xarel·lo, cabernet sauvignon, garnacha blanca, garnacha tinta, graciano, mazuelo, mencía, merlot, monastrell, pinot noir, prieto picudo, syrah, tempranillo, malvasías, moscateles y pedro ximénez son las 22 variedades de uva que se pueden encontrar en el Túnel del Vino, una división pensada para que los asistentes descubran hasta qué punto la zona, el clima, el terreno y el estilo de elaboración pueden modificar la personalidad de una misma variedad.



©KymeraPhotostudio

Otro de los espacios temáticos más interesantes, también patrocinado por el MAPA, es el Túnel del AOVE que celebra su segunda edición. Se trata de una zona contigua a la del vino en la que los visitantes se sumergirán en la cultura y el análisis organoléptico del Aceite de Oliva Virgen Extra y cuyo objetivo es potenciar los AOVEs de calidad diferenciada al amparo de las Denominaciones de Origen y visualizar la riqueza varietal del olivar español con la presentación, única en Europa, de más de 100 AOVEs. También habrá un espacio dedicado exclusivamente a la producción ecológica, así como un área representativa de "variedades minoritarias" que se están recuperando en diversos proyectos nacionales, y a los aceites ganadores del certamen Alimentos de España Premio Mejores AOVEs. Además, dispondrá de una zona interactiva donde los visitantes podrán participar en un juego sensorial gracias a difusores con aromas y pantallas táctiles.
Además, la Secretaría General de Pesca, junto con las distintas asociaciones, impartirán una serie de ponencias y *showcookings* para fomentar el consumo del pescado.

El producto gourmet y el lenguaje del vino

En las *Mesas Redondas Gourmet* reputados profesionales del sector reflexionarán sobre temas de actualidad y de importancia social. Estas ponencias, que alcanzan su séptima edición, se celebran el 9 de abril en el Aula Gourmets (pabellón 10) y versarán sobre dos temas, el producto gourmet y el lenguaje del vino. La prime-

Es el lugar de encuentro para chefs, elaboradores, restauradores y hoteleros que buscan los productos más innovadores

Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2019

Un jurado compuesto por 60 catadores han seleccionado 90 quesos como semifinalistas (de los mas de 800 presentados), 6 por cada una de las 15 categorías: Vaca joven o curado; cabra joven o curado; quesos de mezcla; afinados de coagulación ácido-láctica; pasta blanda, que a su vez pueden ser de corteza enmohecida o con coagulante vegetal; de oveja semicurado, curado o añejo; quesos azules; ahumados; con condimentos en su interior; madurados en aceite de oliva; y quesos de campo, de pastor o de granja, elaborados con leche del propio rebaño y exclusivamente cruda.
Para la final el jurado deberá escoger los 3 mejores de cada categoría. Uno de ellos será nombrado el Mejor Queso de España 2019. El nombre se conocerá el jueves 11 de abril durante el acto de entrega de premios.



©KymeraPhotostudio





El arte del cortar jamón

El más veterano de los campeonatos, el Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura, celebrará su 26 edición el lunes 8 de abril, a las 11:30 horas, en el pabellón 6. Los seis participantes escogidos dispondrán de un jamón de la DOP Dehesa de Extremadura. El jurado puntuará el estilo del cortador, tamaño y grosor de la loncha, la presentación, el rendimiento de la pieza, la limpieza, la rectitud del corte en sus tres zonas principales (maza, babilla y punta, de las que deberán obtener una ración), sus conocimientos sobre la cultura del jamón y, finalmente, su ojo clínico para calcular una ración de 100 g. Además, habrá una nueva categoría de premio, el Plato Creativo / Artístico, para el que los participantes tendrán que dar rienda suelta a su imaginación para sorprender a los miembros del jurado.

ra comenzará a las 11:00 horas, y versará sobre los alimentos, las tendencias, la moda y los modos, así como sobre las informaciones alarmistas y la innovación en la gastronomía. Los participantes en esta conferencia dotarán de significado al producto y servicios gourmet y analizarán como se entiende este mismo concepto en el extranjero. Para finalizar, aportarán soluciones para optimizar el posicionamiento de los alimentos y bebidas españolas, así como el sector servicios en el mercado internacional.
La segunda mesa redonda, que se desarrolla de 12:45 a 14:15 horas, está centrada en el vino. En ella diferentes expertos analizarán la terminología empleada en los medios de comunicación y facilitarán alternativas para incrementar el consumo y acercar el vino a las nuevas generaciones a través de un lenguaje más asequible.

El mejor sumiller de España

El miércoles 10 de abril se celebra el 25 Campeonato de España de Sumilleres / Tierra de Sabor 2019 cuya finalidad es encontrar al profesional que representará al país en el *Concurso Best Sommelier of the World* organizado por la Association de la Sommellerie Intenationale (ASI). En el concurso, que tendrá lugar en el Escenario Gourmets (pabellón 6) y estará dividido en dos fases, participarán entre 50 y 70 sumilleres seleccionados previamente en fases clasificatorias celebradas en las distintas asociaciones.
Durante el concurso se desarrollará una *masterclass* de Tierra de Sabor, la marca de garantía que engloba a más de mil empresas de alimentos y bebidas de calidad de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y patrocinador oficial, y otra de Protos, copatrocinador, en la que se podrán catar los vinos: Protos Verdejo Fermentado en barrica 2017; Aire de Protos 2018; Cata Vertical de 3 vinos de Protos'27: añadas 2014, 2015 y 2016; Protos Gran Reserva 2012; Protos Selección Finca El Grajo Viejo 2015.❋



Vinos y Restaurantes les espera en el Salón Gourmets

Cada edición de Gourmets es una oportunidad para ponernos al día de todas las novedades del sector de productos *premium*, así que no podíamos faltar: *Vinos y Restaurantes* estará presente en la gran cita anual con los productos *delicatessen*. Como en cada edición, dispondremos de un stand propio. Esperamos que nos visiten.



Gran Monumento

Nueva marca de vino exclusiva de Makro

Makro ha lanzado al mercado Gran Monumento, un nuevo vino de marca exclusiva que rinde homenaje a disciplinas artísticas como la arquitectura, la moda, la literatura o la gastronomía. Y lo hace a través de una colección de 5 monovarietales de Vino de la Tierra de Castilla.

Las cinco monovarietales que componen la colección de Gran Monumento, con denominación Vino de la Tierra de Castilla, son jóvenes y poderosas, de la añada de 2018 y de las siguientes variedades: chardonnay, verdejo, syrah, merlot y cabernet sauvignon. Se trata de unos vinos con una excelente relación calidad-precio, pensados para la hostelería y, en concreto, para el servicio de barra, aunque también se pueden incluir en carta.

El **Gran Monumento Cabernet Sauvignon** presenta un aspecto de picota amoratado. Ofrece aromas de frutas rojas maduras, con notas especiadas de gran tipicidad y fondo maduro y mineral, muy mediterráneo. En boca es potente, amable, muy equilibrado, con paso untuoso, láctico y mineral, y de persistencia aromática.

El **Chardonay** es de color amarillo intenso con tonos dorados y ribete verdoso. Sus aromas son de fruta carnosa y de hueso de melocotón, hierba en infusión y lichis. Al gusto es seco de entrada, sabroso, glicérico y envolvente en cuanto a su paso de boca. Proporciona una sensación frutal y muy fresca final, con recuerdos de fruta carnosa de buena presencia.

El **Merlot**, por su parte, ofrece el aspecto de un picota intenso con ribete violáceo. Sus aromas son de fresa y grosella, con ligeros vegetales frescos y recuerdos de almendra verde. Su gusto resulta sabroso, maduro, seco, con un buen equilibrio, balsámico y láctico paso de boca, con un final muy agradable.

Otro de los vinos de Gran Monumento es un **Syrah**. Color picota amoratado con aromas a fruta roja en sazón, láctico y con recuerdos de plátano y fondo floral. Resulta sabroso al gusto, tanino goloso, con cuerpo medio y con volumen, láctico respecto a su paso en boca, y con final de recuerdos frutales de amabilidad y grata persistencia.

Por último, el **Verdejo** es de color amarillo pajizo, intenso, vivo y brillante. Ofrece aromas vegetales de heno e infusión, con recuerdos de fruta de hueso y tropical. Su sabor es seco, ligero y afrutado, con un paso de boca fresco, buen equilibrio, y con un final frutal de recuerdos de herbáceos agradables y frutos secos. ✻

Más información: www.makro.es

Dehesa de Luna

Vinos elaborados en una finca Reserva de Biodiversidad



Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad –ubicada en el Campo de Montiel, Ciudad Real– ha conseguido que todos los viñedos que forman Dehesa de Luna y la bodega obtengan la certificación para la producción de vinos ecológicos.

Alfredo Gómez-Torres Gómez-Trénor, fundador de la bodega Dehesa de Luna, se hizo la siguiente pregunta: "Si un vino se impregna de la tierra donde es cultivado, ¿qué vino darían unas cepas rodeadas de 3.000 hectáreas de naturaleza virgen?". Ése fue el punto de partida de un proyecto que hoy, más de 18 años después, todavía está dando sus primeros frutos: Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad.

Aquí se elaboran vinos de gran calidad y prestigio que, sin embargo, no pertenecen a ninguna de las zonas vinícolas con más renombre del planeta.

En Dehesa de Luna trabajan cada día para devolver a la naturaleza lo que les da

Finca Reserva de Biodiversidad es un ejemplo de compromiso personal para conservar la riqueza natural de este paraje único por su diversidad de fauna y flora autóctona en la que se ubica una bodega destinada a la elaboración de vinos de máxima calidad, siguiendo criterios de sostenibilidad y eficiencia.



Tras obtener recientemente la certificación oficial, Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad puede ya elaborar vinos ecológicos en sus instalaciones a partir de sus propias uvas. Los primeros con la etiqueta de ecológico serán los que estarán en el mercado con la añada 2018. Antes del viñedo, Dehesa de Luna obtuvo esta certificación para el resto de cultivos (cereales, olivar, almendro y pistacho), de esta forma toda la agricultura de la finca es ecológica.

Para José Luis Asenjo, director técnico de la bodega, este paso era necesario "para ser coherentes con nuestra filosofía de finca, donde la sostenibilidad y el respeto al medio son piezas fundamentales".❋

Más información: www.dehesadeluna.com

A destacar...

- **Ubicada en el Campo de Montiel, es un espacio natural de especial interés por la riqueza de su fauna y de su flora.**
- **En Dehesa de Luna lo más importante es el viñedo, uno de los tecnológicamente más avanzados de España.**
- **De las casi 3.000 hectáreas de la Finca, solo 64 hectáreas son de viñedo, divididas en 4 parcelas: El Viñazo, La Mata de la Culebra, La Cañada del Navajo y La Noria de Luna.**
- **Los vinos de Dehesa de Luna ya tienen certificado ecológico.**

Presentes en el Salón Gourmets
Pabellón 6, Stand B06



Amer Gourmet

Expertos en importar, distribuir y construir marcas

En 1992 María Jesús Amer y César Villar Dronda fundaron Amer Gourmet, empresa familiar que se inició en la distribución a nivel nacional de whiskys a los que ahora se suma un amplio catálogo de productos.



Amer Gourmet cuenta en la actualidad con un catálogo muy amplio de whiskys, desde los reconocidos whiskies **Gordon & MacPhail y Benromach,** el embotellador independiente nº1 del mundo en wiskies de malta desde 1895, hasta pequeños lotes de los mejores whiskys como **Macallan**, **Glenrothes** o **Caol Illa** y la última incorporación **Mars y Kavalan,** whiskys asiáticos, entre otros.

A lo largo de más de 25 años, la empresa, establecida en Polinyà (Barcelona), ha ido abriendo su abanico de productos a todo tipo de destilados, convirtiéndose en importadores y distribuidores en exclusiva de las mejores marcas mundiales. Actualmente, César y Pablo Villar Amer, segunda generación de la compañía, son los encargados de dirigir el negocio, que no ha parado de crecer. Un buen ejemplo es el acuerdo que firmaron a finales de 2016 con Destilerías MG, que entró como socia en el capital de Amer, añadiendo al portfolio una de las ginebras más antiguas de España, **Gin MG**, una ginebra London Dry Gin, una reinterpretación de la receta original de 1940. Gin Mg cuenta con su homóloga, **Gin MG Rosa.**

Amer Gourmet sigue afianzándose dentro de la distribución de *spirits* en España y a partir de este mes de abril desarrollará y distribuirá en exclusiva las marcas de bebidas espirituosas del grupo Rémy Cointreau, incorporando la histórica **Cointreau**, el licor de naranja por excelencia elaborado a partir de la destilación de las mejores pieles de naranja dulces y amargas, así como toda la gama de cognacs de la histórica casa **Rémy Martin** incluyendo **VSOP, XO** y el exclusivo y único cognac **Louis XIII.** Como se anunció el pasado septiembre, Amer Gourmet ya empezó a trabajar la mayoría de las marcas del grupo Remy Cointreau: los whiskies de malta **The Classic Laddie, Port Charlotte** y **Octomore**, la ginebra **The Botanist,** el ron **Mount Gay**, la griega **Metaxa** y el brandy francés **Saint-Rémy.**

Dentro de la categoría de los rones, destilerías MG cuenta con **Ron Santísima Trinidad** (Santisima Trinidad 7, Santisima Trinidad 15 y la más reciente incorporación Santísima 3) , el primer ron cubano suave del mercado.

Otra de las creaciones recientes de la casa es la Gama **Le Tribute**, una gama de productos excepcionales, que cuenta con una ginebra *premium* cítrica, un **mezcal artesano 100% Ágave Cenizo Maduro Silvestre**, y diferentes mixers (**Tónica Le Tribute, Ginger Beer y Ginger Ale**). ✻

Más información: www.amergourmet.com

Disfruta de un consumo responsable 40º

El catálogo de Amer está compuesto de marcas con productos de alta calidad y empresas con larga tradición en sus países de origen.





Protos Verdejo 2018

Nueva imagen y botella exclusiva

La nueva añada de Protos Verdejo ya está en el mercado y lo ha hecho con una nueva imagen, más *premium* y en botella exclusiva.



Protos Verdejo 2018 es un vino, perteneciente a la Denominación de Origen Rueda, elaborado con un 100% de uva variedad verdejo, procedente en su mayoría de viñedos de más de 15 años de edad cultivados en secano en suelos cascajosos típicos de la zona. Ha contado con una crianza de tres meses sobre lías finas. Esto, unido a su característica vendimia nocturna, se refleja en el carácter fresco y equilibrado del vino. Un vino que ha sido galardonado en múltiples ocasiones, y que este año, recibirá en el próximo *Salón de Gourmets*, el premio al Mejor vino blanco joven de España de la prestigiosa *Guía Gourmets 2019.* Asimismo, Protos Verdejo se encuentra en el podio como mejor vino blanco de *Verema*.

Protos Verdejo 2018 es un vino elaborado por Protos, del griego "Primero", bodega pionera que desde 1927 se ha mantenido fiel a su lema de *Ser Primero*, como una actitud de superación constante en el día a día y en todos los procesos, todo ello con la sola premisa de ofrecer la máxima calidad, convirtiéndose en icono altamente valorado en los mercados internacionales, pues la marca se comercializa en 100 países de los cinco continentes. Gracias a sus nuevas instalaciones diseñadas por el prestigioso arquitecto ganador del Premio Priztker Sir Richard Rogers, se sitúa una vez más, a la vanguardia en el panorama vitivinícola y enoturístico, convirtiéndose en la bodega más visitada de la Ribera del Duero y en la primera a nivel nacional en obtener el certificado de "marca de excelencia" por el prestigioso organismo internacional *Superbrands*. En 2013 fue seleccionada como "Bodega del año" por la revista estadounidense *Wine and Spirits.*❋

Más información:
www.bodegasprotos.com

Protos Verdejo ha sido elegido Mejor vino blanco joven de España por la prestigiosa Guía Gourmets 2019

NOTA DE CATA

D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo con matices verdosos que indican juventud. Muy limpio y brillante. En nariz, aroma de intensidad media-alta y complejo. Destacan los tropicales frescos como la piña y cítricos, junto a una fruta blanca, la manzana, y los herbáceos, boj e hinojo típicos de la variedad verdejo. En boca es un vino seco, con una entrada que une la frescura que aporta una acidez natural moderada y equilibrada con la redondez, cuerpo y estructura que aporta la crianza sobre lías finas. Ligeramente amargo, característico del verdejo y con una larga persistencia que deja un grato recuerdo del vino en la boca.

Presentes en el Salón de Gourmets
Pabellón L, Stand 10LMG1

Caviaroli

Traslada sus esferas al Salón Gourmets 2019

El Salón Gourmets es, una vez más, cita obligada también para las esferas de Caviaroli. En su stand se podrán probar productos ya clásicos de esta empresa como sus perlas de aceite de oliva virgen extra arbequina y otros más innovadores como las perlas de salsa de soja.





Esta feria alberga la que es una de las muestras de gastronomía más importantes de España. Reúne los mejores productos gourmet tradicionales y los más originales lanzamientos, razón por la que Caviaroli siempre elige el Salón Gourmets para mostrar sus creaciones.

En esta empresa familiar tratan con productores de primer nivel, captan la opinión de distribuidores comprometidos y responden a las exigencias de los paladares de chefs de renombre.

La innovación es pilar principal de su filosofía, a la que han permanecido fieles desde su fundación hace casi ocho años. Es el anhelo de crear lo más inaudito para ofrecerlo al mercado, lo que ha hecho que Caviaroli avance y evolucione siempre a la vanguardia en el mundo de la gastronomía, siempre estudiando la manera de satisfacer la curiosidad inacabable del consumidor y de trasladar la cocina de vanguardia a nuestras casas. El resultado permite un amplio abanico de posibilidades culinarias.

Presentes en el Salón Gourmets
Pabellón 4, Stand AE16





Premios

The National Restaurant Association Show (NRA) de Estados Unidos acaba de concederle dos premios *Fabi Awards* para sus perlas de aceite de oliva virgen extra y perlas de vinagre, así como para la gama Caviaroli drops. By Albert Adrià. Estos reconocimientos tienen un marcado significado, dado que muy pocos productos en total, del mercado doméstico y de otras procedencias internacionales, han resultado premiados. Además, *The National Restaurant Association,* fundada en 1919, goza de enorme prestigio en la industria de EE.UU. ✻

Más información: www.caviaroli.eu

Los productos de Caviaroli que se podrán probar en el stand

- **Perlas de aceite de oliva virgen extra arbequina**
- **Perlas de aceite de oliva y guindilla**
- **Perlas de aceite de oliva y wasabi**
- **Perlas de salsa de soja**
- **Perlas de zumo de limón**
- **Olivas esféricas Caviaroli drops. By Albert Adrià**

Caviaroli es una empresa que ha convertido la tradición en vanguardia con sus perlas de aceite, un producto de alto valor gastronómico elaborado con tecnología punta

Welbilt

Repostería y aperitivos siempre frescos con Convotherm 4 Bake



Welbilt ofrece a los chefs y operadores de cadenas o empresas independientes en todo el mundo los equipos y soluciones líderes en la industria

Welbilt Iberia amplía su gama de hornos Convotherm con la serie Bake. La nueva línea combina los conocimientos del horneado tradicional con la tecnología más avanzada de los hornos mixtos.

Con el lanzamiento de la serie Bake, Welbilt da respuesta a las necesidades de sus clientes en las áreas de *retail*, cafetería y *delicatessen*. "Los nuevos hornos están dirigidos a los profesionales que ofrecen panadería fresca de primera clase y/o una variedad de aperitivos y productos para su vitrina caliente. Tanto supermercados, áreas de servicio y panaderías como la restauración pueden beneficiarse de la gama Convotherm 4 Bake", afirma Arndt Manter, director de gestión de Productos de Convotherm.

Un clima de horneado ideal

El sistema de cocción cerrado ACS+, único de los hornos Convotherm, incluye en la gama Bake el Natural Smart Climate™ una función que asegura un clima óptimo en la cámara de cocción. Así, el producto recibe de manera natural la cantidad de humedad óptima conservando tanto la humedad propia, el sabor y las vitaminas. Para productos prefermentados, ultracongelados o semihorneados, la función de horneado tradicional BakePro logra resultados homogéneos incluso en carga completa.

Recetas programadas

Convotherm 4 Bake está equipado con la pantalla completamente táctil easyTouch®. Conseguir resultados homogéneos y reproducibles está al alcance de un clic con Press & Go. Este sistema cuenta con perfiles de cocción preprogramados para diferentes categorías de productos como repostería, *snacks* y vitrina caliente, incluso para la preparación de repostería hecha con trigo y grano integral. Con cargas mixtas rotativas la opción TrayView permite ver cómo avanza el horneado con una precisión de segundos. Si se abre la puerta, se recalcula el tiempo de cocción de cada bandeja. Otra novedad es la posibilidad de añadir tres minutos extra al tiempo de horneado con sólo un botón. Para masas de levadura fresca, Rise & Ready, con tres etapas de fermentación, asegura una óptima formación del volumen y aroma. También hay una solución para los productos de repostería delicados donde es crucial conseguir un volumen y brillo perfectos, ya que es posible regular la velocidad del ventilador en cinco niveles.

Espacio flexible

¿Ahorrar espacio y conseguir una mayor seguridad? La puerta escamoteable (opcional) se encarga de ambos. Al abrirla, la puerta se desplaza por el lateral del equipo. De esta manera queda libre todo el frontal del horno y se evita el contacto con el cristal caliente. Las empresas que quieren ofrecer productos profesionales aun disponiendo de poco espacio cuentan con una nueva solución con el kit de apilado. Éste permite realizar un gran número de preparaciones de un modo más flexible al combinar dos hornos mixtos apilados. Además, los accesorios como el limpiador y los cartuchos para el tratamiento del agua pueden ocultarse mediante un cajón extraíble. ❋

Más información: www.welbilt.es

Presentes en el Salón Gourmets
Pabellón 4, Stand 8E03

Pazo Pondal

Se trata de una pequeña bodega familiar ubicada en la subzona del Condado do Tea, dentro de la D.O. Rías Baixas, actualmente regentada por la segunda generación de una familia dedicada al cultivo de la uva albariño. En 2006 inauguraron su nueva bodega, construida sobre la finca Pondal, perteneciente a sus antepasados. De ellos, nos cuentan, "hemos heredado la devoción por nuestros viñedos, la pasión y el compromiso por cuidar con el mayor mimo nuestra viña, de una manera responsable y respetuosa con el medio ambiente". Y añaden: "Actualmente trabajamos 13 hectáreas, además de controlar el viñedo de nuestros viticultores. Contamos con una extensa gama de vinos de alta calidad. Albariños 100% D.O. Rías Baixas, un varietal Condado do Tea D.O. Rías Baixas que este año ha salido como novedad al mercado, y un Godello de la DO Bierzo. También contamos con una línea de orujos y licores. Entre ellos Orujo de Galicia, Licor de Hierbas y Licor de Café, siendo estos amparados a la DX Augardentes de Galicia". ❋

Presentes en el Salón Gourmets
Pabellón 10, Stand 10J46



BODEGA PAZO PONDAL
Coto, s/n · 36436 Cabeiras. Arbo (Pontevedra) · Tel: 986 665 551 · www.pazopondal.com

artMuria Luxury Innova

artMuria lanza una nueva línea de *packaging* para su colección de mieles de lujo *artMuria Luxury Innova.* Los nuevos diseños de la gama de variedades de miel de Naranjo, con sabores de Azafrán, Trufa Blanca y Trufa Negra, amplían su *target* con una imagen más viva y más joven, revalorizando cada uno de los productos de esta colección. Se trata de tres estuches, dos individuales: Rojo, "Tesoro aromático": miel de Naranjo con Azafrán; y Dorado, "Capricho de la Naturaleza": miel de Naranjo con Trufa Blanca; y el estuche doble en Negro, "Joyas del Mediterráneo": miel de Naranjo con Trufa Blanca y con Trufa Negra.

artMuria presentará los nuevos diseños de su colección más glamurosa en el área de novedades del Salón Gourmets de Madrid y en el stand compartido con Luxury Spain,

La colección está disponible en tiendas especializadas y gourmet, en el Canal Horeca y también puede adquirirse a través de su tienda *online.* Todas las variedades de miel de lujo artMuria triplican los niveles de polen y maridan con todo tipo de alimentos. En la actualidad artMuria se exporta a más de 15 países y tiene presencia en establecimientos y cadenas de tiendas tan emblemáticos como Harrods (Londres), Printemps (Francia) o Globus (Suiza).



La empresa también estará presente en el Salón Gourmets con un stand de su nueva marca de miel *La Paquita,* creada para el Canal Horeca con distintos formatos para hoteles, restaurantes y caterings.❋

Más información: www.artmuria.com y www.mielapaquita.com

Presentes en el Salón Gourmets
Luxury Spain,
Pabellón 4 E-16
La Paquita: Pabellón 6 G-01



Anayón

Anayón es la marca premium de Grandes Vinos, procedente siempre de producciones limitadas, pero, en este caso, en colaboración con el enólogo californiano Joey Tensley se han seleccionado solo dos parcelas de la extensa variedad de su viñedo, que se han vendimiado y vinificado de manera individual, dando lugar a dos nuevos vinos: Parcela 15 y Parcela 81. Son parcelas de cariñena, la 15, y de garnacha, la 81, aunque el viñedo de garnacha tenía un poco de cariñena y macabeo que se ha querido vinificar en conjunto en el concepto del vino de parcela. La vinificación ha sido nueva para Anayón, siguiendo el estilo de Tensley, en barricas de roble abiertas y con remontados manuales, cuyo proceso ha concluido con un breve paso por barricas de roble francesas durante tres meses.
Parcela 15 es de color rojo intenso con ribete violáceo, con aromas a fruta madura, especiados, minerales y balsámicos. En boca es equilibrado y con buena acidez, persistente. Por su parte, **Parcela 81** es de color rojo cereza, con aromas a frutos rojos maduros con tonos florales y hierbas del monte. En boca, fruta madura, taninos suaves, persistentes y sabrosos. ❋

Presentes en el Salón Gourmets
Pabellón 10, Stand E28



GRANDES VINOS
Ctra. Valencia, km 45,700 · 50400 Cariñena (Zaragoza) · Tel: 976 621 261 · www.grandesvinos.com

Bodegas Sobreño

Ubicada en la localidad zamorana de Toro, Bodegas Sobreño posee 80 hectáreas propias de viñedo de tinta de Toro, además de otras 100 de otros viticultores controladas durante todo el año por la propia bodega. Elaboran unos vinos tintos, limpios, brillantes y muy equilibrados.
Sobreño aplica el conocimiento a la viticultura en todas sus fases, selecciona una uva excelente de pequeño tamaño y madura, controlando rigurosamente la producción. Su mimo se refleja en todos sus vinos, como el **Finca Sobreño Crianza,** un vino potente, carnoso con un final largo y persistente que envejece durante 9 meses en barrica de roble americano de menos de 4 años. La calidad del Finca Sobreño Crianza ha sido distinguida por los críticos más prestigiosos: El estadounidense James Suckling le otorgó el año pasado 92 puntos; Andreas Larsson, mejor sumiller del mundo en 2007, 90 puntos.
Otro vino con personalidad de Bodegas Sobreño, es el **Finca Sobreño Ecológico**, fruto de la apuesta de la bodega por la agricultura ecológica y sostenible. Es envejecido durante cuatro meses en barricas de roble americano de menos de 4 años. El resultado es un vino fresco, lleno de aromas, redondo y elegante, merecedor de 90 puntos del crítico James Suckling.
El abanico de vinos de la bodega se completa con el Finca Sobreño Roble o el Finca Sobreño Seleccion Especial, además del elegante Finca Sobreño Ildefonso. Todos ellos se podrán conocer en el 33 Salón Gourmets.❋



Presentes en el Salón Gourmets
Pabellón 10, Stand 10C02

BODEGAS SOBREÑO
Carretera N-122 Km. 423
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 980 693 417
www.sobreno.com

BOCADOS

El jamón, el queso y el foie son *delicatessen* que destacan por la alta calidad de sus ingredientes, una elaboración cuidada, y un sabor muy exquisito y especial al que nadie puede resistirse.



Corner Gastronómico de Coalla

Jamón



D.O. Dehesa de Extremadura

Denominaciones de Origen

Cerdo ibérico

- **D.O.P. Guijuelo (Salamanca)**
- **D.O.P. Dehesa de Extremadura (Extremadura)**
- **D.O.P. Jabugo (Huelva)**
- **D.O.P Los Pedroches (Córdoba)**

Cerdo blanco

- **D.O.P. Jamón de Teruel (Teruel)**
- **I.G.P. Jamón de Trevélez (Granada)**
- **I.G.P. Jamón de Serón (Almería)**

El jamón es, sin lugar a dudas, uno de los platos estrella de nuestra gastronomía. Las increíbles cualidades de este auténtico manjar son también altamente apreciadas fuera de nuestro país, lo que le ha convertido en uno de los principales estandartes de la Marca España.

La clasificación del jamón en España viene dada por la raza del animal y la alimentación. En función de la raza del cerdo distinguimos en primer lugar entre jamón ibérico y jamón blanco, el primero procede de cerdos ibéricos y el segundo de cerdos blancos.

El jamón blanco –serrano– se obtiene de cerdos de capa blanca, criados generalmente en régimen intensivo, alimentados con piensos, los cuales tienen un elevado porcentaje de cereales.

El jamón ibérico procede de cerdos de raza ibérica, una raza endémica de la península Ibérica que solamente podemos encontrar en España. Según el tipo de alimentación, existen también diferentes tipos de jamón ibérico: de bellota (de cerdos que, en sus últimos tres meses de vida, han estado libres en el campo alimentándose de bellotas en la época de Montanera, llegando incluso a doblar su peso), de cebo de campo (de cerdos que en los últimos meses de vida han estado en libertad alimentándose de cereales y otros recursos naturales que encuentran en el campo) y de cebo (de cerdos que se alimentan de cereales a lo largo de su vida).



Carrasco Ibéricos

GOURMET

Foie


Foie Gras de Pato Rougié

El foie es uno de los productos gourmet más apreciados. Su sabor y su textura hacen de él un ingrediente perfecto en cualquier mesa, ya sea como aperitivo o como aderezo de otros platos.
El término correcto para el foie es foie gras, que viene del francés "hígado graso", por lo que no se debe confundir el foie gras con el paté.
Existen diferentes tipos de foie, según la cocción (foie mi-cuit –medio cocido–, cuit –cocido–) o según su calidad (foie gras entier, foie gras, cloc de foie gras, bloc de foie gras avec morceaux, parfait de foie gras, mousse de foie gras…).
Por su composición, es un alimento rico en hierro, acido fólico, zinc, fosforo, vitaminas… y un elevado valor energético.
Un buen foie gras tendrá un sabor suave, agradable y reconocible.


Foie Gras de Pato Rougié

Cómo tomarlo

El foie gras es un producto que, para consumirse en todo su esplendor, debe sacarse unos 10 minutos antes de la nevera. No debe esperarse mucho más tiempo porque, si coge demasiada temperatura, la grasa podría llegar a ganar un protagonismo excesivo, comiéndose todo el sabor. Además, debe cortarse justo antes de comerse.



Restaurante Solc (Hotel Majestic, Barcelona)



Corner Gastronómico de Coalla

Queso

El queso es un nutriente elaborado a partir de leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfala, camella u otros. Un gran alimento para todo tipo de recetas ya sean dulces o saladas. Pero hablar de diferentes clases de queso supone tener en cuenta los distintos tipos y variedades dados por la alteración de los elementos empleados en su fabricación.

La clasificación técnica nos muestra su origen, su proceso de elaboración, tiempo de maduración o su composición.

Es común, cuando se compra o degusta un queso en un restaurante, fijarse en su tiempo de maduración: tierno (inferior a 21 días), oreado, (de 21 a 90 días), semicurado (de 3 a 6 meses) y curado (mayor a 6 meses).

A lo largo y ancho de España se producen y elaboran quesos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas, I.G.P. o por Marcas de Calidad. Hay 26 quesos con D.O. y uno, el Queso de Valdeón está amparado como I.G.P. También hay muchísimos que carecen de estas garantías de calidad y que son igualmente muy buenos.



Ginos Restaurante



Fromagerie Can Luc (Barcelona)

Según el proceso de elaboración

- **Frescos:** **Burgos, Villalón, Ricota, Fundido, Mascarpone… Estos quesos acompañan muy bien las ensaladas y son los propios para salsas livianas para acompañar carnes.**
- **Blandos:** **Camembert, Cuartirolo, Fontina…. En esta categoría también están los semiblandos: Port Salut, Mozzarella, Gruyére, Edan,… Perfectos para arroces, pizzas y *fondues*.**
- **Duros:** **Emmenthal, Parmesano, Reggianito, Sardo, Provolone, Pecorino. En esta clasificación también entran igual los semiduros, como el Cheddar, el Fontina y el Pategrás, ideales para fondues. Se recomienda que no sean muy salados o amargos. Este tipo de quesos son ideales para rallar, gratinar carnes y salsas; y los semiduros, para *fondues*.**
- **Madurados:** **pasan por la fermentación láctica, más otras transformaciones, con el objetivo de conseguir un mayor afinado. Este tipo de quesos desarrollan características propias al someterse a las condiciones adecuadas de maduración.**

Extrem Puro Extremadura

Sabor inconfundible



En esta empresa extremeña sienten pasión por el ibérico y por su origen. Tras más de 40 años dedicados a él, siguen manteniendo intacta esa pasión que se ve reflejada en todos y cada uno de sus productos, entre los que destaca su inigualable jamón de bellota 100% ibérico con D.O. Dehesa de Extremadura.



El secreto de su éxito? Les gusta elaborar ibérico. Y esto se nota. Para garantizar que el consumidor disfrute siempre de un jamón de una calidad excelente, controlan todas las fases del proceso, desde la selección de los progenitores, hasta que el producto está listo para su consumo.

En Extrem Puro Extremadura tienen claro que para conseguir un producto así, el respeto por el ecosistema y el bienestar del animal es clave. Por ello, sus cerdos viven libres en su dehesa, disfrutando de más del doble de metros cuadrados exigidos por la Norma del Ibérico, algo impensable para muchos. Su producción de jamones ibéricos no va más allá de la que sus dehesas pueden alimentar; no hay más.

Además del jamón ofrecen una amplia gama de productos ibéricos, perfectos para disfrutar solos o acompañados, presentados en un exclusivo *packaging*, galardonado en algunos de los más prestigiosos certámenes a nivel mundial. Lo que está claro es que cuando los prueben, les costará no repetir. ❋

Más información: www.extremiberico.com

Para garantizar la calidad extrema de sus productos controlan todas las fases de proceso de elaboración

4 datos que definen el jamón de Extrem Puro Extremadura

1 El proceso. Hay muchas formas de hacer ibérico, pero la de Extrem Puro Extremadura es poner ojos y manos en todo el proceso: desde la selección de las cerdas hasta la expedición de los productos desde su propios secaderos.

2 Las Dehesas. Allí es donde los cerdos de Extrem Puro Extremadura viven en libertad. Un paraíso ecológico donde disfrutan de más de 18.000 hectáreas, paseando libremente acompañados de la fauna autóctona de la zona: ciervos, jabalíes, lirones, vacas, ovejas, cabras y multitud de aves. Todos ellos conforman un ecosistema con un equilibrio natural único en el mundo.

3 Ecológico. Este es el primer año de producción ecológica. Ya disponibles carnes y embutidos certificados como ecológicos.

4 Calidad. Llevan la calidad al extremo.

D.O.P. Queso de Murcia al vino

La Región de Murcia produce tres quesos de cabra únicos, amparados por una Denominación de Origen Protegida (DOP). Se trata del Queso de Murcia al Vino, Curado y Fresco. Las queserías certificadas los elaboran a diario con leche de cabra autóctona murciana procedente de 158 granjas de carácter familiar. El clima cálido y árido de Murcia, unido a una alimentación natural de los rebaños, son factores que determinan las características de estos quesos.



En el caso del *Queso de Murcia al vino,* su principal seña de identidad son los baños en vino tinto de la variedad monastrell que, desde hace siglos, aplican los queseros y pastores artesanos para su maduración y conservación. Su textura cremosa, láctica y ligeramente ácida, consigue una fusión singular con los aromas a vino tinto y bodega de su corteza, convirtiendo este queso en un producto único, tanto para los amantes del vino como para entusiastas del queso de cabra.
El *Queso de Murcia Fresco,* sin maduración alguna, de color blanco intenso brillante y marcas de pleita en su superficie, destaca por su sabor suave, notas aromáticas lácticas frescas y regusto a leche de cabra. En algunos casos, las queserías maduran estos quesos de cabra durante más de 4 meses, ofreciendo al mercado



Quesos de Murcia Curados con unas características sensoriales intensas, destacando sus notas lácticas maduras, frutos secos tostados y dulce de leche.
Los Quesos de Murcia DOP, encabezan la producción nacional de quesos de cabra DOP, con más de un millón de kilos anuales en 2018 y ocupan el segundo lugar entre los quesos DOP más exportados, especialmente a Estados Unidos y otros 18 países de los cinco continentes.❋

Más información:
www.quesosdemurcia.com







Membrillo Emily

Membrillo Emily, S.L. desde hace más de seis décadas se dedica a la elaboración de carne de membrillo, sin duda, un producto ideal para acompañar a la gran mayoría de quesos (frescos, cremosos, tiernos o semicurados). Desde hace más de veinte años Membrillo Emily ha contribuido a popularizar este tradicional maridaje, también fuera de nuestras fronteras, principalmente en Portugal, Francia e Inglaterra donde cada día el consumo de queso con carne de membrillo es más apreciado.
Además de acompañar al queso, la carne de membrillo es perfecta para tomar con tarta de queso, con crêpes, y para disfrutarla en el desayuno junto con tostadas con mantequilla o para añadir en daditos a las ensaladas que también contengan daditos de queso. La carne de membrillo tiene además muchas y buenas propiedades ya que es muy rica en fibra natural, no contiene grasas ni colesterol y está exenta de gluten, por lo que todas aquellas personas celíacas pueden consumirla perfectamente. Membrillo Emily, además de su conocida carne de membrillo también elabora otras especialidades: carne de membrillo con nueces y carne de membrillo con naranja, productos que igualmente van muy bien con el queso. ❋

MEMBRILLO EMILY, S.L.
Pol. Ind. San Pedro, Calle A, nº1
30565 Las Torres de Cotillas (Murcia)
Tel.: 968 620 450 · www.emilyfoods.com

Señorío de Montanera, una de las marcas líderes en ibérico puro de la D.O. Dehesa de Extremadura, destina cada año más del 40% de sus beneficios en proyectos de I+D+i, con el objetivo de adaptarse a las necesidades de un mercado gourmet cada vez más exigente y en constante evolución.



Señorío de Montanera

Adaptándose a las necesidades del mercado gourmet

Las líneas de investigación desarrolladas en los recientes proyectos de investigación se centran fundamentalmente en su ya habitual compromiso con la recuperación de embutidos tradicionales desaparecidos del canal *retail*, como hizo en su día con el *Lomo Doblado ibérico de bellota* o el *Solomillo Embuchado*; en la búsqueda de recetas más saludables y naturales, mediante la eliminación de alérgenos, aditivos artificiales y reducción de sal de sus productos ibéricos; y en la investigación y desarrollo de nuevos formatos comerciales que mejoren la vida útil de los ibéricos loncheados y mantengan la máxima calidad del exquisito ibérico puro.

Jamones y embutidos ibéricos ecológicos

Señorío de Montanera ha desarrollado una línea exclusiva de productos ibéricos ecológicos, empleando una agricultura y ganadería basadas en recursos 100% naturales, y una cuidada elaboración tradicional libre de nitritos y aditivos artificiales.
El jamón ecológico ibérico puro de Señorío de Montanera obtuvo una estrella en los *Premios Great Taste de Londres* 2017, considerados los *Óscars* de la gastronomía por la excelencia de un sabor natural. Ahora presenta el lanzamiento de su línea de embutidos ibéricos de producción 100% ecológica, compuesta por la caña de lomo, chorizo y salchichón ibéricos de bellota; que cuentan con el certificado de alimento ecológico de la Unión Europea. ❋

Más información: www.senorio.es



Presentes en el Salón Gourmets
Pabellón 4, Stand 4B04

Nuevos loncheados ibéricos ¡como recién cortado!

Señorío de Montanera ha conseguido evolucionar el tradicional método de envasado del jamón de bellota 100% ibérico loncheado a cuchillo, con la implementación en exclusiva del novedoso sistema de envasado en atmósfera protectora; que garantiza la máxima calidad y mantiene el sabor y las propiedades del producto como si estuviera recién cortado. Con este revolucionario sistema de envasado, Señorío de Montanera ha conseguido mejorar la calidad final de sus loncheados, manteniendo el producto en perfecto estado de textura y sabor, libre en todo momento de olores o sabores a materiales sintéticos y sin necesidad de recurrir a plásticos interlevel para facilitar la separación de sus lonchas.



SEVILLA

Color y vino especial

La carta de vinos es el termómetro de un restaurante y aunque cada vez hay más bodegas sevillanas, aún es una asignatura pendiente el que los restaurantes apuesten, como hacen con sus platos, por el kilómetro 0.



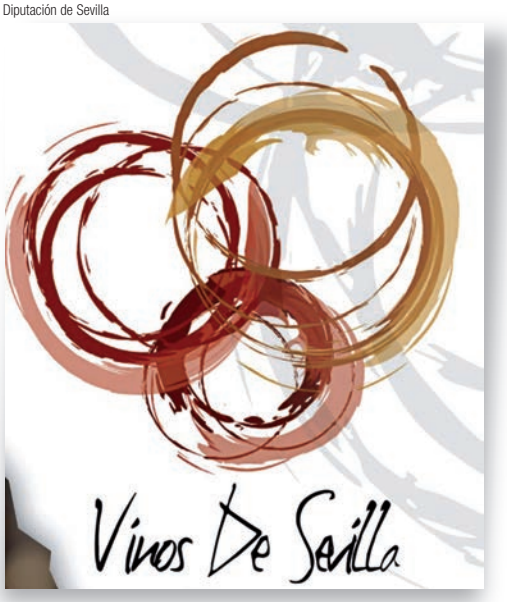
POR MERITXELL FALGUERAS

La Nevera Roja



"Pescaíto frito con un vino de crianza biológica de la zona de Alfaraje?" Así nos da la bienvenida Rafa Bellido, que aparte de ser Presidente de la Federación de sumilleres de Andalucía, es también miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo. Nos dice: "El aceite, su gente y su gastronomía ayudan a que Sevilla sea una zona muy atractiva para el turismo, aunque Cádiz sigue siendo la provincia andaluza con más valor. ¿Su asignatura pendiente? Cada vez hay y habrá más bodegas pero aún cuesta que los restaurantes confíen como hacen con sus platos, por el kilómetro 0. Como la carta de vinos del estrellado Abantal". Pregunto a César Cánovas, *wine is social,* sobre bodegas a destacar y me habla de la bodega González Palacios en Lebrija. El sumiller Josep Pelegrín me destaca el Frasquito Reserva en Rama. Y para un jamoncito, un vino generoso flor de la zona de Lebrija es *top*, concluye Rafa Bellido.

Diputación de Sevilla



El Aljarafe sevillano tiene como punta de lanza los generosos y los blancos afrutados

¡VAMOS POR PARTES!

Sierra Norte (Vinos de la Tierra Sierra Norte de Sevilla)

Está situada en Sierra Morena, donde abundan los suelos de pizarra y granito (pobres en calcio). Formada por Constatina, Cazalla, Guadalcanal y Alanís. Clima mediterráneo de veranos calurosos y secos. Tiene una orografía muy variante de los 268 a los 968 metros. No os perdáis estos *coupage* en tintos con: temparnillo, syrah, cabernet franc, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, chardonnay y viognier.

Seguramente esta es la zona más interesante de visitar si solo tenemos un par de días. ¿El maridaje ideal? Un buen rabo de toro con uno de los tintos de la zona.

El Aljarafe sevillano fue denominado por los árabes "Tierras Altas". Tiene como punta de lanza los generosos y los blancos afrutados, por ello no os podéis perder en la zona de Zalema

¿Sabías qué?

- **Las zonas vinícolas más reconocidas son La Sierra del Norte y Lebrija**
- **Se elaboran espumosos, a parte de vinos tranquilos blancos y tintos, generosos y dulces.**
- **Se atreven con uvas como la cabernet franc o la chardonnay, pasando por garnachas y tempranillo**
- **El Lagar de Osset en San Juan de Aznalfarache (Alfaraje, Sevilla), de época turdetana, es el más antiguo que se conserva en la Península Ibérica, demostrando que fue una ciudad próspera que vivía del comercio del vino. ¡Podía llegar a almacenar 23000 litros!. María José Pérez Agüera, vocal de la Asociación de Catadores, nos recomienda su visita.**
- **Los Premios a los Mejores vinos de la Provincia de Sevilla distinguen estas categorías: vinos blancos, tintos, de licor, de uvas sobremaduras y singulares. En su edición del 2018 destacaron a Bodegas Salado (Umbrete) y Halcón (Lebrija).**



Restaurante Castizo (Sevilla)

los elaborados con garrido fino, palomino y pedro ximénez sin olvidar la garnacha. Destaca su clima mediterráneo de veranos calurosos e inviernos suaves y lluviosos y por la producción de su conocido mosto. Es un vino blanco turbio, de baja graduación, suave y ligero que puede presentar de forma natural anhídrido carbónico (entonces se denomina mosto achampañado). Y también es una zona archiconocida por sus estupendos generosos.

Bajo Guadalquivir

Enclavado en el margen izquierdo del río Guadalquivir, la zona de producción es principalmente Lebrija y El Cuervo. El clima es continental mediterráneo (suavizado por las corrientes atlánticas) con marcadas diferencias entre las estaciones pluviométricas. La mayoría se producen bajo la Indicación Georgráfica Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Lebrija. Se producen blancos, tintos y vinos generosos. Cuando nos encontramos con "Flor de Lebrija" es crianza exclusivamente bajo velo en flor. "Lebrija Old Vino Seco" es un vino generoso de licor que también puede ser dulce natural. La elaboración de los vinos protegidos "Vino de Calidad de Lebrija" se realiza exclusivamente a partir de estas uvas: moscatel de Alejandría, sauvignon blanc y sobre todo palomino y palomino fino. En tintas, cabernet sauvignon, tempranillo, syrah, merlot y tintilla de Rota.❋

Rabo de toro con uno de los tintos de la Sierra Norte de Sevilla es un maridaje ideal

ENOTURISMO

Todas la rutas son fantásticas sobre todo si te gusta el turismo rural:

- **La Ruta de la Sierra del Norte presume de su diversidad paisajística, nos dice Mamen González de la Torre, Presidenta de la Asociación Española de Aguas Minerales.**
- **La Ruta del Alfaraje sevillano: El Palacio de Hernán Cortes en Castilleja de la Cuesta y la residencia del Conde Duque de Olivares, son joyas arquitectónicas.**
- **Ruta del Bajo Guadalquivir: Con paisaje de marismas, viñedos, río y mar. Doñana, declarada Reserva de la Biosfera.**
- **La Campiña: Carmona, Alcalá de Guadaíra, Écija, Estepa, Osuna y Utrera… en total veinte pueblos la conforman. Terrenos llanos y secos, aptos para el cultivo con las siguientes rutas turísticas: Bético Romana, Washington Irving del Legado Andalusí y la de los Castillos.**
- **La Comarca de Sierra Sur, donde hay también una bodega.**

Sevilla fue nombrada el pasado año por la guía *Lonely Planet* como la mejor ciudad para visitar del mundo. Nosotros nos hemos escapado a la capital hispalense para palpar la actualidad gastronómica. **TEXTO: LAURA MORALES**

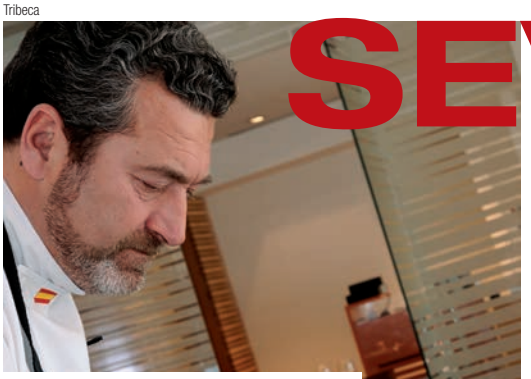


Terraza Las Brasas – Grupo Mentidero

El Gallinero de Sandra



Tribeca



SEVILLA

Paseo gastronómico



Como imaginamos que muchos de nuestros lectores aprovecharán esta Semana Santa para visitar Sevilla o se desplazarán este mes para vivir en primera persona la Feria de Abril, o quizá vayan por trabajo si se dedican al sector del turismo, ya que la ciudad acogerá los días 3 y 4 de abril el *World Travel & Tourism Council* (WTTC) –la organización que representa a la industria turística a nivel global–, nosotros nos hemos avanzado para hacerles algunas recomendaciones. Hemos comprobado no solo lo bien que se come sino el placer que supone cenar en una terraza, gracias a la buena temperatura de esta primavera, y volver al hotel callejeando, respirando –aunque suene a tópico– el maravilloso olor a azahar que desprende la ciudad en esta época, y darnos un último capricho antes de irnos a dormir: comernos un pastel al lado de la catedral. Y es que en Sevilla el horario de algunas pastelerías se alarga hasta la medianoche.

Disfrutar del entorno

Si todas las guías de Nueva York recomiendan cruzar el Puente de Brooklyn para ver la ciudad en perspectiva, en Sevilla es casi obligatorio cruzar algunos de sus puentes, especialmente el de Triana, que en realidad se llama Puente de Isabel II, o hacerlo por el de San Telmo, desde el que se obtienen las mejores imágenes de la Torre del Oro (¡atención *instagramers*!). Así que una buena opción es alojarse en Triana –algo así como el Brooklyn sevillano por su ubicación al otro lado del río– e ir y volver dando un paseo al casco antiguo de Sevilla para así quemar algunas de las calorías que vamos a ingerir. Sí, en Sevilla es imposible hacer dieta: demasiadas tentaciones, pero qué mas da, comer bien es uno de los mayores placeres de la vida.



Ceviche de corvina con canchitas y camote glaseado, de Diego Gallegos


Buñuelos de bacalao de Castizo

Dónde comer

Las opciones de restauración son muy variadas: los que sean fans de la cocina de vanguardia deben ir a Abantal, en el Barrio de Santa Justa, que luce la única estrella Michelin de la capital hispalense desde hace ya una década. Su chef, Julio Quintero, emplea como base la cocina tradicional andaluza (lo que significa que incluye influencias árabes) respetando las características originales del producto de la más alta calidad. Sus platos son conocidos por su riesgo técnico. En la carta encontramos creaciones como *Patata especiada, cola de toro, huevo trufado y hongos; Paletilla de chivo, parmentier de queso de cabra y menta;* o *Granizado de hinojo, cilantro, manzana y limón.* Otras opciones de cocina de autor son El Gallienero de Sandra, Jaylu y Tribeca, que lucen un sol Repsol. También es muy recomendable el restaurante gastronómico de alta cocina La Taberna del Alabardero liderado por el chef Leo Núñez, ubicado en un hotel *boutique* decimonónico en el número 20 de la céntrica calle Zaragoza.

Si nuestro presupuesto es algo más ajustado pero no queremos renunciar al placer de comer bien, una apuesta segura es alguno de los establecimientos del grupo de restauración Ovejas Negras Company, por ejemplo, Torres y García, que ofrece 'nueva cocina rústica' en un ambiente *rústico-chic* donde podemos empezar o acabar con un cóctel; o bien dirigir nuestros pasos a Castizo si lo que nos apetece es tapeo del bueno, de estilo clásico pero presentación actualizada. De vicio la *ensaladilla rusa con langostinos* y los *buñuelos de bacalao.* También podemos acercarnos con total garantía a alguno de los establecimientos galardonados con los Premios Gurmé de Sevilla: Antigua Abacería de San Lorenzo (Mejor Restaurante de Cocina Tradicional), El Rinconcillo (Mejor Bar de Cocina Tradicional), Cañabota (Mejor Restaurante de Cocina Creativa), Parpatana (Mejor Bar de Cocina Creativa) y Sobretablas (Mejor Apertura de 2018).

Tapas: el perfecto concepto *foodie*

Desde Turismo de Sevilla nos explican en qué consiste salir a "tapear" en su ciudad: "Es una experiencia total: pasear entre monumentos, parar en un bar y pedir una tapa, seguir descubriendo la ciudad, una segunda tapa en otro bar, y así sucesivamente... y así deliciosamente. Se trata de degustar auténtica alta cocina en pequeño formato, descubrir bares y restaurantes en enclaves históricos, lugares increíbles que transmiten una energía única. Y todo ello de manera realmente asequible".

'Cocinas con Duende', una experiencia efímera

Todos aquellos que vivan o estén de paso por Sevilla pueden disfrutar hasta el día 19 de abril de una experiencia gastronómica única: *Cocinas con Duende.* Esta iniciativa consiste en la reinvención de cinco platos típicos de distintas provincias de Andalucía. Los cinco chefs que abanderan el proyecto y firman este menú degustación son Diego Gallegos del Restaurante Sollo en Fuengirola (Málaga); José Álvarez del Restaurante La Costa en El Ejido (Almería); Xanty Elías del Restaurante Acánthum en Huelva, Pedro Sánchez del Restaurante Bagá en Jaén y Julio Fernández del restaurante Abantal de Sevilla. Está compuesto por *Ceviche de corvina con Canchitas y camote glaseado*, de Diego Gallegos; Quisquillas de Motril con Escabeche de Perdiz, de Pedro Sánchez y *Milhojas de Calabacín foie, boletus y virutas de Mi-Cuit,* de José Álvarez, como entrantes; *Tartar de choco de trasmallo y su guiso tradicional,* de Xanty Elías y *Paletilla de chivo lechal, queso de cabra y menta*, de Julio Fernández, como platos principales. Y como postre: *Sevilla en Primavera,* de Julio Fernández. Este menú se ofrece en el Restaurante El Duende ubicado en el hotel Eurostars Torre Sevilla 5*.✻


Abantal

MADRID



Madrid es una ciudad extremadamente dinámica. Unos restaurantes cierran como el estrellado La Candela Restò y otros abren, algunos incorporando a grandes firmas como es el caso de Martín Berasategui con Etxeko en el Bless Hotel Madrid o el asesoramiento de Arzak en Ramsés. A continuación algunos restaurantes que nos han llamado la atención en nuestra última visita a la capital.



By the Way

En la zona de Arturo Soria acaba de abrir By the Way, un restaurante de cocina mediterránea con toques internacionales, ubicado en un gran chalet de estilo neoyorquino donde la música en vivo es la protagonista.

Mercado San Isidro

Mario Sandoval, con dos estrellas Michelin, ha diseñado la nueva carta del Mercado de San Isidro del Parque de Atracciones de Madrid, donde reinventa la cocina tradicional madrileña en formato tapa.









Zalamero Taberna

Su oferta gastronómica se basa en una cocina de mercado, con materia prima fresca y elegida por su alta calidad, que se puede maridar con unos 80 vinos por copas que pertenecen a distintas zonas.



Elektra

El restaurante situado en el barrio de Chamberí reduce su carta fija a ocho platos estrella, aquellos que triunfan entre sus fieles clientes: papas canarias con mojo picón verde, rojo y salsa brava; mejillones menieur; variado de hummus casero; hamburguesa Elektra; risotto thai; lasaña boloñesa; *nem cuon* de vieira y gamba, y *steak tartar* sirio.

RawCoco Almagro

RawCoco inaugura en Madrid su versión más *premium*: un nuevo concepto de restauración *Restore your health* que sorprende por su carta saludable y original.



Chido Castizo & Chingón

Este nuevo restaurante fusiona la cocina del país mexicano y la española ofreciendo originales tacos de diseño elaborados con ingredientes estrella de la gastronomía española.



Surtopía

La nueva carta de Jose Calleja en Surtopía está inspirada en la reinvención del recetario andaluz y recupera algunos de los grandes clásicos del restaurante en formato menú degustación.



Saddle

En el local que ocupaba el icónico Jockey nace Saddle, un proyecto que ofrece a partir de esta primavera una propuesta gastronómica y de coctelería en un ambiente de refinada informalidad.





Taberna Pedraza

Taberna Pedraza y Carmen Casa de Cocidos se unifican en un solo espacio en el que disfrutar de las especialidades de la casa, desde su característica tortilla o su cocido, hasta sus croquetas o sus carnes a la parrilla, en su nuevo local de la calle Recoletos, 4, en pleno barrio de Salamanca.

D.O. VINOS DE MADRID

Para degustar los platos de los restaurantes de la capital nada mejor que tomarse una copa de la D.O. Vinos de Madrid. Madrid cuenta con Denominación de Origen, siendo la única capital del mundo que da su nombre a una, desde 1990. En la actualidad, la D.O. está compuesta por más de 50 bodegas que se reparten en tres zonas que agrupan diferentes municipios de la comunidad: Arganda, Navalcarnero y San Martín. Entre las variedades que se cultivan en la D.O Vinos de Madrid, las preferentes son: blancas, albillo real y malvar; tintas, garnacha tinta y tinto fino (tempranillo). En cuanto a las variedades autorizadas, destacan: blancas, airén, macabeo (viura), moscatel de grano menudo, parellada, torrontés (alarije) y sauvignon blanc; tintas, cabernet sauvignon, graciano, merlot, negral (garnacha tintorera), petito verdot y syrah.







Montes de Galicia

Montes de Galicia ofrece la mejor cocina fusión, a caballo entre la tradición del norte y lo más vanguardista de la *nouvelle cuisine* donde se cuida el producto hasta el extremo.

Valquejigoso V2 2009

El pasado mes de marzo Valquejigoso –bodega situada en el municipio de Villamanta, al suroeste de la Comunidad de Madrid, lindando con Toledo y la Sierra de Gredos– celebró una cata vertical de su buque insignia, Valquejigoso V2. Cuatro añadas de un vino con una filosofía muy definida que, según las palabras de Aurelio García, enólogo de la bodega "son el resultado del respeto por el origen y de la emoción de un camino por recorrer".

En estos vinos Valquejigoso busca condensar la vocación de acercarse al terruño y expresar sus características y el deseo de embotellar en cada año el resumen climático al que estuvo sometido el viñedo.

Valquejigoso V2 solo se elabora en añadas muy buenas. Es un vino radical, de raíz, un vino auténtico que elaboran con sus parcelas más precisas.

La añada que se presenta ahora es la 2009, extrema en lo que a climatología se refiere, y es el resultado del *coupage* de los vinos procedentes de 32 microparcelas con suelos de arenas graníticas, cuya capa de arcilla está muy próxima a la superficie.

Valquejigoso V2 2009 está elaborado con 75 % cabernet sauvignon, 11% cabernet franc, 6% petit verdot, y 4% de syrah y negral. Con un tiempo de crianza de 26 meses en barrica francesa este vino se embotelló en el mes de abril de 2012.

Es un vino intenso y mineral, con notas de moras, pimienta, ahumados y roble tostado. En la boca es puro y profundo, con recuerdos a cerezas, ciruelas y grosella negra, con ciertos toques especiados, muy buena acidez y final elegante y largo. Un gran vino con mucha vida por delante.



DAVID García

Este chef vasco afincado en Madrid se define como una persona muy exigente consigo mismo, consciente de que algunos objetivos terminan llegando y otros parecen inalcanzables, pero que cuando los consigue, la felicidad que siente no tiene precio. Hace unos meses logró una estrella Michelin por Corral de la Morería, el primer tablao flamenco del mundo en obtener esta distinción.

TEXTO: LAURA MORALES





“Todos mis platos tienen influencia vasca, es lo que he aprendido y lo que más valoro”



No es la primera vez que David García experimenta eso de lucir una estrella Michelin, ya logró una por Álbora y ahora repite con Corral de la Morería. Un proyecto que le ha robado el corazón. Se nota por sus palabras que no solo disfruta con la cocina que propone en el espacio gastronómico para 8 comensales, sino que se apasiona con los maridajes con vinos de Jerez y con el flamenco que suena en la sala. Y es que la esencia de la cocina vasca se da la mano con el 'duende' flamenco en el emblemático local madrileño, regentado por la familia del Rey desde hace más de 60 años. "Lo de Corral de la Morería es una experiencia única, esa combinación de alta gastronomía con espectáculos de flamenco de altísimo nivel… Por eso cada vez son más los que quieren experimentarlo. Prácticamente la totalidad de las personas que reservan en el restaurante pasan a continuación por el tablao para disfrutar del espectáculo", afirma David, que nos cuenta más cosas en la entrevista que pueden leer a continuación.

Creciste en el restaurante de tus padres. ¿De niño ya querías se cocinero?
No, no lo vi venir. Se dio más tarde, ya con 18, más o menos. Pero algo ya había en aquella época, creo yo.

Berasategui fue uno de tus mentores y el primero que decidió apostar por ti. ¿Cómo fue trabajar bajo su batuta y mano a mano con otro grande de la cocina como Josean Martínez Alija en el Guggenheim?
La verdad es que fue en Lasarte donde todo empezó a coger forma. Me dieron mucha

Apunte personal

Un producto fetiche: Todo lo que venga del mar
Un truco de cocina: Levantarte pronto de la cama para llegar pronto a a la cocina
Un capricho: Meterme en el mar todos los domingos
Un placer gourmet: Sentarme siempre que puedo en una mesa teniendo alrededor a mi familia y mis amigos
Sientes predilección por... La buena gente, trabajadora, honrada y feliz
¿Qué suena en tu playlist? Rock, mucho rock and roll y flamenco
¿Qué te gusta hacer cuando no trabajas? Tocar la batería, coger setas, pescar, jugar a fútbol, comer, estar con mi familia y amigos, hacer skate, montar en barco, sentarme y ver el infinito sin pensar en nada…
Un viaje soñado: Kenia
Un deseo por cumplir: Montar en globo y saltar



“Lo que me inspira es mi tierra, mis amigos, lo que he comido allí y lo que le he visto hacer en el restaurante de mi padre”



confianza y cariño mientras me enseñaban los valores de esta profesión. Tenerlos en acción delante de ti marca mucho, créeme. Después, los 11 años que estuve en el Guggenheim con Josean Martínez Alija fueron para mí un desarrollo constante. Fue una etapa en la que sentías que estabas a prueba constantemente.

Otra etapa importante en tu carrera fue cuando en 2012 José Gómez te llamó para llevar Álbora en Madrid por el que conseguiste una estrella Michelin. ¿Cómo recuerdas esa etapa y por qué decidiste dejarlo y volver a Bilbao?
En aquella época sentí la necesidad de dar el salto que me hacía falta. Para mí, en aquel momento, ir a la capital y coger el reto de Álbora era poner en valor todo lo



“Los vinos de Jerez, a mi entender, son los vinos que más emocionan”

que había aprendido anteriormente. Era el momento de sacar la experiencia y el orgullo pensando que tenía algo que decir en el mundo de la gastronomía. En cuanto a lo de dejarlo, pues porque tenía cierta inquietud por encontrar un sitio diferente a todo lo que había visto hasta ese momento. Es algo que siempre había tenido en la cabeza y, cosas del destino, terminé encontrando ese sitio que me imaginaba en el Corral de la Morería.

¿Y cómo consiguió Juan Manuel del Rey convencerte para que volvieras a la capital a liderar la restauración de un tablao flamenco? Algo que sin duda jamás se te habría pasado por la cabeza...
Me invitó una noche y fui. Yo no sabía que había un tablao flamenco, pero después de vivir la experiencia, de la comida, de los vinos de Jerez y del espectáculo flamenco, ¡eso me voló la cabeza!. Estuve 4 días que no sabía ni por donde me venía, pero también sabía que el corazón me iba a mil, y si el corazón va a mil pues entonces hay que ir a por ello. Hoy en día eso no lo sientes en todos los sitios.

Qué ha supuesto conseguir la estrella

David García (Bilbao, 1975), lo expresa con estas palabras: “Se trata, sin duda, de un reconocimiento muy importante para un sitio diferente y atípico. Ten en cuenta que es la primera vez que un tablao flamenco obtiene un reconocimiento de estas características. Tanto a Juan Manuel como a Armando, a mí o al resto del equipo de Corral de la Morería nos ha hecho mucha ilusión. Es una alegría enorme que te reconozcan tu trabajo, más aun cuando se trata de un concepto tan novedoso (cumple ahora un año y medio de vida).
Es una estrella que no esperábamos porque no es algo que tengas en la cabeza, al menos en nuestro caso. Evidentemente, eres consciente de que puede pasar, pero nosotros nunca llegamos a plantearnos que pudiera ocurrir tan pronto. Yo pienso cada día en hacer las cosas lo mejor posible y que todo lo que tengo dentro de la cabeza salga como a mí me guste en cuanto a cocina, el servicio…
Eso sí, desde la concesión de la estrella el pasado noviembre se ha notado mayor afluencia de público, sobre todo nacional, que se han enterado ahora de que tenían esto a la vuelta de la esquina y no eran conscientes de ello”.



¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Qué deseas transmitir al comensal? ¿Qué te inspira a la hora de crear los platos?

La cocina que hago parte de mis raíces y mi cultura, que es lo que me han enseñado. Me baso en eso, en la gastronomía vasca, en las recetas y productos cercanos de toda la vida… Todos los platos tienen influencia vasca, es lo que he aprendido y lo que más valoro. Me hace feliz y estoy orgulloso de dárselos a los clientes que vienen a casa.
Y lo que me inspira es mi tierra, mis amigos, lo que he comido allí y lo que le he visto hacer en el restaurante de mi padre.

¿Qué nos vamos encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de Corral de la Morería? ¿Qué tipo de platos?

Pues lo que te encuentras son platos adaptados, como el *Marmitako*, la *Purrusalda con Bacalao*, las *Kokotxas en tinta de Calamar, la Merluza con el zumo de sus espinas,* la *Intxaursalsa…*

Has afirmado que tu cocina se engrandece con la propuesta de jereces. Explícanos cómo es la carta de vinos de Corral de la Morería y si ofrecéis maridajes.

Maridar estos platos con los grandes vinos de Jerez es una de esas cosas de la vida que te dejan clavado en tu sitio. Los vinos de Jerez, a mi entender, son los vinos que más emocionan, y proporcionan una notas que hacen que un plato se venga muy arriba. Son vinos viejísimos que cuando se mezclan con nuestra cocina de fondos y de producto el resultado es una armonía maravillosa. Manejamos más de 1.100 referencias de vinos de Jerez por copas, de la cuales más de 500 son botellas viejas.

¿Te has propuesto tener algún día tu propio negocio o no entra en tus planes?

De momento no, estamos apostando por un proyecto y una propuesta única y hay que darlo todo. En el futuro ya vendrá lo que tenga que venir…❋



¿Dónde encontrarlo?

CORRAL DE LA MORERÍA
Calle de la Morería, 17
28005 Madrid
Tel.: 913 658 446
www.corraldelamoreria.com/restaurante

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Imperial Rosé Brut

Sugerencias de maridaje: Acompaña bien aperitivos y entrantes como melón con jamón y entremeses. También embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con samfaina o magret de pato con confitura de arándanos. Perfecto para platos como *Foie con caldo de cebolla* creado por el chef David García del restaurante madrileño Corral de la Morería. Indicado también con postres de chocolate negro amargo.

El vino: Este cava rosado se elabora 100% con garnacha y tiene una crianza de 24 meses. 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. Intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque, con gran complejidad de aroma. Goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo.

www.cavarovellats.com



Julián Mármol acabó siendo chef casi por casualidad. Es autodidacta. Dejó su profesión en el sector del automóvil cuando la alta cocina nipona se cruzó en su camino. Fue un flechazo y ya no hubo vuelta atrás.

TEXTO. LAURA MORALES.

Restaurante Yugo

Cocina nipona autodidacta

Yugo The Bunker nace en 2015 en pleno barrio madrileño de Las Letras. En realidad, a nivel empresarial, es un concepto dos en uno, ya que la parte superior del establecimiento lo ocupa el restaurante Yugo y la inferior un Club Privado exclusivo para socios e invitados: The Bunker.

El restaurante está inspirado en una tradicional taberna Izakaya, ideal para para aquellos que sienten auténtica pasión por la alta gastronomía japonesa.

El restaurante ofrece dos menús degustación elaborados con los mejores productos del mercado y con la máxima frescura y naturalidad de todos los ingredientes. Además de la mejor oferta de sakes, vinos y champagnes del mercado.

Entre las creaciones del chef se encuentra la *Sopa miso con esencia de ibérico, Gamba roja con cresta de gallo, Gunkan de tuétano de vaca rubia madurada* o *Tataki de toro en escabeche japonés.* En cuanto a los postres, el *Pastel de té verde con plancton marino* es un buen ejemplo.*



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

"La idea de la estrella Michelin nace a raíz de la gran aceptación que tuvo el Club privado, ya que fue lo que primero se creó, al tener tan buena acogida y por política de Michelin de no dar premios a Clubs privados decidimos abrir la parte de arriba como restaurante. A nivel personal ha supuesto un impulso, ya que todo agradecimiento siempre es bueno. Para el restaurante ha supuesto un aumento de las reservas de 30%, ya que justo coincidió con la apertura de las reservas *online*. Entonces, al captar más publicidad la gente lo quiere conocer, ya que el espacio es llamativo y singular. Además, la materia prima es excelente y la piedra angular del concepto".



El chef: Julián Mármol

Trabajaba en el sector del automóvil cuando un buen día la alta gastronomía japonesa se cruzó en su camino, y ya nada volvió a ser lo mismo. Afirma que el flechazo fue fulminante. En un mundo tan hermético como la gastronomía nipona, en el que los cocineros son muy celosos de sus conocimientos y tradiciones, solo quedaba un camino para que su pasión se abriera paso, el autoaprendizaje. Así ha llegado Julián Mármol a su brillante presente, envuelto en ese aura de misterio que rodea a los autodidactas, investigando incansablemente, experimentando, buscando los sabores más intensos y las materias primas más exclusivas, hasta encontrarlos.

A nivel empresarial, animado por todos aquellos que fueron testigos de sus logros y descubrimientos, Julián Mármol creó Yugo Sushi & Kobe. Este discreto *take away* y *delivery* situado en la madrileña calle Alcalá contaba con una trastienda muy peculiar: el sótano albergaba un local semiclandestino y exclusivo en el que se reunían solo unos pocos a degustar los manjares preparados por Julián. Yugo Sushi & Kobe no tardó en convertirse en un lugar de culto para los conocedores. Inevitablemente, el local de la calle Alcalá se quedó pequeño, y en abril de 2015 nace Yugo The Bunker.

Julián, en lo que a restauración se refiere, solo ha trabajado en Yugo, y de ahí salieron los demás conceptos, Okasan (Córner en el Corte Inglés castellana y Callao), colaboraciones con NH en Amalfi y una reciente colaboración con un hotel de lujo de Oporto.



RESTAURANTE YUGO
San Blas, 4
28014 Madrid
Tel.: 914 449 034
Horario: M-S: 13:00-15:30 y 20:30-23:00
Cerrado: Domingo
Precio: Menú Gastronómico: 135 € / Menú Yugo: 90€



La Tasquería

Casquería de alta cocina

Javi Estévez –una cara conocida gracias a su paso por la primera edición de *Top Chef*– se ha estrenado en la *Guía Michelin* con una propuesta muy arriesgada. Un proyecto que abrió en 2015 con el objetivo de revivir el uso de la casquería en la cocina. TEXTO. LAURA MORALES.



Desde el restaurante –ubicado en el madrileño barrio de Salamanca– definen así su propuesta: "Recuperamos la tradición gastronómica madrileña reinventando la casquería fina con un concepto vanguardista que apuesta por nuevas elaboraciones que miman el producto con presentaciones divertidas y sugerentes". Y añaden que la suya es "una cocina intensa que nace de las entrañas y que transmite emociones en cada plato." Y es que Javi Estévez lo tenía claro cuando abrió este local: "Madrid es muy grande y tiene cabida para muchos tipos de restaurantes, en mi caso, abrir un restaurante dedicado a la casquería me da el pun-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Javi Estévez lo expresa así: "La estrella ha supuesto un reconocimiento a todo un equipo que lleva currando junto 4 años. Es un orgullo para nosotros poder defender este galardón ofreciendo nuestra cocina de casquería".



to diferenciador. Ofrecemos una cocina de corte tradicional con fondos y salsas bases. Trabajamos principalmente cordero, cerdo y ternera y en función de eso, elaboramos diferentes partes del animal. Aunque también tienen cabida las aves, el conejo o incluso el pescado, como las tripas de bacalao. Son platos de sabores pronunciados pero no tan fuertes que te echen para atrás como a veces la gente se piensa. Además, somos conscientes de que la comida entra por los ojos y la casquería, una vez que está procesada, es atractiva. Cuidamos la presentación de los platos".

Y lo cierto es que no le ha ido mal: "6.900 platos de manitas, más de 17.00 rabitos de cerdo, 41.000 aperitivos, 3.400 cabezas de cochinillo o 6.000 kilos de callos, pata y morro servidos durante estos tres primeros años de andadura son solo algunas de las cifras que nos avalan".

Nos invitan a olvidarnos de los prejuicios y sentarnos a una de sus mesas. Porque no vale decir "no me gusta la casquería". Según Javi Estévez, cuando oye esa frase es "como cuando dicen "no me gusta la verdura". "Vale, es posible que no te guste el repollo o la berza pero seguro que hay alguna verdura que te gusta. Lo mismo pasa con la casquería. Hay tres productos de casquería que gustan a casi todo el mundo: las carrilleras –que gustan incluso a muchos niños porque su carne es muy melosa–, el foi gras y mit-cuit –que es hígado de pato– y la morcilla, que está hecha principalmente con sangre. Así que a veces nos dejamos llevar por el radicalismo del "no me gusta" cuando a veces no es cierto y si pensamos, seguro que hay platos que sí nos gustan. Hay que tener en cuenta que la casquería no es solo víscera, hay casquería interior y exterior. Con la comida, como con otras cosas, hay que ser abierto de mente".❋

LA TASQUERÍA Duque de Sesto, 8 · 28009 Madrid · Tel.: 914 511 000 · www.latasqueria.com

El Chef: Javi Estévez

Javi Estévez (Madrid, 1983) suma ya más de tres lustros dedicado profesionalmente a la cocina. Una carrera profesional que arranca en el Hotel Villa Magna y el Cenador de Salvador, ambos en la capital, no sin antes haber cursado 2 años de cocina en el Centro Superior de Hostelería de Galicia. Si bien confiesa que no es chef por vocación, y sin antecedentes familiares culinarios, lo cierto es que la cocina se ha convertido en su pasión vital desde que le "inocularon" el virus en su etapa formativa compostelana.

Su brillante trayectoria incluye *stages* en restaurantes del firmamento culinario como Tragabuches (Málaga) y El Bohío (Illescas) y en su currículum destaca, así mismo, haber formado parte de las plantillas de Pepe Vieira (Sanxenxo), también con estrella Michelin, o La Calma (Salamanca). Su incorporación al segoviano Villena (una estrella Michelin), resulta determinante de cara a su actual propuesta culinaria. Allí permanece más de dos años al frente de la cocina bajo la asesoría de Julio Reoyo, quien le introduce en los secretos del recetario de vísceras, despojos y otros productos cárnicos considerados menos nobles. También ha realizado incursiones en el mundo de la asesoría gastronómica.

En febrero de 2015 materializa su proyecto personal con La Tasquería. En 2016 se alza con el título de *Cocinero Revelación* en Madrid Fusión. De carácter afable e investigador incansable, ha protagonizado una auténtica revolución gastronómica basada en mimar un producto denostado y en reinventar las elaboraciones y presentaciones con técnicas de la alta cocina. Siempre bajo la filosofía de transmitir emociones a través de sus platos y de que sin sabor la estética no tiene ningún sentido.

I Festival del Buey Madurado en La Bañeza

Alianza de Cárnicas LyO y el restaurante La Parrilla



Los amantes de la carne disfrutaron de una cita muy sabrosa en el restaurante La Parrilla del Hotel Bedunia (La Bañeza-León) donde se organizó el primer Festival del Buey Madurado de la mano de Cárnicas LyO, que resultó todo un éxito.



El Restaurante La Parrilla es un local muy conocido en La Bañeza (León) por su cocina auténtica de mercado, tradicional y típica regional, pero sobre todo porque se está convirtiendo en el referente en la provincia por las carnes a la brasa de su majestuosa parrilla. Una de las claves de su éxito está siendo proveerse de una excelente materia prima, los bueyes y vacas de paisano gallegas que les surten Cárnicas LyO, con un sabor y textura incomparable, así como una ternera autóctona del ganadero bañezano Luis de la Fuente, que algunos califican como "auténtica mantequilla".

La familia Aldonza, propietaria de La Parrilla ha diseñado esta experiencia gastronómica que ha podido disfrutarse durante todo un mes.

El I Festival del Buey de La Parrilla ofreció un atractivo menú basado exclusivamente en buey madurado de la mano de Cárnicas LyO, referente mundial en maduración y afinación de carnes de vacuno. Además, contó en su inauguración con la veteranía del experto de la parrilla Carles Tejedor (Barcelona).*

Más información: www.carnicaslyo.com
Restaurante La Parrilla. Tel.: 987 640 524



Ladi y Óscar Galván de Cárnicas Lyo con el chef Carles Tejedor



Los hermanos Galván con Laura Curt y la familia Aldonza

El menú degustación y su maridaje

- **Caldo marinado de hueso de buey madurado**
- **Cecina de buey**
- **Sobrasada de buey**
- **Croquetas de cecina de buey**
- **Croquetas de rabo de buey**
- **Picaña laminada de buey madurada 2 años**
- **Tuétano de buey madurado**
- **Steak tartar de cadera de buey**
- **Sorbete de limón siciliano**
- **Chuleta de buey madurada 15 meses**
- **Brownie de chocolate con helado artesano de vainilla**

*** Maridaje: Montesquius Rose Doré 2015 (3 años), Magnum Gran Reserva 2004 (de 14 años). Para armonizar toda la comida con sola una botella: Montesquius Gran Reserva Brut Nature de 2008 (10 años). Y para los más osados, la recomendación para la Chuleta de Buey madurado de 15 meses, Palo Cortado Tradición 30 años VORS.**



El Rincón de Esteban

27 años triunfando en la capital



Estamos en plena campaña electoral y la política copa los medios. ¿Y qué tiene que ver eso con la restauración? Pues que el restaurante del que les vamos a hablar está situado frente al Congreso de los Diputados y hasta tiene un plato emblemático, el *Manda Huevos,* dedicado a Don Federico Trillo. Pero no solo pasan por aquí políticos, en las mesas de El Rincón de Esteban se han sentado desde Rafa Nadal a Tom Cruise. **TEXTO. LAURA MORALES.**



Tras 27 años de trayectoria y multitud de galardones, el ya legendario restaurante El Rincón de Esteban sigue triunfando en la capital. Nace en 1992 de la mano de Esteban González Moreno, un avilés al que siempre le llamó la atención el universo de la hostelería. Su actual propietario y chef, Jesús Miguel Barreiro Pereira, le ha dado un nuevo impulso y se ocupa de ofrecer una cocina clásica con productos de temporada y de gran calidad como los pescados del cantábrico y las carnes gallegas, una cocina que acompaña de una selecta carta de vinos y destilados. Un servicio de sala profesional y atento hacen que este emblemático establecimiento siga siendo punto de encuentro de políticos, cantantes, actores, toreros... así lo podemos comprobar mientras llegan los platos a la mesa si echamos un vistazo a las paredes, decoradas con fotografías de los personajes famosos que han comido aquí.



La carta

Entre los platos más populares de su carta destacan –además del ya mencionado *Manda Huevos*– las *Croquetas de cecina,* el *Rabo de toro estofado en vino tinto* y la *Paletilla de Lechal con patatas panaderas.* También son famosos sus guisos de cuchara como las *Alubias de Tolosa,* las *Patatas Revolconas* o el *Cocido madrileño.* Entre los deliciosos postres de la casa, llaman la atención la *Tarta fina de manzana* o la *Torrija con miel y helado.* Además, El Rincón de Esteban cuenta con platos del día según la temporada. Por ejemplo, hasta el final de la primavera, el bacalao es uno de los protagonistas. Además, a mediados de este mes de abril celebrará la popular Jornada del Rabo de Toro.❋

EL RINCÓN DE ESTEBAN
Apertura: 1992 · Calle de Sta. Catalina, 3 · 28014 Madrid
Tel.: 914 292 516 · www.elrincondeesteban.com
Horario: L-D: 12:30 a 00:00 · **Precio medio:** 45 €



Casa Marcial, El Risco y Soma

Un grande en su "prime" nos lleva en volandas hacia Asturias. Casa Marcial. En Lanzarote, el Atlántico inmisericorde bate con sus sabores profundos la cocina pelágica de El Risco. En Madrid, por fin, descubrimos el nuevo fenómeno coreano, el de Luke Jang en su Soma. ¡Menudo "tour"!

Casa Marcial







Un gran año 2018 para Nacho Manzano. Y lo mismo 2019. El primero, por los 25 años de Casa Marcial. El segundo, por el 10 aniversario de sus *Ibérica* de Reno Unido. Un buen momento, pues, para abordar *in situ* (Arriondas) los creativos paisajes asturianos y la muy personal sensibilidad de Nacho (sumando los de sus hermanas Esther y Sandra) aplicada a los grandes productos de su tierra. Pero Nacho siempre está más allá; y este año (comenzó el pasado) con un concepto de menú revolucionario, porque, cargándose lo habitual, apuesta por volverlo cabeza abajo y empezar por el final. Sí, por los platos más suculentos y contundentes. "Los buenos", dice. Así, y tras los snacks (la almeja con su sofrito y granizado con puré de algas, el crujiente de algas con gel de limón y el sashimi de salmonete con su escama frita y alioli de sus hígados), las irrenunciables croquetas, la cresta de maíz con paté de pollo y el invierno explicado con manzanas, castañas y setas, se inicia el degustación vuelto del revés. Primer plato: pato azulón con "llámpares" (lapas). Lo interesante de este novedoso formato es que las mejores piezas y lo más goloso llega a la mesa con los comensales limpios y ligeros para poderlas apreciar en su totalidad. Segundo, no esperábamos menos, la becada con un té de tierra de lechuga de mar. El tercero no es menos poderoso: fabes con jabalí, canto a la generosidad sápida. Empezamos a bajar con el colágeno, berros y nabo encurtido, oreja… Seguimos aligerando el tono con los enoki, calamar, tinta de tierra y piel de leche. Menos madera: angulas de tierra, huevo y angulas. Revuelto con cebolla caramelizada y el ensoñador torto. La ensalada líquida con merluza con huevas secas, versión del clásico. El "güertu", verduras con temperatura; la vaca asturiana con leche y hierbas, el oricio con toques anisados, las leches, los chocolates… Y sí, el mundo al revés es más divertido y más gratificante gastronómicamente.

On: Nacho Manzano, uno de los "grandes", en su mejor momento
Off: Su remota ubicación, aunque valen la pena todos los desvíos

CASA MARCIAL
Salgar, s/n · 33549 Arriondas (Asturias)
Tel.: 985 840 991 · www.casamarcial.com
Precio medio: 125 €

Soma by Luke

Aunque este restaurante viva en el culto y conseguir mesa (sólo 12 pax, inicio del menú para todos a las 9 de la noche) sea un trabajo ímprobo, no hay que abandonar porque si así lo hiciéramos nos perderíamos una de las cocinas más singulares y distintivas de Madrid. Aunque, para impacientes, siempre es posible la barra de arriba, con un menú más tapero a partir de los platos que triunfaron antes abajo. Abajo. Luke Jang, coreano y famoso por haber acampado en la puerta del Bulli para conseguir trabajo allí (lo hizo, y después se unió a Mugaritz), trabaja en directo en la misma sala, haciendo y presentando de forma muy personal cada "salida". Un *show*. Pero, ojo, detrás de la diversión está la sorpresa… Sabores y texturas en estereofonía, brillos, coreografías gastronómicas entre oriente y occidente llenas de colores.
De entrada, por supuesto, kimchi tradicional pero con huevas de trucha y parmesano. Más: crujiente con ibérico confitado y ostra. Continuamos. Saam de panceta ibérica en hoja de dragón con crujiente de cebolla morada y salsa. Tartare de ventresca de atún rojo Balfegó con risotto de sésamo y mandarina con caviar de guindilla, hoja de lima kéfir y nori fermentada seis meses. Hígado







de rape a la micuit curado en sal con golosina de kombu, crujiente, sésamo negro y crema de wasabi, "crossroads" de emociones con toque de yuzu. Codorniz plancha con su "huevo" (salsa de su sangre) y hoja de salsa de tomate. Efectista. Anguila de Deltebre con su piel, con gochujang caramelizado, velo de leche vegetal, caramelo de kimchi y aire de puerro chino. Merluza de Cantabria al vapor con piel de leche quemada. Chuleta de vaca gallega rubia (45 días de maduración) con salsa bulgobi (con pera, para cortar la fibra de la carne), pera coreana y vinagreta de ajo negro. Idiazábal con membrillo fermentado y nuez falsa de chocolate y membrillo fermentado, en metáfora de una sidrería vasca pasada por "alguien puso algo en mi bebida". Crema de boniato dulce con soja, limón encurtido, corteza de tronco y hoja seca en cinco especias. Un lugar realmente especial.

On: Sorpresiva hibridación entre Corea y espíritu Mugaritz
Off: Poco espacio, condiciones draconianas

SOMA BY LUKE JANG
Bárbara de Braganza, 2 · 28004 Madrid
Tel. 662 675 576 · www.restaurantesoma.com
Precio medio: 65€

El Risco

El mar *azul Prusia* batiendo la lava ante la "novelería" de los ensoñadores riscos… Y allá adelante, la silueta de La Graciosa, la octava isla canaria. El Risco, en la Caleta de Famara, es el "irrenunciable" de Lanzarote. Sin aspavientos estéticos (aparte el César Manrique que decora una de sus paredes) pero con una brillante solidez en la cocina, ejecutada por Juan Jesús Perdomo, y en la sala, dirigida por Pedro Nolla, ambos propietarios. El mar bate y bate tras las cristaleras y los deseos se disparan en la mesa. Carta de vinos con mucho fundamento, también. Es perentorio pedir de entrada los chips de morena frita, elaborados con una harina tocada de gofio, cuyo crujiente es taumatúrgico. No es la única gloria del restaurante, sin embargo. Empezar por ejemplo con la papa rellena de tollo (cazón en salazón) sobre mojo con pimientos asados puede ser una gran idea. El tartare de sardina ahumada con manzana verde es otro de los "musts" del establecimiento. Grandes momentos: "jarea" de corvinato, en este caso "semijareado" (la jarea es una técnica tradicional que combina la salazón con el secado al sol), es decir, todavía jugoso, con una donostiarra por encima y acompañado de papas y pellas de gofio. Sutileza y punch en boca, seductora textura… El cherne, también de mimosa cocción, se solaza con un hummus de lentejas de Lanzarote y batata ecológica. Finalmente, la tarta de queso de cabra con helado de higo chumbo y las natillas de batata… Reflejos de felicidad.

On: El mar interpretado munificamente
Off: Si buscas un restaurante "de lujo"

EL RISCO
Urb. Famara · Montaña Clara, 30 · 35558 Famara (Lanzarote)
www.restauranteelrisco.com · Tel.: 928 528 550
Precio medio: 45€





Alta cocina Sandoval en el parque de atracciones de Madrid

En el Mercado de San Isidro, en el Parque de Atracciones de Madrid. Mario Sandoval abre restaurante con una carta basada en la cocina tradicional de la capital pensada para el público familiar.

Llega el peganismo

Será por locuras (o estupideces). El "peganismo" es la hibridación entre lo vegano y la dieta paleolítica. Un absurdo más que, no obstante, ahora es lo más trendie.

©GuiaRepsol



De izq a dcha: Sergio Torres, Alberto Ferruz, Maca de Castro, Paco Morales y Javier Torres

GUÍA REPSOL

Soles que marcan tendencia

La *Guía Repsol* celebra este año su 40º aniversario totalmente renovada y lo ha hecho con una gala en San Sebastián en la que se han anunciado cinco nuevos 3 Soles con los que comparte una misma filosofía: ahondar en los orígenes para tomar impulso hacia el futuro. Los restaurantes premiados parten de las raíces para innovar y logran, con sus éxitos, que la cocina española siga marcando tendencia.



Maca de Castro

Caracoles y caracolas

©GuiaRepsol



Lú Cocina y Alma



©GuiaRepsol



La edición de 2019 de l*a Guía Repsol* ha seleccionado en toda España mas de 80 restaurantes: 5 con Tres Soles Guía Repsol, 23 Dos Soles y 53 Un Sol. Muestra de que España vive un gran momento gastronómico, con comunidades como la Comunidad Valenciana y Andalucía en plena efervescencia.

Durante la gala, celebrada en San Sebastián con la presencia de cocineros de toda España, el consejero delegado de Repsol, Josu Jon Imaz, destacó que la "Guía Repsol está orientada a ser un referente de la gastronomía en España, incidiendo en lo local como elemento de referencia para los usuarios, a través de los medios más actuales como Internet, una *app* y las redes sociales. Y siempre de la mano de los servicios de un grupo como Repsol, que sabe mucho de clientes, de servicios a los usuarios". Además, Imaz entregó a Juan Mari Arzak un Sol especial por ser el único cocinero que a lo largo de estos 40 años ha mantenido la máxima calificación gastronómica.

Cocina Hermanos Torres

Los recuerdos de Javier y Sergio se vuelven comestibles y conceptualizan su visión sobre el producto, el sabor y la belleza. La sala es una gran cocina con mesas para vivir en primera persona el espectáculo tras los platos.



Noor

Pepino de la sabana con shanklish y menta

Lasarte

Intriga la complicidad con la que los ingredientes de los platos se compensan unos a otros hasta lograr un sabor único en el que nada desentona. La misma compenetración que tienen su jefe de cocina, Paolo Casagrande, y su maestro Martín Berasategui.



©GuiaRepsol

BonAmb

La claridad de la propuesta de Alberto Ferruz exhala la libertad con la que investiga por su cuenta y la energía que le inyecta el sol y el Mediterráneo. En BonAmb el arroz cobra especial importancia.

3 Soles

La *Guía Repsol* recorre España de pueblo en pueblo para dar visibilidad al talento. La complejidad de la sencillez de Macarena de Castro en Maca de Castro, en Alcúdia (Mallorca); la valentía de Paco Morales en Noor, desde Córdoba, para convertir ancestrales recetas en vanguardia; la inmersión mediterránea de Alberto Ferruz con BonAmb, en Xàbia (Alicante); o el mestizaje vasco con la costa catalana y su Veneto natal de Paolo Casagrande, en Lasarte (Monument Hotel) en Barcelona, demuestran que el mapa gastronómico está repleto de grandes cocineros. Todos estos chefs no han cumplido aún los 40, pero han logrado hallar en el territorio y la tradición la clave de la contemporaneidad. Una búsqueda que también ha llevado a Sergio y Javier Torres, de Cocina Hermanos Torres (Barcelona), a arrancar su proyecto más personal en el que los sabores de su infancia regresan actualizados y con el que también han conseguido los 3 Soles Repsol.



Lú Cocina y Alma

Noor

Los innovadores y exquisitos platos que desde las cocinas de la élite del Ál Andalus conquistaron al mundo regresan cada temporada a Noor de la mano de Paco Morales.

Una nueva generación de cocineras

Jóvenes, talentosas, profesionales y mujeres. Una nueva generación de cocineras se reivindica entre los fogones e impone su sello personal en la gastronomía española. Este año, *Guía Repsol* reconoce con sus nuevos Soles la maestría, la creatividad y el esfuerzo de chefs como Maca de Castro, María José San Román, Begoña Rodrigo, María Gómez, Lucía Freitas y Rebeca Hernández, entre otras.



©GuiaRepsol

©GuiaRepsol



Maca de Castro

Su nombre es citado por sus colegas cono una de las cocineras con más proyección. De su talento e intuición nacen expresivas recetas que definen la complejidad de la sencillez.

Reinventarse a los 40

En 2019 la Guía *Repsol* cumple 40 años y lo hace reinventándose. La nueva etapa profundiza en una renovación iniciada en 2018, con la intención de ofrecer la máxima fiabilidad en la calificación de restaurantes. Al asesoramiento de la Real Academia de Gastronomía y las academias autonómicas se han incorporado nuevas fuentes de información. Se ha creado un comité de expertos que provienen de diversos ámbitos, con un exhaustivo conocimiento de la gastronomía, derivado de su incesante recorrido por el territorio, probando nuevos restaurantes y revisitando los de siempre. En la búsqueda de la excelencia, se está trabajando con el Basque Culinary Center para afinar aún más el sistema de calificación. Otros de los objetivos para el año que arranca es centrar el foco en tantas mujeres chefs, que destacan con dosis de ingenio y perseverancia.

2 Soles

Entre los 23 nuevos 2 Soles, el viaje nos lleva a Cocinandos (León), donde Yolanda León y Juanjo Pérez estrenan local con la identidad del territorio por bandera. Una de las grandes embajadoras del aceite de oliva, el azafrán y el arroz, María José San Román de Monastrell (Alicante), suma dos Soles, como César Martín de Lakasa (Madrid), una de las mesas preferidas por los cocineros. A ellos se suman Lluerna (Santa Coloma de Gramenet, Barcelona), con Víctor Quintillà y Mar Gómez, lugar en el que la cocina catalana se reivindica a través de la materia prima, al igual que la vasca de Fernando Canales en Atelier Etxanobe (Bilbao). Begoña Rodrigo en La Salita (Valencia) y David García de El Corral de la Morería (Madrid) muestran su madurez con el segundo Sol consecutivo.

1 Sol

Los cocineros emprendedores, que con tesón materializan sus sueños, resultan claves para la pujanza de la economía y el turismo en España. Por este motivo, uno de los objetivos es dar mayor visibilidad a los 53 nuevos 1 Sol. Así, María Gómez de Magoga (Cartagena), Juanlu Fernández de Lú (Jerez), Lucía Freitas de A Tafona (Santiago de Compostela), Pedro Sánchez de Baga (Jaén), Javi Estévez de La Tasquería (Madrid), Carlos Maldonado de Raíces (Talavera de la Reina), Rebeca Hernández de La Berenjena (Madrid), Mariam Reguera y Carmen Moragrega de Taberna Verdejo (Madrid) o Nazario Cano en El Rodat (Xàbia) están de estreno. La influencia asiática de StreetXO, la versión más guerrillera de Dabiz Muñoz, Nakeima y su cocina callejera o el sosegado talante japonés de Mario Payán en Kappo también obtienen su primer Sol.*



Can Xurrades

Donde degustar una de las mejores carnes del mundo

Can Xurrades fue fundado hace más de 20 años por el chef Rafa Martínez. Se enorgullece de ser uno de los pocos restaurantes en el mundo que sirve de manera oficial y certificada carne de buey de la raza Sayaguesa.

Los barceloneses y los que estén de paso por la Ciudad Condal y que sean amantes de la carne, tiene una cita ineludible en Can Xurrades. Un restaurante que nació en 1997 como taberna en el famoso barrio de Gracia y que actualmente es un espacio de diseño contemporáneo ubicado en el emblemático barrio del Eixample. El establecimiento está dirigido por Rafa Martínez como chef ejecutivo de la mano de Paqui Esteban, su mujer.

El restaurante es la insignia de la excelencia gastronómica, y como decíamos, especialmente cuando se trata de la carne. Son especialistas en la raza Sayaguesa (Bos Taurus Primigenius), animales que viven en libertad y se alimentan de manera natural. El resultado es una carne jugosa, de sabores y aromas delicados pero potentes en el paladar.

En la mesa

Una vez en la mesa podemos empezar con platos para compartir para abrir boca entre los que destacan las croquetas de meloso de buey y entrantes como la extraordinaria *cecina de buey de León con 2 años de maduración.* Pero lo que sin duda debemos probar es el *Buey Bos Taurus Primigenius a la brasa de carbón de encina,* ya sea el chuletón o el solomillo. También merece ser degustado el *steak tartar*, el *fricandó de buey al vino del Priorat con setas* y el *ossobuco de buey a la cerveza con guarnición.*



El chef: Rafa Martínez

Rafa Martínez lleva más de dos décadas dedicadas a la cocina. Es uno de los mejores chef del mundo que ha dedicado su vida a la investigación de la curación de la carne de bovino. Actualmente Rafa Martínez dirige el restaurante Can Xurrades como chef ejecutivo, donde desarrolla e investiga sobre la carne. También es el embajador nacional de la raza Sayaguesa (Bos Taurus Primigenius).

La bodega

Está formada por mas de 100 vinos, cavas y champagnes algunos en carta y otros no. Jordi Esteban, sumiller de Can Xurrades, lleva mas de 10 años dedicados a la cata de vinos y al desarrollo de esta impresionante bodega con piezas muy destacadas. Entre los vinos podemos encontrar diversas denominaciones de origen y gran variedad de añadas.✻

CAN XURRADES
Casanovas, 212· 08036 Barcelona
Tel.: 932 187 370 · www.canxurrades.com

El Capricho

Un proyecto en constante evolución







José Gordón –el propietario y maestro asador de este restaurante leonés– descubrió de niño una pasión casi obsesiva por la búsqueda del buey correcto, por su crianza en el campo, por la maduración exacta de la carne, por el asado perfecto. Sobre esa pasión se ha ido levantando la historia de El Capricho.



El Capricho fue un viejo merendero familiar en sus inicios y es desde hace más de cuarenta años uno de los restaurantes más visitados por los carnívoros de todo el mundo. Está situado en Jiménez de Jamuz, un pequeño pueblo del viejo León cercano a La Bañeza, pero vale la pena llegar hasta allí para probar sus excelsas carnes. José Gordón convirtió una de las tradicionales bodegas subterráneas que abundan en la zona, excavada por su abuelo, Segundo Gordón, en un templo de la carne en la que se puede degustar "la mejor carne del mundo". Así la calificaron los críticos gastronómicos de *The Guardian* y de la revista *Time*, entre otras publicaciones.

El Capricho atesora también excelentes vinos de todas las regiones del mundo, así como una amplia representación de las denominaciones nacionales.

La carne, protagonista de la carta

El buey es el protagonista de muchos de los platos, bueyes cuidadosamente seleccionados de razas ancestrales del tronco ibérico: avileña, retinta, sayaguesa, morucha, alistana, tudanca, maronesa, mirandesa, parda, rubia gallega, cachena, vianesa, minhota... Aparte de las reconocidas chuletas de buey o vaca, se pueden degustar también un cúmulo de productos elaborados con este animal tan noble como pueden ser los *carpaccios* madurados, el *steak tartar* cortado a cuchillo o las cecinas envejecidas en bodega entre otros. Sin olvidarnos de la tira de asado cocinada a baja temperatura y después braseada; exquisito bocado. Además, El Capricho ofrece la posibilidad de adquirir sus productos a través de su tienda *online*. Desde las chuletas a una hamburguesa, así como productos ya cocinados y envasados listos para consumir.

La importancia del vino

Según nos cuenta el propio José Gordón "El Capricho comenzó siendo una bodega y el vino nos lleva hoy de vuelta a nuestros orígenes, a nuestras raíces. Nos sentimos en el deber de revivir la pasión que por él sentían nuestros antepasados. Desde hace años estamos recuperando los mismos viñedos que nuestros abuelos y bisabuelos cultivaron en su tiempo, viejas viñas en vaso de prieto picudo, mencía, garnacha y algo de palomino que trabajamos a mano, tal como ellos lo hacían. Nos encomendamos a la generosidad de las arcillas y las gravas de esta tierra que da vinos de finura, elegancia y acidez maravillosas para, en el futuro, obtener de nuestras cepas compañeros que estén a la altura de nuestras carnes".❋

EL CAPRICHO
Carrobierzo, 28
24767 Jiménez de Jamuz (León)
Tel.: 987 664 224
www.bodegaelcapricho.com
Facebook: @BodegaElCapricho
Twitter: @ElCaprichoLeon
Instagram: @bodegaelcapricho
Horario: L-D: Mañanas desde las 11:00 hasta fin del servicio. Tardes desde las 20:30 hasta fin del servicio.

Casa Maravillas

Excelentes materias primas en platos exquisitos



Casa Maravillas presenta su nuevo menú de temporada que va a dejar con la boca abierta al comensal… de hambre. La huerta de Madrid tiene gran protagonismo esta temporada, con platos de altísima calidad preparados para que disfrutar de todo su sabor.





En la nueva carta del restaurante Casa Maravillas todo es tan apetecible que al cliente le va a costar mucho decidir qué pedir.

Puede empezar con unos guisantes frescos de temporada al dente con virutas de jamón ibérico de bellota Remedios Sánchez, tiernos, en su punto, tan apetecibles que se quedará con ganas de más.

Pero también puede optar por tomar alcachofas a la plancha con jamón ibérico y un toque de puerro paja, un clásico de su cocina. Un plato ligero, sano y exquisito.

Si se es más de hongo, Casa Maravillas también tiene el plan perfecto con sus hongos con yema y escamas de trufa negra. El toque aromático y tan especial de la trufa negra convierte a este plato en uno de los más solicitados. ¡Pura delicia!

Y si se prefiere empezar con un plato frío, se deben probar los pimientos asados caseros con ventresca de atún, hechos como los de toda la vida, con pimientos frescos y carnosos y mucha paciencia.

Estos cuatro platos solo son unos ejemplos de lo que se puede encontrar en Casa Maravillas; hay muchas más cosas. Y, como plato principal, carnes de primerísima calidad o pescados salvajes a los tres vuelcos. Elegir va a ser difícil.

El postre

Y después llega el postre… o los postres. Caseros, deliciosos; son la guinda del menú.

La elección no es fácil, pero lo que no costará es decidir dónde se va a degustar este fantástico menú de temporada: en Casa Maravillas. Un restaurante donde todos los platos se elaboran con productos frescos de alta calidad y se cocinan con cariño y tiempo, todo el que necesitan.

Situado en pleno corazón del barrio de Salamanca, Casa Maravillas se ubica en el local del mítico Casa Puebla, que abrió sus puertas en 1900, y sigue su estela con un corazón castizo y tradicional, sin dejar de lado los toques de modernidad del siglo XXI. Su cocina es netamente española, madrileña y tradicional, y su plato estrella es el cocido, servido en tres vuelcos. Pero su carta ofrece gran variedad de tapas, entrantes, pescados, carnes y postres, todo de primera calidad y con una amplia bodega para todos los gustos.✻

CASA MARAVILLAS
Jorge Juan, 54 · 28001 Madrid
Tel.: 915 777 477 · www.casamaravillas.es



El queso más grande de Canarias

Quesos Bolanos, de Gran Canaria, ha elaborado un queso de 174 kilos, la producción más grande del archipiélago –y el mayor queso curado de cabra de España– que se venderá en la Península en porciones a partir de noviembre cuando concluya la fase de maduración de 11 meses.

Cócteles con aceite de oliva

El madrileño establecimiento Casa Lobo incorpora a su oferta líquida cuatro recetas de cócteles sin alcohol y con aceite de oliva virgen extra Pago de Espejo. Disponibles hasta septiembre.





Cuarto aniversario de la Ruta del Vino Arlanza

La Ruta del Vino Arlanza, compuesta por ocho bodegas, cumple cuatro años y lo celebra con la exposición *Las edades del hombre* que se organiza a partir de abril en Lerma (Burgos).

Restaurante con mejor tratamiento del vino

Los usuarios del portal *Verema* han otorgado por votación popular al triestrellado El Celler de Can Roca el Premio Louis Roederer al restaurante con mejor tratamiento del vino en España en 2018.



PREMIO PARA MÉNDEZ-ROJO



Terriña S.L., sociedad que representa el proyecto Méndez-Rojo Familia Bodeguera, junto con Vía Romana Bodegas y Viñedos, ha sido galardonada con el "Premio a la empresa que más contribuyó a la promoción de la gastronomía gallega y de los productos gastronómicos gallegos".

Bodegas Sierra Norte celebra 20 años

Lo hará inaugurando su nueva bodega de 8.000 m² en Calderón, Requena (Valencia). Incluirá una amplia sala de barricas, sala de catas, tienda, nave de elaboración, zona de embotellado, laboratorio, área de almacenaje y oficinas. También rehabilitarán Casa Calderón, una bodega de 1900.





Nuevo enólogo en Raimat

Raimat, perteneciente a la D.O. Costers del Segre, nombra a Carles Escolar nuevo responsable de enología. Escolar tiene el objetivo de elaborar vinos que reflejen el legado histórico de la casa y perfeccionar cada detalle para seguir siendo un referente vinícola.

EL RINCÓN DE LOS GRANDES VINOS

Más de 7.000 personas han disfrutado en el último año del *Wine Bar* de CVNE en Haro, un novedoso espacio en la nave fundacional de la bodega familiar que celebra este año su 140º aniversario.



Sostenibilidad en Príncipe de Viana

Grupo Príncipe de Viana impulsa *Bigsostbioma*, un proyecto de Investigación y Desarrollo en pro de una gestión más sostenible y eficaz del viñedo. Entre sus objetivos, luchar contra la degradación de los suelos y paliar los efectos del cambio climático en el viñedo.



Crece el consumo de Torta del Casar



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar certificó 350.128 kilos de queso en 2018, un 15% más respecto al año anterior, y una facturación de 4.733.882,94 euros.

PROTOS ATERRIZA EN LA D.O. CIGALES

Bodegas Protos invierte 6 millones de euros en la compra de seis hectáreas para la construcción de una bodega en Cubillas de Santa Marta, dentro de la D.O. Cigales, que tendrá una capacidad de elaboración inicial de 500.000 botellas.



Cenas mediterráneas con la D.O. Penedès

El último jueves de cada mes hasta julio, el restaurante Norai del Museo Marítimo de Barcelona presenta un menú propio de la gastronomía de un país mediterráneo elaborado por un restaurante externo especializado. Los platos se maridan con vinos de bodegas de la D.O. Penedès.



Éxito de la primera edición de Experiencia Penedès

La *Experiència Penedès,* organizada conjuntamente por la Denominación de Origen Penedès y la Asociación de bodegas de Qalidès Terrers del Penedès, reunió sumilleres representantes de restaurantes con estrellas Michelin de diferentes puntos del estado español, incluyendo Canarias, así como algunos medios de prensa especializada, en una estancia de tres días donde la historia, paisaje y cultura de vinos de terruño fueron el hilo conductor de las actividades programadas.

Nueva añada 2018 de Dinarells

Cooperativa Agrícola de Garriguella lanza la nueva añada 2018 de su gama *Dinarells*, formada por un blanco, un rosado y un tinto joven, elaborados con las variedades típicas de su zona, las blancas macabeo, moscatel de Alejandría y garnacha blanca, y sus tintas garnacha y cariñena. Vinos frescos, alegres y desenfadados con una imagen renovada que refleja el carácter ampurdanés de su gente. Vinos alocados como su viento más característico, la tramontana. Son ideales para maridar con productos de cocina mediterránea.



Vino solidario



Por duodécimo año consecutivo, Grandes Vinos lanza la nueva Campaña del Vino Solidario Fundación Down, un *Corona de Aragón Crianza 2015,* que este año se ilustra con una panorámica de la ciudad de Zaragoza, un homenaje a la ciudad donde la Fundación desarrolla su actividad. El 100% de los beneficios de la venta se destinan a diversos proyectos de la *Fundación Down,* programas de formación, empleo, equipamiento informático, la investigación deportiva y programas de formación, arte y comunicación, huerto social y vivienda, entre otros.

EL JAMÓN MÁS ESPECIAL

Jamones Blázquez presenta su jamón ibérico más especial, Jacinto Blázquez. Su lanzamiento tuvo lugar en el contexto de las II Jornadas de despiece del cerdo ibérico que se retrasmitieron en *streaming* desde el restaurante Casa Paca de Salamanca. Los asistentes al evento pudieron observar las diferentes partes del cerdo que se han ido extrayendo con sumo cuidado. Además, el periodista José Ribagorda condujo el proceso del arte de despiece del cerdo ibérico en una entretenida conversación junto al experto carnicero de Blázquez.





El Banderra aterriza en Nueva York

El Bandarra aterrizó en el mercado americano con una gran fuente de vermut durante la inauguración del Mercado Little Spain, celebrada en marzo en Nueva York. Este espacio, creado por el chef José Andrés y los hermanos Adrià, es el primer mercado de productos exclusivamente españoles de la gran manzana.



Freixenet promociona el enoturismo

Freixenet ha presentado la jornada *Spain Through Its Wineries* (STIW) en el Penedès, una iniciativa que desde 2015 trabaja para promocionar productos turísticos que permiten conocer España a través de algunas de las bodegas más emblemáticas del país. Bodegas Marqués de Vizhoja ha recibido el Premio al Compromiso con la Sociedad y el Medio Ambiente en los Premios Enoturismo Rutas del Vino de España 2018 concedidos por ACEVIN.

Nueva guía sobre el vermut

Geoplaneta lanza la *Guía del Vermut,* escrito por Ester Bachs y con prólogo de Carme Ruscalleda. La publicación presenta una selección de los mejores vermuts, recetas gastronómicas de chefs de vanguardia, recetas de cócteles, vermuterías…





Oleostepa, el mejor AOVE de Sevilla

El premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la provincia de Sevilla ha recaído en la cooperativa Inmaculada Concepción de la Roda de Andalucía (Sevilla). El aceite premiado se comercializa con la marca Oleoestepa Hojiblanca.

Nuevo presidente de Covides

Fèlix Galimany es el nuevo presidente de Covides, cooperativa de viticultores de la comarca del Penedès. Galimany dirige una explotación familiar en La Bleda y tiene una gran experiencia dentro del sector vitivinícola y como contable.



ÉXITO DEL FÓRUM A CORUÑA



Más de 24.000 personas pasaron del 10 al 12 marzo por el Fórum Gastronómico A Coruña, superando la cifra de la edición de 2017. Tres días con más de 250 empresas participantes, 90 actividades y 150 ponentes.

Dehesa de Luna ya es eco

Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad ha conseguido que todos los viñedos que forman Dehesa de Luna y la bodega obtengan la certificación para la producción de vinos ecológicos.





UN PLAN DIFERENTE

Fundadas en 1730, las Bodegas Fundador son las más antiguas de Jerez y en ellas nació el primer brandy español. Por ello, presentan al público planes diferentes para conocer sus elaboraciones y realizar turismo enogastronómico.

Manchuela arrasa en Vinespaña

Dos medallas Gran Oro, seis de Oro y tres de Plata conseguidas en el Concurso de Vinos Vienespaña 2019 muestran el potencial del vino de la D.O. Manchuela. La segunda edición de este concurso se celebró a finales de febrero en Enomaq (Feria de Zaragoza).





Alianza entre Roberto Verino y Bodegas Riojanas

Roberto Verino y Bodegas Riojanas alcanzan un acuerdo de colaboración societaria para impulsar el desarrollo comercial a nivel mundial de los vinos elaborados en Bodegas Gargalo, propiedad del diseñador de moda, y que pertenecen a la D.O. Monterrey.

REFUERZO EN LA RIOJA ALTA



La Rioja Alta, S.A. refuerza su Departamento de Enología con la contratación de Alejandro López, quien se integra en la estructura técnica del grupo bodeguero formando parte del equipo liderado por Julio Sáenz.



Vinos veganos

La bodega riojana Altanza cambia el sistema de clarificación de sus vinos, por lo que ahora sus tintos cuentan con el certificado vegano V-Label de la *Vegetarian European Union.*



Elecciones en los CRDO del vino de Cataluña

Del 30 de mayo al 3 de junio se celebran las elecciones de los órganos de gobierno de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen (CRDO) del vino de Cataluña. La presentación de candidaturas es del 9 al 17 de abril.

Mejor Gestión de Exportación

Bodegas Faustino ha sido distinguida con el galardón a la Mejor Actividad Exportadora en los XII Premios Empresariales de Mercados del Vino y la Distribución.





Nuevo vino rancio

Cellers Unió recupera uno de los vinos de postres más tradicionales de Cataluña con su nuevo *Vi Ranci*, elaborado con garnacha blanca y sin adición del alcohol. Se trata de una pequeña producción elaborada en la bodega de Vilalba dels Arcs, donde la solera original reposaba desde 1928.

Ribera del Duero y Rueda en Nueva York



La inauguración del mercado *Little Spain* de Nueva York, creado por el chef José Andrés y los hermanos Adrià, ha estado acompañada por los vinos de Ribera del Duero y Rueda. Ambas D.O. participan en este proyecto a través de su plan de promoción conjunta en Estados Unidos *Ribera Rueda Wines.*

Valdepeñas en Sabores del Quijote

La D.O Valdepeñas promocionó sus vinos los días 23 y 24 de marzo en la tercera edición de las jornadas *Sabores del Quijote,* una serie de eventos gastronómicos que organiza la Diputación Provincial de Ciudad Real y que en esta ocasión estaba dedicado a la carne de caza menor.



Nombramiento en Vinos de la Luz

Vinos de la Luz ha cambiado su dirección comercial con el nombramiento de Guillermo Pérez Valle, con más de 25 años de experiencia desempeñando la misma responsabilidad en otros dos grandes grupos vitivinícolas de ámbito internacional.



D.O. Jumilla se consolida en Prowein

19 bodegas de la D.O. Jumilla asistieron el pasado mes a *Prowein*, la muestra más importante del sector que tiene lugar en Alemania y que cita a los principales compradores de todo el mundo.



PAN DE ACEITE



Pago de Espejo lanza un nuevo pan de aceite elaborado con el AOVE *premium* Pago de Espejo, un monovarietal de la variedad picual. El pack, a la venta a partir del 13 de abril en Pan Delirio, incluye un pan de aceite y una botella de 500 ml de Pago de Espejo.



Vermut poético

El pasado marzo Vermut de Puntiró organizó un vermut poético en el que se pudo degustar esta exquisita bebida, de color amarillo dorado muy brillante; un aroma potente y complejo, y gusto untuoso, goloso y amargo.



Vinos con arte

Bodegas Faustino amplía la gama de su proyecto Faustino Art Collection con tres nuevos vinos: chardonnay, viura chardonnay y crianza. Y lo hace con el nuevo diseño de la etiqueta realizada por Willy Ramos.

PREMIO ALIMARA



Bodega Eudald Massana Noya ha sido galardonada con el prestigioso premio Alimara CAT, que valora su esfuerzo constante en la comunicación expresada en catalán y por su web, que incluye tres idiomas.

Jornadas de la D.O. Terra Alta

Más de 200 profesionales de la distribución y la hostelería se acercaron al Hotel Estival Eldorado de Cambrils para conocer las propuestas vinícolas de las 33 bodegas que participaron la primera jornada profesional de la D.O. Terra Alta en la Costa Dorada.



Fenavin

Fenavin es la feria monográfica del vino más importante de España. Tendrá lugar, como cada dos años, en Ciudad Real, concretamente del 7 al 9 de mayo.



Fenavin



D.O. Almansa

La garnacha tintorera se ha convertido en un símbolo para esta Denominación, representando lo auténtico y lo autóctono. Actualmente los vinos de Almansa han conquistado a los consumidores de más de 20 países, entre ellos Japón y EE.UU.


D.O. Almansa

Reservas de Castilla – La Mancha

La calidad de los vinos de Castilla- La Mancha viene certificada por nueve Denominaciones de Origen. En esta ocasión nos fijaremos en las bodegas que elaboran reservas.

D.O. Ribeira Sacra



Denominaciones de Origen Vinícolas gallegas

Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valedeorras y Monterrei elaboran unos vinos que tienen unas particularidades muy definidas.

Jerez y sus vinos – Copa Jerez Forum & Competition

Los días 28 y 29 de mayo se celebrará la Copa Jerez Forum & Competition, una iniciativa que congregará en la ciudad gaditana a algunas de las figuras más destacadas del panorama gastronómico internacional.


Restaurante BonAmb - Copa Jerez

D.O. Cava



Syrah

Hoy día el vino monovarietal de syrah es el favorito de muchísima gente y la uva del mismo nombre con el que se elabora está considerada como una de las mejores tintas del mundo.

Cava

El cava es el vino imprescindible en los acontecimientos solemnes, pero también el vino para disfrutar en cualquier momento.

Brandy

La revolución mixológica ha hecho que el brandy forme parte de numeroso cócteles, acercándolo así a los paladares más jóvenes y modernizando su imagen.


Pagos de la Familia Marqués de Griñón

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



Jóvenes con muchas cosas que decir

Los vinos de Valdepeñas dicen, cuentan y enseñan. Si tienes una historia, **compártela.**

Valdepeñas
Denominación de Origen

VINOS CON HISTORIAS QUE CONTAR

vinosvaldepeñas.com



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

El vino sólo se disfruta con moderación

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. *Europa invierte en las zonas rurales.*

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Castilla-La Mancha
Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

Jacinto
Blázquez



SIN NORMAS,
SIGUIENDO EL CRITERIO
QUE ÉL NOS ENSEÑÓ:
EL CRITERIO BLÁZQUEZ

El ruido del aire que se adentra por las ventanas, los colores de las baldosas que revisten el secadero, el experto olfato que vigila la curación, el palpado de cada pieza, el placer en cada bocado que da paso a la admiración...

Jacinto Blázquez

Jamones
Blázquez

www.jamonesblazquez.com