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

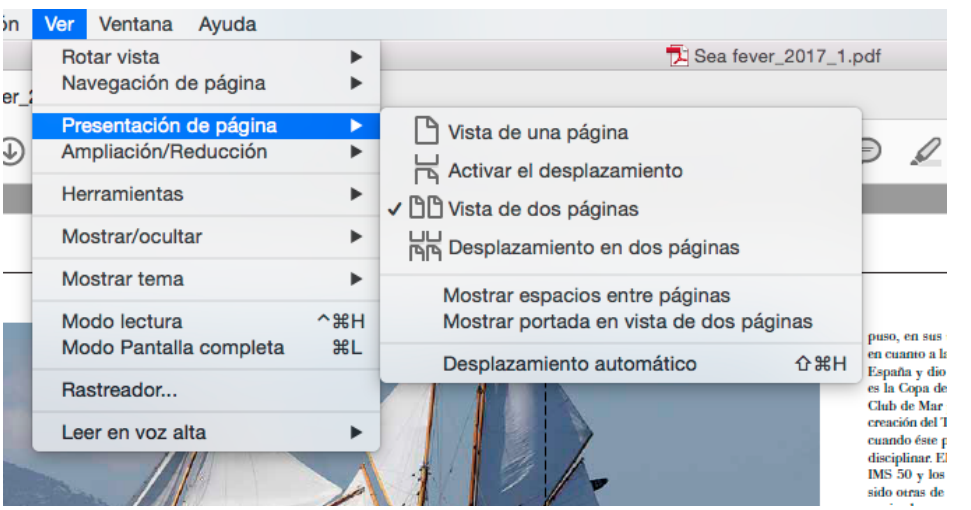
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. CIGALES: VINOS QUE SORPRENDEN

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

Nº 202-JUNIO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

SANGRÍA
*
La bebida refrescante



ENTREVISTA AL CHEF

HIDEKI MATSUHISA

RESTAURANTE KOKOY (FORMENTERA)



D.O. Penedès
Mucho más que xarel·lo

Rosados
Color y sabor

Especial Baleares
Vinos mediterráneos
Cocina de tradición y vanguardia

WHISKY
Destilado en auge

REGIÓN DE MURCIA

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Disfruta tu Momento Jumilla



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

El Mediterráneo, protagonista del mes



Gecko Hotel & Beach Club

Este mes viajamos a la Región de Murcia y a las Islas Baleares para conocer mejor sus vinos y su gastronomía

Este mes les sugerimos visitar la Región de Murcia y las Islas Baleares, y es que cuando empiezan a subir las temperaturas, además de buena gastronomía y bebidas frescas, nos apetece más que nunca disfrutar de la brisa mediterránea. Precisamente en una de las Baleares, en Formentera, acaba de abrir sus puertas un nuevo restaurante liderado por el chef japonés Hideki Matsuhisa, protagonista de nuestra portada.

Entre esas bebidas frescas de las que hablábamos, triunfa la sangría y los vinos rosados, de ambas les hablamos en este número. Pero también de los vinos de dos Denominaciones de Origen que valen mucho la pena: la D.O. Penedès y la D.O. Cigales.

Además, hemos entrevistado a los presidentes de sus consejos reguladores para que nos cuenten en primera persona cómo son sus vinos y qué objetivos se han marcado para las próximos años.

Finalmente, nuestra sección Estrellas Michelin 2019 de este mes se la dedicamos al restaurante Trivio. Su chef, Jesús Segura, al frente de los fogones, ha logrado que Cuenca vuelva a brillar con una estrella.

Y para acabar con un buen sabor de boca ¿qué tal disfrutar de un buen whisky? En España sigue liderando las ventas de espirituosos y es un destilado que también puede consumirse de cara al verano en forma de refrescantes cócteles.

A todo ello hay que sumar las noticias que cada mes van generando los chefs, restaurantes, bodegas... ¡Tienen una interesante lectura por delante!

Enrique Curt

SUMARIO #202



JUNIO 2019





22 D.O. Cigales

La Denominación de Origen Cigales continúa con paso firme su trayectoria vitivinícola con una decidida apuesta por la calidad y con una serie de actividades promocionales que transmitan ese mensaje de calidad y cercanía.

28 D.O. Penedès

POR MERITXELL FALGUERAS

Mar, viñedos y montañas. Un territorio de delicioso contraste para hacer enoturismo.

36 Murcia: vino y gastronomía

Visitar la Región de Murcia es siempre un gusto para los sentidos y concretamente, para el paladar, con una cultura gastronómica de esas que enamoran. Sus vinos, amparados bajo las denominaciones de origen Bullas, Jumilla y Yecla, no se quedan atrás.





46 Rosados

Hace unos años los rosados solo eran apreciados por su color, ya que los bodegueros no prestaban demasiada atención al sabor. Actualmente apuestan por variedades autóctonas que nunca antes habían utilizado para hacer rosados, dando lugar a vinos con carácter, con mucha expresión y variedad de matices, alejándose de la estandarización. Además, maridan con casi todo.



56 Especial Baleares

Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera ofrecen todo lo mejor del Mediterráneo: un clima benigno, playas de aguas transparentes y una gastronomía rica y saludable que marida con vinos de producción propia. La cocina de vanguardia también ha llegado a la islas de la mano de reputados chefs.

68 Entrevista la chef Hideki Matsuhisa

Japonés de nacimiento y barcelonés de adopción –lleva ya 22 años en la capital catalana– acaba de estrenar restaurante en Formentera. Nos confiesa que su gran maestro fue su padre, también cocinero, y que de joven soñaba con viajar a España. Con una estrella Michelin en su palmarés, no aspira a los reconocimientos sino que busca la excelencia y perfección en las cosas que hace cada día.

72 Sangría

Si preguntáramos a un turista que visita nuestro país cuál es la bebida típica española, nueve de cada diez dirían que la sangría. Pero actualmente ya no es solo apreciada por foráneos, la sangría saca pecho entre los locales gracias a su calidad, que ha ido en aumento, a las nuevas recetas y también a las marcas que la comercializan embotellada, lista para servir.

78 Whisky

El whisky es un destilado en auge y se consume en casi todos los países. En España sigue liderando las ventas de espirituosos, con un 24,1% . Así lo refleja el último informe de FEBE (Federación Española de bebidas Espirituosas).







08/06
2ª edición de La Fiesta de la Floración

La Carretera del Vi organiza de nuevo esta cita para disfrutar de los vinos y cavas más *premium* de las 13 bodegas que forman la ruta, maridados con una propuesta gastronómica de primer nivel, actividades enoturísticas y música en vivo.
Más información: www.lacarreteradelvi.com

20-30/06
GatoTerrazas 2019

20 terrazas y azoteas de Madrid se reunirán para estrenar el verano con un completo programa de actividades gratuitas y al aire libre: desde música en directo hasta talleres, *pop-ups* y catas gastronómicas.
Más información: www.saborea-madrid.com y www.estrenamoselverano.com

07-09/06
8ª edición de Temps de vi

La localidad barcelonesa de Vilanova i la Geltrú celebrará del 7 al 9 de junio la octava edición de *Temps de vi.* Los tres ejes conductores de esta feria son el vino, el mar y la música. Se organizarán actos alrededor de la muestra de vinos de la Rambla, como maridajes en diferentes restaurantes de Vilanova o las catas en barco, el rasgo más característico de esta feria que mira al mar.
Más información: www.tempsdevi.cat/es





06-10/06
VI Tast a La Rambla

La Rambla de Barcelona acogerá, un año más la Semana de Gastronomía de Barcelona. Se ofrecerán más de 40 degustaciones de otros tantos restaurantes y pastelerías de la ciudad, además de programar como es habitual actividades gratuitas (*showcookings*, talleres de cocina, catas o actuaciones musicales) que completan la experiencia lúdico-gastronómica más importante de la ciudad. Este año se estrena una nueva zona dedicada a la cocina del área metropolitana de Barcelona. Además, por primera vez, el evento se alargará durante cinco días.
Más información: www.tastalarambla.cat

06-07/06
Organic Wine Iberia

Es la nueva feria internacional que muestra los mejores vinos, cervezas y licores ecológicos de la Península Ibérica y del resto del mundo. Esta última incorporación a *Organic Food Iberia* proporcionará una plataforma para que los productores y distribuidores de la industria hagan negocios.
Más información: www.organicfoodiberia.com/organic-wine-iberia

Hasta el 22/06
Petit R de Ruinart

El jardín Mimosa del hotel Mandarin Oriental, Barcelona acoge *Petit R*, una experiencia que combina la narración visual y sonora de la historia de Ruinart, la primera *Maison* de Champagne, con una propuesta gastronómica pensada especialmente para esta ocasión.
Más información:
www.mandarinoriental.es/barcelona



14/06
3ª edición del Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s

Pequeñas D.O.'s S.L. celebrará la 3ª edición de su concurso, en el que solamente podrán participar vinos elaborados por bodegas adscritas a pequeñas regiones vinícolas españolas.
Más información: www.pequenasdos.com/3d-edicion-premios-pequenas-dos

DO Almansa protagonista en los buenos momentos



Castilla-La Mancha
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales
ALMANSA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



MAPI DOMINGO

ACABA DE SER NOMBRADA ENÓLOGA DEL AÑO DE LA COMUNITAT VALENCIANA POR SU BRILLANTE TRAYECTORIA PROFESIONAL. UN TRABAJO QUE REALIZA CON PASIÓN. ACTUALMENTE FORMA PARTE DEL EQUIPO TÉCNICO DE LA BODEGA VALENCIANA SIERRA NORTE, A LA QUE SE INCORPORÓ EN 2005, Y DONDE DIRIGE EL PROYECTO ENOLÓGICO QUE LA BODEGA TIENE EN EL MUNICIPIO ALBACETEÑO DE LA RODA.

TEXTO: LAURA MORALES

TRAYECTORIA

Nacida en Requena (Valencia), estudió en la Escuela de Viticultura y Enología Félix Jiménez de su ciudad natal, siguiendo los pasos de su hermano, que ya era enólogo. Posteriormente obtuvo la Licenciatura en Enología. Tras pasar por Torre Oria, Agrovin y poner en marcha el proyecto familiar Pagos del Molino, Mapi Domingo llegó en 2005 a Bodega Sierra Norte para formar parte del equipo técnico, junto a Manuel Olmo y Javier Pardo. Entre sus labores está el control analítico de envejecimiento, *coupages*, tratamientos previos al embotellado de todas las referencias del grupo y el control de trazabilidad.

Mapi Domingo recibió el premio a mediados del pasado mes de abril en Cheste (Valencia), de manos de la Asociación Valenciana de Enólogos (AVE). "Es un premio a toda su carrera como profesional, es una persona muy dedicada, que se esfuerza a diario por dar lo mejor de sí y la progresión que ha tenido así lo demuestra, por ese motivo no hubo dudas y por unanimidad ha sido elegida por todos sus compañeros", comenta Juan Clemente, presidente de AVE. Dicen desde la Bodega Sierra Norte, donde actualmente forma parte del grupo de enólogas, que no se trata de una más y que constituye uno de los pilares fundamentales de la empresa. Que digan eso de ella –no todos los jefes saben valorar como es debido el esfuerzo y el interés que los trabajadores ponen en una empresa que no es propia– debe ser sin duda un motivo de orgullo. Como lo es también el reconocimiento de los compañeros. Afirma que el sector ha evolucionado, que ya no hay tanto secretismo y que los enólogos comparten muchas experiencias aunque trabajen en distintas bodegas. "Es muy gratificante que tus compañeros vean un referente en tu trayectoria, forma de vida y trabajo, no tanto por ser sobresaliente, sino por la constancia y pasión que pones en el día a día. Este nombramiento es el resultado también de todo el equipo técnico y gente que me rodea, colegas de profesión, familia y amigos, que me han ayudado a evolucionar profesionalmente", comenta la enóloga.

En Sierra Norte, que este año cumple su vigésimo aniversario, además de participar en la elaboración de marcas tan importantes para la bodega como Pasión de *Bobal, Bercial y Mariluna,* dirige el proyecto que la bodega valenciana tiene desde hace seis años en La Roda (Albacete). Allí controla 70 hectáreas de viñedo cultivado en ecológico y es la principal responsable de dos de las marcas con más proyección en exportación, *1564* y *Olcaviana*, con 9 referencias. Mapi imprime su sello a todas sus elaboraciones. ¿Cuál es?, pues según ella misma afirma, la suma de "chispa, nervio, sutileza y elegancia".❋



















RestCat

El congreso dedicado a la restauración de la D.O. Catalunya

La Denominación de Origen Catalunya ha decidido seguir fiel a sus principios de innovación y preparar unas jornadas muy especiales que se celebrarán en el W Hotel Barcelona el próximo 1 de julio, y que pondrán sobre la mesa no solo la evidente relación entre vino y gastronomía, sino los retos comunes que ambos mundos tienen por delante.

Es indudable que el vino y el mundo de la restauración van unidos, tanto es así que la oferta gastronómica puede llegar a su máxima expresión si se marida con un vino que la complemente. Del mismo modo, hay vinos que piden un plato para enamorarnos tanto en nariz, como en boca y corazón.

Pero son muchas las preguntas que la D.O. Catalunya ha recogido entre restaurantes de toda Cataluña, por ejemplo: ¿Son los maridajes una fórmula exclusiva para los restaurantes más sofisticados? ¿TripAdvisor, un enemigo que hay que evitar o una oportunidad de promoción que debemos aprender a aprovechar? ¿Un restaurante debe tener redes sociales? ¿Cómo puede un restaurante de menú o menú moderado tener una carta de vinos que lo ayuden a mejorar la experiencia de sus clientes? ¿Debemos apostar por un servicio de sala moderno o es el servicio clásico la mejor opción?

Todas estas cuestiones, y muchas más, serán abordadas por algunos de los expertos y figuras más destacadas de la cocina, de la sala, la sumillería y del reto digital en el canal Horeca en un congreso coordinado por el sumiller de Can Jubany y ex presidente de la Asociación Catalana de Sommeliers, Xavi Ayala.

Además, se añadirán dos ingredientes importantes: un marco incomparable como es el Hotel W Barcelona, a orillas del Mediterráneo, y una propuesta interactiva: los asistentes podrán participar en los maridajes y catas de vino.

Durante la comida, junto al mar, las bodegas de la D.O. Catalunya presentarán sus nuevas referencias, nuevas añadas y nuevos productos. En un año en que el vino catalán presenta los mejores datos de consumo en casa, vale la pena comprobar cómo las bodegas catalanas elevan año tras año la calidad de sus vinos. ❋

Ponentes destacados

Algunos de los ponentes son: Caroline Wästersverd, sumiller del Restaurante Abac de Barcelona (3* Michelin); Quim Casellas, chef del Hotel-Restaurante Casamar (1* Michelin) o Federico Fritzsch, reconocido consultor gastronómico, entre otros ponentes destacados.

A quién va dirigido: restauradores/as, sumilleres, camareros/as, cocineros/as, tiendas, etc.
Cuándo: lunes, 1 de julio
Dónde: Hotel W Barcelona
Más información e inscripciones: www.congresrest.cat

Ijalba Crianza

Agradable y equilibrado

Con las uvas de los viñedos de tempranillo y graciano que la bodega Viña Ijalba tiene en San Vicente de la Sonsierra y alrededores de Logroño se elabora este crianza que destaca por ser agradable y equilibrado en boca.







Viña Ijalba es 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 y provenientes de terrenos pobres; fundando su propia bodega.

Al margen de las modas

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.

Ijalba Crianza

Tipo: Vino tinto
D.O. Ca.: Rioja
Variedad: 90% tempranillo y 10% graciano
Graduación: 13,81% vol.
PVP: 8,95 €

Fermentación con levaduras indígenas durante 15 días. Posterior crianza en barrica de roble americano durante 12 meses. Estabilización natural y filtración por placas de celulosa. Tiempo mínimo de crianza en botella de 6 meses. Buena capa de color rojo cereza, aroma fresco a frutos rojos y vainilla. Vino agradable y equilibrado en boca con retronasal golosa. Maridaje: Carne a la brasa, pato asado o cerdo. Pescados a las hierbas aromáticas, guisos de legumbres y vegetales. Quesos manchegos.









Cómo son los vinos de Viña Ijalba

Todos los vinos de Viña Ijalba se elaboran de manera natural siguiendo criterios ecológicos y de respeto al medio ambiente. Recuperando muchas de las técnicas más tradicionales de Rioja y manteniendo, por tanto, todo el carácter de los vinos de esta tierra. Desde la bodega los definen así: "La tipicidad de nuestros vinos procede del viñedo sobre suelos pobres, de producciones escasas, de esas variedades recuperadas y de las técnicas ecológicas que aplicamos a nuestra viticultura. En el proceso de elaboración se siguen también criterios ecológicos y naturales, pero pensando siempre en vinos de calidad, únicos y, sobre todo, muy personales".

Su filosofía se basa en preservar la historia del Rioja, por lo que llevan desde 1975 recuperando viñedos y variedades autóctonas

Objetivos

Con más de 25 años desde su creación y plenamente asentada como marca, esta bodega es sinónimo de innovación, investigación, diferenciación y protección del medio ambiente. Tiene como objetivos la mejora continua del trabajo en el viñedo –con vendimia esca-

lonada y por parcelas– y la mejora en las elaboraciones, con una cuidada selección de barricas, adaptadas a cada una de las variedades. Además tiene dos prioridades: sigue apostando por lo ecológico y por una estética muy cuidada, ya que fue precursora de un diseño moderno en las presentaciones.

Enoturismo

En los últimos años, Viña Ijalba está apostando por el enoturismo. A la bodega riojana le parece importante divulgar la cultura del vino y mostrar a todos sus visitantes los logros conseguidos a lo largo de los años referentes a la recuperación de terrenos, variedades y ecología.

La bodega ofrece diferentes experiencias en las que destaca la visita a la bodega con cata y aperitivo. En esta se puede disfrutar de un recorrido por el viñedo donde se explica el ciclo vegetativo de la vid, continuando por el interior de la bodega y conociendo todo el proceso de elaboración del vino y terminando con la degustación de vinos y un aperitivo riojano. Otra de las experiencias a destacar es la especial de vendimias: vendimia copa en mano, en la que los visitantes podrán convertirse en enólogos por un día y podrán catar diferentes vinos directamente de los depósitos y barricas. También ofrecen catas personalizadas, rutas en bicicleta por los viñedos y la posibilidad de realizar diferentes eventos en los salones sociales y/o jardines.*





La tercera generación ya está al frente

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 BODEGA Y VIÑEDOS
Ctra. de Pamplona, km. 1 · 26006 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 261 100 · www.ijalba.com



Gama asia

Descubre nuevos Mundos



Tel.: 91 397 29 32 - ventas.online@verallia.com

www.verallia.es Verallia.espana @VeralliaE

verallia

CARÁCTER ATLÁNTICO

La bodega Palacio Quemado lanza al mercado la nueva añada de su vino emblema, un tinto que concentra la cultura y el saber hacer de los vinos de la Extremadura alentejana.





Garnacha de oro

Amprius Lagar, la bodega aragonesa del Grupo Térvalis, elabora este monovarietal con uvas de las fincas que posee en la comarca del Matarraña. La añada 2015 ha recibido una Medalla de Oro en la 7ª edición de *Grenaches du Monde.*



Imagen renovada

Bodegas Lleiroso (D.O. Ribera del Duero) ha renovado por completo su imagen corporativa, así como el *packaging* de su gama de vinos. Además, *Lleiroso Reserva 2014* y *Lleiroso Crianza 2015* han recibido Medallas de Oro y Plata en *Challenge International du Vin.*



VINO EXCLUSIVO



Marqués de Vargas elabora *Hacienda Pradolagar* solo en añadas excepcionales. Es una mezcla de tempranillo con variedades minoritarias riojanas que le aportan una frutalidad, fluidez y mineralidad especial. Posee la capacidad de guarda de los grandes vinos de la Rioja Alta.

Reserva especial

Es reflejo de la tierra de Rioja Vega: elegante, complejo y mineral, en el que predominan los aromas y sabores de la fruta madura. Saborear cualquiera de las poco más de 12.000 botellas de Rioja *Vega Venta Jalón Reserva 2014* equivale a un atardecer de cualquier día de vendimia.



Festivo y gamberro



Paquito el chocolatero es un homenaje a Gustavo Pascual, autor del pasodoble del mismo nombre, por ser la microviña de garnacha tintorera propiedad de su hijo. De esa viña provienen el 25% delas uvas, a las que se unen un 50% monastrell y un 25% giró.

Mejor verdejo fermentado en barrica

Los *Premios Sarmiento* han elegido a *Javier Sanz Fermentado en Barrica 2015* como el Mejor verdejo fermentado en barrica tras realizar una cata a ciegas. Es un vino blanco elaborado exclusivamente de una cuidada selección de uva verdejo.





ALBARIÑO DE ORO

Una medalla de ese metal ha ido a parar al albariño de la bodega Valtea (D.O. de Rías Baixas) en el concurso *Challenge international du vin* celebrado en Burdeos. Es amplio, glicérico, con una equilibrada acidez que le da frescura y elegancia.



Elegancia, frescura y viveza

En Bodegas Bohórquez buscan vinos elegantes y frescos. *Cardela Rueda 2018* es un fiel reflejo. Este 100% verdejo es muy frutal en nariz, y persistente, sedoso y fresco en boca. Excelente para aperitivo y como acompañamiento de ensaladas, quesos frescos y arroces marineros.



Gustan a los jóvenes

Los vinos *Diamante Verdejo 2018* y *Talla de Diamante 2017*, de Bodegas Franco-Españolas, han recibido sendas Medallas de Oro en el concurso internacional *Vino-Sub30*, cuyo objetivo es descubrir los vinos españoles favoritos para gente joven. Estos dos blancos de Rioja han vencido gracias a su frescura y juventud.



Apuesta por el godello

'O' es el nuevo godello de la D.O. Valdeorras de la bodega Ponte da Boga. Contiene todos los rasgos propios de esta variedad de uva y los matices únicos y diferenciadores de la zona en la que se cultiva. Este nuevo lanzamiento viene acompañado por un rediseño de "G", el godello D.O. Ribeira Sacra. Ahora su botella es borgoña y su etiqueta está impresa con tintas termosensibles.

ESTILO FRANCÉS

Dehesa de Luna Rosé 2018 es el primer vino ecológico de la bodega. Elaborado con la variedad cabernet sauvignon, para conseguir su característico color la extracción del mosto se realiza mediante un suave y rápido prensado de la vendimia sin despalillar, siguiendo el estilo francés de los vinos provenzales.



DOS JOYAS

Moët & Chandon ha lanzado el *Grand Vintage 2012,* su 74º Grand Vintage, y *Grand Vintage Rosé 2012,* el Grand Vintage Rosé número 43, las últimas joyas de su valiosa *Grand Vintage Collection* y destacables ejemplos de la excelencia y el legendario *savoir-faire* de la Maison francesa.



Tradicional pero actualizado

Así podríamos definir *Traslanzas*, un rosado elaborado con tempranillo, albillo, viura y verdejo que representa un claro ejemplo de un rosado tradicional de Cigales, pero acomodado a las tendencias actuales. Su atractivo aspecto descubre un vino complejo, delicado y de agradable disfrute.





Rediseño que destaca la añada

***Salvatge Brut Vintage 2014* y *Salvatge Rosé Brut Vintage 2014* acaban de salir al mercado con el sello de la marca Corpinnat. Aprovechando el rediseño, las botellas incorporan un medallón para destacar la añada, puesto que solo se elaboran a partir de cosechas singulares.**

El rosado con firma

Arzak y Chivite presentan la nueva añada del rosado más veraniego: *Chivite Las Fincas Rosado 2018.* Con su singular botella joya y su color rosa pálido gracias a su *coupage* de garnacha (60%) y tempranillo (40%) se prepara para, un año más desde su lanzamiento en el verano de 2016, ser la atracción de las mesas.



Montaña rusa de sensaciones

Társila Bodegas & Viñedos presenta este rosado elaborado con petit verdot. Presenta un color rosa palo brillante con destellos cereza. En nariz destacan las frutas de hueso maduras, cítricos, flores blancas y rosas. Boca suave y fresca a la vez, una montaña rusa de sensaciones dispares pero que unidas dan un vino único.





Garnacha de la Terra Alta

Llumí Rosat, de Celler Alimara, se elabora 100% con garnacha tinta. Permanece 4 horas macerando con sus pieles. Las fresas dominan en el paladar con un toque de frutas confitadas. Excelente con cangrejo, pollo o atún a la brasa.



Nueva añada, nueva imagen

Clot dels Oms Rosado 2018, elaborado con merlot, ofrece a la vista tonos violáceos. En nariz predominan notas de frutos del bosque, especialmente arándanos. En boca es un vino con presencia y amplitud, todo integrado en una sensación de plena armonía. En su nueva etiqueta las hojas de parra vuelan sobre el blanco virginal del fondo.



LA SANDÍA ES *COOL*



La sandía es sin duda uno de los sabores más *cool* de 2019 y la base afrutada perfecta con la que *Cîroc Summer Watermelon* pondrá la chispa al verano. Todo lo que se necesita es añadir limonada, gaseosa, un chorrito de zumo de arándanos y algo de hielo para crear un cóctel delicioso, colorido y *trendy*.

Ginebra que parece perfume

Turmeon lanza *Blue Velvet*. Su color azul es 100% natural y está elaborada con flores (violeta, cerezo, guisante y lirio) con una base de ginebra macerada con enebro cilantro, angélica y cardamomo. La botella está inspirada en un perfume.



Inspirado en el Yucatán



El Grupo Varma lanza al mercado español *Cenote*, un tequila de agave cocido super *premium* inspirado en la belleza de la Península de Yucatán y en sus espectaculares sistemas de agua subterránea. Posee un sabor complejo y único con delicadas notas de madera.

Homenaje al Destornillador



***Belvedere Vodka* quiere brindar un homenaje al histórico combinado de vodka con naranja. Lo reinventa con nuevos sabores e ingredientes. Una renovada creación fácil de preparar en casa este verano. Propone 3 versiones: The Original, Lima y Pomelo Tonic.**

Brandy de lujo

Los paladares más exigentes pueden disfrutar ahora de un lujo exquisito gracias a la nueva variedad del Brandy de Jerez, *Sherry Cask Collection* de Fundador Supremo. Una creación única que cuenta con tres expresiones exclusivas: Fundador Supremo 12, Fundador Supremo 15, y Fundador Supremo 18.



Celebrando una década



Casa Varela, todo un clásico de la zona alta de Barcelona, celebra su décimo aniversario rememorando sus platos más míticos. Platos incorporados por petición popular que explican mejor que nadie la cocina informal y sabrosa del restaurante. Entre ellos destacan el *canelón de confit de pato y jamón ibérico,* los arroces (el preferido de José Varela es el de butifarra y trompetas de la muerte) y los *macarrones del Varela* con sofrito hecho con pluma ibérica.

CASA VARELA
Plaça Molina, 4 · 08006 Barcelona · Tel.: 934 154 168www.grupovarela.es/casa-varela



RECIÉN LLEGADO



Mr. Porter es un recién llegado a la Ciudad Condal. ¿Quién es él? Pues un nuevo restaurante, bar & *lounge*, que explora la fina línea entre placer y tentación. Hace una oda a las brasas y a la parrilla en su original y extravagante versión de brasería tradicional. Además, ofrece una vibrante atmósfera nocturna.

MR. PORTER
Rosselló 265 · 08008 Barcelona · Tel.: 932 711 245 · www.mrportersteakhouse.com

Xampú Barcelona







Definir este céntrico establecimiento no es fácil porque es muchas cosas en una: es un café – bar, restaurante, terraza y tienda *gourmet* que acaba de cumplir 35 años de trayectoria. Es ideal para desayunar, picotear y tomar el vermut, pero también para comer o cenar.



La carta de la tienda es amplia y selecta: dulces, chocolates, galletas y pastas, almíbares, especias, pasta italiana, conservas, embutidos, foies y quesos, aceites y vinagres, vinos, finos, vermuts, cavas, champagnes, licores y espirituosos... que se sintetizan en algo más de 1000 referencias a precios competitivos.
El local se divide en dos zonas: una para el aperitivo con barricas a modo de mesas donde degustar una amplia carta, sobre todo ibéricos y quesos, además de ostras, tapas y raciones; y una zona de comedor con capacidad para 60 comensales donde ofrecen gastronomía mediterránea.*

XAMPÚ BARCELONA Gran Vía de Les Corts Catalanes 702 · 08010 Barcelona · Tel.: 932 650 483 · www.xampubarcelona.com

Nuevas mareas gastronómicas

El Foralín acaba de recalar en un cálido local de inspiración marinera que se ha convertido en una de las novedades más atractivas de la temporada en Oviedo. La cocina imaginativa, de intensos y evocadores sabores, del chef Félix Martínez combina la audacia de tapas desenfadadas y originales con la más sabrosa tradición.



EL FORALÍN
Asturias, 18, bajo
33004 Oviedo (Asturias)
Tel.: 985 746 797
www.elforalin.com

El 'ovni' despega de nuevo



El hotel Hesperia Tower ha reabierto su famosa cúpula de la mano de los chefs Jon Giraldo y Jaime Lieberman. Al subir al piso 29 –a 105 metros de altura– nos espera no solo un menú degustación con cuatro opciones de maridaje (una de ellas sin alcohol) que pretende hacernos viajar alrededor del planeta –Arabia, Amazonia, Asia o Europa son algunas de las zonas que se visitan– sino una experiencia única en la que las luces, la música y el espectáculo juegan un papel fundamental. No podemos decir más. Hay que vivirlo. Solo en horario de cena.

OVNEW (HOTEL HESPERIA TOWER)
Gran Via, 144 · 08907 L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona)
Tel.: 937 070 760 · www.theovnew.com

SORPRESA, SORPRESA



Si decidimos ir a Valmas no sabremos lo que vamos a comer o cenar hasta que lo tengamos en la mesa. Eso sí, a la llegada facilitan un pequeño cuestionario para adaptar los platos a los gustos del comensal. La chef granadina afincada en Barcelona Melissa Herrera está al frente de los fogones junto a su socia Natalia Jokiel, que se encarga de la dirección y atención en sala. Platos sorprendentes y efímeros elaborados con productos frescos del día y pensados para compartir se degustan en un acogedor ambiente diseñado por las dueñas.

VALMAS
Mallorca, 235
08008 Barcelona
Tel.: 938 588 658
www.valmasbarcelona.com

Terra Dominicata

Relax en el Priorat

Un hotel 5* con bodega propia perfecto para sumergirse en el paisaje, el silencio y la gastronomía de la comarca del Priorat.







Actividades

Terra Dominicata ofrece a sus clientes un amplio espacio ajardinado con una gran terraza con vistas a las viñas donde disfrutar de la gastronomía del lugar, una piscina, bicicletas eléctricas para que sus huéspedes exploren el entorno, una zona donde se imparten talleres de cocina, de coctelería y catas de vino

Considerada una de las regiones vinícolas más prestigiosas del mundo, El Priorat, en la provincia de Tarragona, aún permanece ajena al turismo. Una tierra que apasionará a los amantes del vino y a la que querrán volver tras alojarse en Terra Dominicata y probar los prestigiosos vinos de la zona.



El hotel-bodega está ubicado dentro del Parque Natural del Montsant, junto a Escaladei, donde se encuentra el monasterio cartujano fundado en el siglo XII y que dio origen a la comarca. El edificio era una antigua masía, Mas del Tancat. Se reformó su interior para acoger 26 confortables habitaciones sin alterar su exterior, preservando así su valor estético y encanto.

El restaurante y la bodega

El hotel cuenta con un restaurante gastronómico, *Alma Mater* liderado por el chef Mattia Turchet. La carta cuenta con casi trescientas referencias de vinos del Priorat y Montsant.

En la bodega Terra Dominicata se elaboran dos vinos DOQ Priorat: *Domus Aquilae* y *Sui Generis* a partir de la propia producción de uva en las 15 ha de viñedo con las que cuenta la propiedad.❋



Más información: www.terradominicata.com

RONIT STERN
maneja los cuchillos en Auto Rosellón



Ella misma busca y selecciona todos los productos tratando directamente con los proveedores y acogiéndose al concepto *farm to table* (de la granja a la mesa). La cocina que lleva a cabo en este restaurante barcelonés no tiene etiquetas. Utiliza ingredientes y técnicas poco habituales, prestados de otras culturas. Su objetivo es dar a conocer nuevos sabores y atrevidas combinaciones bajo su sello personal ya sea en forma de desayuno, *brunch*, comida, merienda o cena.



MARC RIBAS
abre Panot en Casa Fuster

El chef catalán propone una experiencia gastronómica que aúna la más cuidada cocina tradicional catalana con el impresionante interior modernista de la Casa Fuster. El objetivo, transportar al comensal hasta principios del siglo pasado, además de recuperar sabores, técnicas y platos tradicionales que ahonden en la cultura propia de la época, con una sutil influencia de la cocina francesa.

PABLO TOMÁS
se instala en Sintonía



El *exBulli* llega a los fogones del nuevo Sintonía, en el Eixample barcelonés, un espacio que propone disfrutar sin prisa de la cocina y alargar la sobremesa en su original *scotch bar*. El chef aragonés ha plasmado saberes y sabores en una carta de autor y producto. A platos novedosos como el *trinxat de kale* se unen platos clásicos de la gastronomía universal como la *bullabesa*.



RAMÓN FREIXA
lidera dos restaurantes en alta mar

MSC Cruceros amplía su oferta gastronómica estrenando dos nuevos restaurantes en colaboración con Ramón Freixa, galardonado con dos estrellas Michelin. Así, el exitoso espacio HOLA! Tapas Bar de Ramón Freixa, ya presente en MSC Bellissima, estará ahora también disponible en MSC Meraviglia y MSC Grandiosa.

El congrio, un viajero en tierras de secano



El pez serpiente sale de su cobijo entre las rocas únicamente por la noche. Es un bicho de grandes dimensiones pues puede llegar a los 3 metros y pesar 30 kilos. De dos metros y medio y más de 20 los he visto en Muxía, en plena Costa da Morte, donde ha sido fuente de riqueza, tanto en el sentido económico como gastronómico.



Lo curioso del caso es que la aventura del congrio se ha desarrollado fundamentalmente en tierra como pescado salado, seco y viajero. Una historia que comenzó hace más de cinco siglos, pues en Calatayud existe una referencia escrita el 12 de enero de 1446 en la que ya se menciona este ingrediente. La cosa no solo viene de lejos sino que tiene un trazado histórico de lo más curioso. En esta villa se había desarrollado una importantísima artesanía de cordajes. Como en los campos circundantes existía mucho esparto, los habitantes comenzaron a trenzarlo en todo tipo de sogas y maromas y enviarlas a los puertos donde más necesarias eran, porque más mástiles y velas tenían. En pocos años se inició un flujo de carromatos hasta el norte del mar gallego. Para no volver de vacío los transportes se llenaron de congrio seco, de tal manera que este se convirtió en una comida frecuente en Calatayud y en distintas comarcas manchegas y leridanas. Evidentemente de haber sido un pescado crudo no hubiera llegado ni a Lugo. Pero en Muxía, capital hermanada con Calatayud en la cocina del congrio, se crearon secaderos-saladeros del pez serpiente. Se abrían, se retiraba la espina, se troceaban de una manera muy curiosa y se secaban al sol y al aire del Atlántico. Por las noches era necesario retirarlos para que la humedad no realizara un trabajo a la inversa. Una vez en destino requería una preparación semejante a la de otro pescado momia, el bacalao. Pero el congrio era más económico, por lo que gano rápidamente adeptos a una receta de nombre sorprendente: Congrio a la bilbilitana. Es decir, la receta con más de quinientos años de historia mantiene el nombre latino del actual Calatayud.

En cuestión de pocos meses el congrio se ha puesto de moda

Al margen de comerse desmigajado e hidratado, guisado con una majada y garbanzos, bien elegido y fresco es un pescado suculento. En A Casa do Peixe, centro neurálgico de su cocina en Galicia buscan ejemplares macho. Los más sabrosos son los que viven en las rocas pero no a gran profundidad dado que los que se pescan allá abajo son carroñeros en lugar de dedicarse a zampar calamares. Otra característica consiste en que al hinchar el cuerpo en la madriguera para hacerse inexpugnables, se musculan como si pasaran la vida en el gimnasio, adquiriendo una carne que no debería servirse con cuchillo de pescado.

En cuestión de pocos meses el congrio se ha puesto de moda. Lo hace recuperando la receta clásica que menciona Josep Pla, acompañado de guisantes. Un plato primaveral con una materia prima sobre la que un chef exquisito Borja Sierra, de Granja Elena, al que he definido con la frase de "alta cocina de barrio", le da la pirueta de una salsa de ajada con judías verdes. Con rara perfección lo preparan en A Casa do Peixe, el templo de Manuel Antelo y Belén Lema, en el que las grandes piezas se elaboran en caldeirada, a la plancha, en croquetas y en cazuela a la bilbilitana, en hermandad con tierras del interior separadas por un mes de carro del feroz Atlántico. Un salto gustativo que nos lleva de 1446 al siglo XXI gracias a un pescado tan denso y consistente que también merece el esfuerzo de un buen sumiller. Porque solo a partir de un chardonnay con el suficiente pedigrí comensal y pez serpiente quedarán contentos.❋

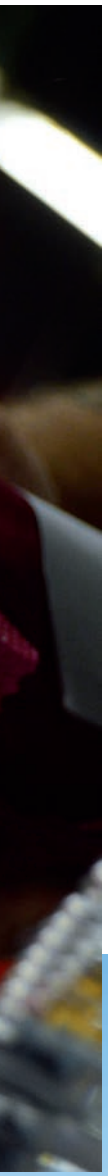


D.O. Cigales

Vinos que sorprenden

La Denominación de Origen Cigales continúa con paso firme su trayectoria vitivinícola con una decidida apuesta por la calidad y con una serie de actividades promocionales que transmitan ese mensaje de calidad y cercanía por la elaboración de unos vinos que quizá no son aún muy conocidos pero que sorprenden gratamente cuando se descubren.





El área geográfica de la D.O. Cigales se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km^2. Esta comarca vitivinícola consta de 12 municipios en la provincia de Valladolid, incluida la capital, y uno en la provincia de Palencia, Dueñas. En estos años ha ido construyendo las bases para convertirse en una Denominación de Origen puntera. Primero con la restructuración de su viñedo, valorando especialmente las viñas antiguas, responsables en parte de los tintos de Cigales, y posteriormente, con una mejora progresiva en las instalaciones de las bodegas. El factor humano, viticultores y bodegueros de esta denominación de origen, es su mayor exponente para seguir trabajando en la conversión de uvas en unos vinos que transmitan autenticidad. En homenaje a ellos, el Consejo Regulador continuará con su mensaje hacia el consumidor que elige disfrutar de un Cigales, de que compruebe que sea con la contraetiqueta de la Denominación que garantiza origen y calidad.

En marzo de 1991 se aprobó un reglamento acorde las experiencias del momento, pero año a año y gracias el afán de superación de estas tierras, propició cambios como los que supuso la modificación del reglamento en septiembre de 2011, junto a la inclusión de nuevos tipos de vinos (blancos, dulces y espumosos) se aprobaron nuevas variedades foráneas (cabernet sauvignon, merlot, syrah y sauvignon blanc), que se han adaptado al terreno y complementan las variedades principales (tempranillo, garnacha, verdejo y albillo).

Las bodegas no solo están realizando cambios tecnológicos en sus instalaciones sino que a la vez se

Tipos de vino

Blanco: Elaborado a partir de las variedades blancas principales verdejo y autorizadas, albillo mayor, viura y sauvignon blanc, con un mínimo del 50% de la variedad blanca principal.

Rosado: Elaborado a partir de las variedades blancas y tintas principales y autorizadas con un mínimo del 50% de las variedades principales.

Tinto: Elaborado a partir de las variedades tintas principales tempranillo y garnacha tinta y gris y autorizadas cabernet sauvignon, merlot y syrah, con un mínimo del 50% de las variedades principales.

Vino blanco, rosado y tinto dulce: Elaborado a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, conservando parte de los azúcares naturales de la uva, con un mínimo del 50% de las variedades principales.

Vino espumoso: Elaborado a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, brut o brut nature del 50% de las variedades principales.

¿SABÍAS QUE…?

- Esta zona vitivinícola en 1888 ya producía más de 15 millones de kilos de uva.
- La Denominación de Origen Cigales comenzó a funcionar como tal en el año 1991.
- Numerosos castillos jalonan sus municipios, como el de Trigueros del Valle, el de Fuensaldaña o el de Mucientes, donde permaneció Juana La Loca.

EN CIFRAS

1.910 ha de viñedo inscritas

381 viticultores

33 bodegas acogidas



La creación de la Ruta del Vino de Cigales ha supuesto un impulso para el enoturismo, consiguiendo una unión perfecta que combina enología con patrimonio, gastronomía, naturaleza y ocio

están embelleciendo aún más y están preparadas para recibir a los turistas que deseen conocer de primera mano los secretos que esconden los vinos con Denominación de Origen Cigales. La creación de la Ruta del Vino de Cigales ha supuesto un impulso para el enoturismo, consiguiendo una unión perfecta que combina enología con patrimonio, gastronomía, naturaleza y ocio.
Destacar que este año se cumplieron las previsiones llegando a alcanzar los 8.029.155 kilos de uva, un 40% más que la temporada anterior que apenas alcanzó los 5,7 millones de kilos. De esta manera recuperó su producción habitual.

Una añada excelente

"Excelente" es la calificación de la añada 2018. Este ha sido el veredicto realizado por un jurado compuesto por 18 profesionales del sector y dirigidos por la Directora Técnica del Consejo Regulador, Águeda del Val. Los técnicos fueron los encargados de puntuar, en una cata a ciegas, las 10 muestras representativas de la cosecha 2018. Concretamente, un vino blanco, cinco rosados y cuatro tintos destinados a futuros crianzas y reservas.
El pleno extraordinario posterior presidido por el presidente del CRDO Cigales, Julio Valles Rojo, ratificó la ponderación de las valoraciones recogidas en las fichas de cata, considerando la representatividad de cada vino en relación con el total de litros de vino elaborado. Jorge Llorente, Viceconsejero de Desarrollo Rural y Director General del Instituto Tecnológico Agrario fue el encargado de dar la buena noticia al público asistente.



Premios Calidad Cigales 2019

Los vinos galardonados en la décima edición de los Premios Calidad Cigales han sido Salvueros Verdejo 2018 y Salvueros Rosado 2018, de la Bodegas Salvueros, que gana en las categorías de blancos y rosados; 13 Cántaros Nicolás 2017, de la Bodega César Príncipe, obtiene el galardón en la categoría de tintos jóvenes e Hiriart Crianza 2014, de la Bodega Hiriart, en tintos crianza.
24 enólogos y sumilleres de Castilla y León, divididos en tres jurados, realizaron esta selección, en una cata a ciegas de los 53 vinos presentados, en el Teatro Las Peñuelas de Cigales (Valladolid).
Un año más, se premia también la labor de los viticultores que son los responsables de la calidad de los vinos elaborados en la Denominación de Origen Cigales. César Pérez Arenas ha sido el productor elegido este año, que recogió el premio de manos del presidente de la D.O. Cigales, Julio Valles.
Esta edición ha recuperado la distinción especial de apoyo a la promoción de los vinos de Cigales y se ha otorgado a Jesús Pilar Sobejano, técnico de Turismo de la localidad cigaleña. Se ha valorado su gran labor en la difusión de la Denominación de Origen.

Últimas medallas

Los vinos de Cigales han obtenido 3 medallas de oro y 5 de plata en el último Mundial del Rosado de Cannes. Concretamente, los oros han sido para Pinedo Meneses de Bodegas Ovidio García y Sinfo y Quelías de Bodegas Sinforiano. Las platas han sido para Carredueñas, de Concejo Bodegas, Conde Ansúrez, de Frutos Villar, Salvueros, de Hijos de Marcos Gómez, Valdelosfrailes, de Bodegas Valdelosfrailes y Vinea de Finca Museum.
Los rosados de la D.O. Cigales también han triunfado en el Mundial de Bruselas, con un Gran Oro, 8 Oros y una plata. Además, de un Gran Oro, Quelías, de Bodegas Sinforiano es la Revelación Internacional de rosados en este certamen. Los ocho oros son para Raimun y Sinfo, de Bodegas Sinforiano, Salvueros y Salvueros Garnacha Gris, de Bodegas Salvueros, Torondos, de la Cooperativa de Cigales, Traslanzas, de Bodegas Traslanzas, Viña Picota, de Hijos de Félix Salas y Vinea de Bodegas Museum. Mucy consigue la plata de este concurso internacional.

6 bodegas de la DO Cigales participan en la Experiencia Verema de Málaga

Entre las acciones que realiza esta D.O. para dar a conocer sus vinos, la última ha sido su participación en la *Experiencia Verema* de Málaga el pasado 20 de mayo de la mano de seis bodegas: Alfredo Santamaría, Concejo Bodegas, Hiriart, Museum, Sinforiano y Thesaurus. Estas bodegas dieron a degustar sus vinos tintos, blancos y rosados al gran número de profesionales del sector que acudieron al salón. Para completar la presencia de la Denominación de Origen en el salón, 6 vinos de las bodegas participantes protagonizaron una cata dirigida por el presidente y gerente de la D.O .Cigales, Julio Valles y Raúl Escudero y con los bodegueros presentes en la feria. La cata comenzó con los rosados Vinea, Quelías y Domine y continuó con los tintos Alfredo Santamaría Selección Personal, Hiriart Crianza y Concejo Reserva. Una amplia selección que supuso una gran expectación con una sala completa que estuvo muy impresionada por la calidad de los vinos.*



¿Cómo son los vinos de la nueva añada?

Los blancos y rosados de la nueva añada muestran las características propias de esta Denominación de Origen, destacando por ser muy aromáticos y equilibrados.
Los tintos se presentan estructurados y con muy buena capa y se prevé que sean longevos por la calidad de la uva recogida y los ph bajos.



Entrevista al Presidente de la D.O. Cigales: Julio Valles



"Nuestros vinos son unos grandes desconocidos pero cuando se les conoce hablan por sí mismos de su calidad"



¿Qué tienen los vinos de Cigales que los hacen diferentes al resto?
Sobre todo su calidad, que viene determinada por la vejez de los viñedos con una media de más de cincuenta años.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos de Cigales?
Tendríamos que diferenciar los rosados que van muy bien con asados de cordero y cochinillo... y en general, con mariscos, arroces y pastas. En cambio, los tintos van más con guisos, legumbres y carnes rojas.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Nosotros viñedos ecológicos propiamente dicho no tenemos apenas sin embargo podemos llamar ecológicos casi a la totalidad puesto que su vejez garantiza que están en un entorno que no necesita en muchas ocasiones tratamientos fitosanitarios, con lo cual obtenemos uvas muy sanas normalmente aunque lógicamente dependiendo de la climatología tan variable que ahora tenemos.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona?
Efectivamente nuestros vinos sí que son "profetas en su tierra" ya que la mayoría del consumo es por este orden Valladolid, Castilla y León y España, sobre todo con los rosados. El 75% se dirige al mercado nacional aunque alguno de nuestros tintos van a la exportación, que no supera el 25 % de la producción.

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Últimamente estamos acudiendo a presentaciones en diversos territorios como Madrid, Málaga, Santander, Segovia y hacemos catas en diversas poblaciones de Castilla y León. Nuestros vinos son unos grandes desconocidos pero cuando se les conoce hablan por sí mismos de su calidad.

Usted se encuentra en el ecuador de su presidencia. ¿Ha implementado nuevas medidas en estos dos años en el cargo? ¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar?
He tratado de convencer a las bodegas de que los vinos para ser vendidos necesitan que sean conocidos, todo el esfuerzo ha ido en promocionarles fuera de los mercados habituales. Los próximos objetivos son incrementar estas acciones porque vamos comprobando que dan buenos resultados avalados por nuestra calidad.

"He tratado de convencer a las bodegas de que los vinos para ser vendidos necesitan ser conocidos"

¿Qué ofrece Cigales a los enoturistas además de vino?
Un patrimonio muy rico tanto en bodegas subterráneas antiguas como monumentos, iglesias, castillos y buena gastronomía para todos los que nos visiten y sobre todo la ocasión de ver cómo son los viejos viñedos de nuestra Denominación de Origen.❋

Quelías Rosé 2018

Sinforiano Bodegas comienza su andadura en 1966 de la mano de Sinforiano Vaquero y Daniela Gómez. Hoy están al frente sus hijos, que se encargan tanto del cultivo del viñedo y la elaboración de los vinos, como de su comercialización nacional e internacional. El cambio generacional ha supuesto importantes modificaciones en la empresa pero conservando siempre la tradición familiar y manteniendo una viticultura respetuosa y sostenible.

Entre los vinos que elaboran se encuentra *Quelías Rosé 2018*. Se trata de un vino rosado pálido de nueva generación, poco convencional, moderno, fácil de beber y que cumple las tendencias actuales. Va dirigido a consumidores que entienden y disfrutan del buen vino y que adquieren productos de alta calidad. Una calidad avalada por varios premios como sendas medallas de oro en el Concurso Mundial de Vinos Rosados Cannes 19 y Bacchus 2019, o el premio al Mejor vino Rosado de Castilla y León 2019. Y el más importante, ha conseguido la Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2019, donde además ha sido elegido el mejor Rosado del Mundo. ❋







NOTA DE CATA

Variedad: 50% albillo, 10% tempranillo, 10% verdejo y 30% garnacha
Características: Delicado rosa salmón. Expresivo, intenso, aromas de melocotón blanco y pomelo y sutiles notas de fresa ácida. En boca fresco y elegante. Ideal para acompañar entrantes, ensalada César; arroces, pescados, salmón, lubina; mariscos, langosta, quesos delicados y postres como tartas de chocolate y cerezas. Temperatura recomendada de consumo en torno a 10-12ºC. .

SINFORIANO BODEGAS
Ctra. Villalba Km. 1 dcha
47194 Mucientes (Valladolid)
Tel.: 983 663 008
www.sinforianobodegas.com

Vinea Rosado y Vinea Verdejo



La bodega vallisoletana Finca Museum ha sacado al mercado sus vinos *Vinea Rosado* y *Vinea Verdejo*, el nuevo blanco en el portfolio de la bodega, ambos de la añada 2018. Pero este año además, y aprovechando el lanzamiento de este verdejo elaborado con uva cien por cien de Cigales, han apostado por dar un cambio rotundo a su imagen, una imagen que incluye mensaje.

La pieza principal de la nueva imagen de las dos botellas es una cepa vieja de uno de los viñedos que Museum posee en Cigales. En las raíces de la cepa se plasman mensajes relativos a los aspectos fundamentales en la elaboración de estos vinos así como de las bases de la filosofía de la propia bodega: la variedad tempranillo por excelencia para el rosado y verdejo para el blanco, los 800 metros de altitud del viñedo de donde provienen, sus suelos pobres, una viticultura sostenible mantenida durante estos años, el clima extremo de la zona y la característica principal de los vinos "el equilibrio" conseguido son algunos de los aspectos destacados en la nueva botella.

Finca Museum es la bodega que el Grupo Barón de Ley tiene en Cigales desde el año 2000 y sus vinos han obtenido grandes reconocimientos por parte de los críticos nacionales e internacionales. ❋



FINCA MUSEUM
Carretera Cigales Corcos, Km 3 47270 Cigales (Valladolid) · Tel.: 983 581 029 · www.bodegasmuseum.com

D.O. Penedès

Los jóvenes y las mujeres cogen el relevo

No os puedo engañar, a esta denominación de origen le tengo un gran cariño. Por su proximidad a Barcelona, porque estudié en la escuela de Espiells y porque en 2011 protagonicé su anuncio televisivo donde decía “tan bueno y tan cerca”.



POR MERITXELL FALGUERAS



enoturismePENEDÈS



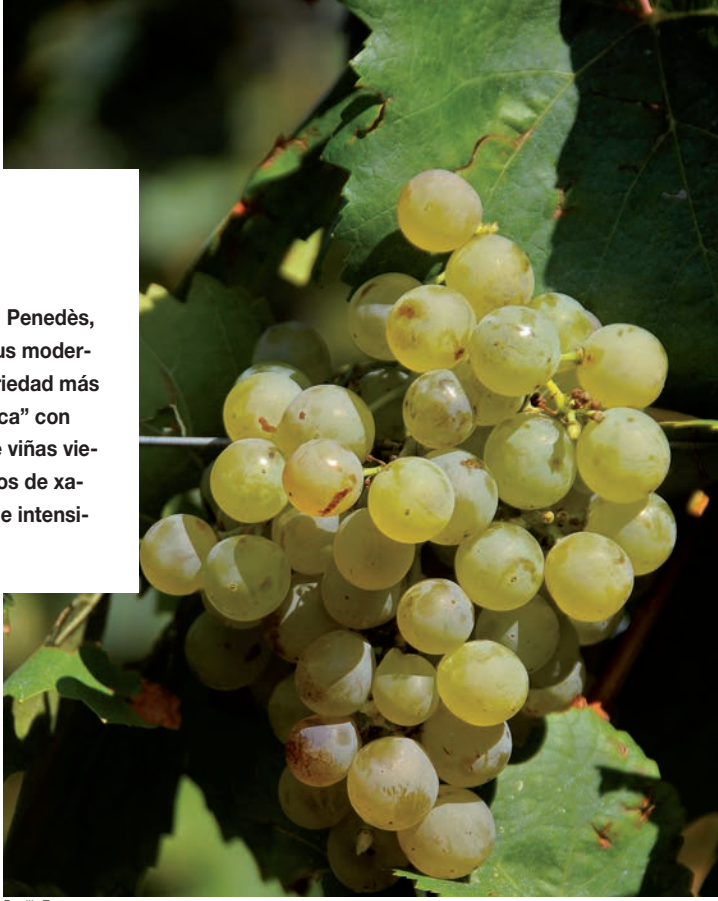
enoturismePENEDÈS

Empiezo escribiendo el artículo justo el día que Joan Huguet (de la bodega Can Feixes) es nombrado por unanimidad (especialmente de los viticultores) el nuevo presidente de la D.O., después de que Josep Maria Albet anunciara su retirada después dos productivos mandatos.

Su lista de intenciones está clara: el valor de la herencia, el prestigio de sus vinos, mirando al futuro pero sin olvidar su inmenso pasado (2.700 años de cultivo de la viña, anterior a los griegos). Hay uno cambio generacional en sus bodegas, que dan aire fresco, muy potente y positivo. Hablo con Agustí Torelló Roca de AT Roca y me habla de “dignificar el territo-

La xarel.lo es la estrella, pero no solo brilla esa variedad

Los vinos blancos de xarel·lo son los abanderados de la D.O. Penedès, pero no solo encontramos blancos de grandísima calidad. Sus modernos rosados y tintos con cuerpo también. El xarel·lo es la variedad más plantada y goza de una gran adaptación. Se considera "rústica" con brotación temprana y crecimiento regular. Y cuando viene de viñas viejas se supera con su equilibrada producción. Cuando los vinos de xarel·lo llevan crianza, a su iminente acidez, buena graduación e intensidad aromática, se le suman los aromas minerales.



Familia Torres



El Penedès es mar, viñedos y montañas, un territorio de delicioso contraste para hacer enoturismo

rio a través de lo que nos hace únicos y diferentes. Somos actores secundarios y no principales la bodega tiene que ser la matriz donde acompañar y tutorizar lo que recogemos de la viña."

Subzonificación

Como las grandes regiones vitícolas del mundo la D.O. Penedès está regulada por su disposición de subzonas entre sus tres grandes territorios. La diversidad de suelos y climas que se dan en la Serralada del Litoral y la Serralada Prelitoral ha conformado un mapa con 10 subzonas que pone en valor dicha diversidad. Vinos singulares y únicos, marcados por los microclimas.

Dentro la Serralada del litoral encontramos las montañas del Ordal, marina del Garraf, massís del Garraf. En la Depressión Litoral encontramos Costers de l'Anoia, Costers de Lavernó, Valls dels Bitlles-Anoia, Turons de Vilafranca, Conca del foix, Costers del Montmell. En la Serralada Prelitoral els Alts d'Ancosa, la zona más alta.



D.O. Penedès

Ecológica

Cada vez hay más bodegas que apuestan por el cultivo ecológico dentro de esta denominación, que ha sido siempre pionera mundial en ese sentido, por ello hay cada vez más bodegas y microbodegas que tienen el sello certificado del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE).

Sus vinos espumosos bajo la etiqueta *Clàssic Penedès* son un gran ejemplo. Nacen en el 2014 cuando la D.O. se proclama la primera D.O. 100% ecológica del mundo con respecto a los vinos de calidad. Estos espumosos tienen tres premisas muy claras: la primera, claramente está, es la viticultura ecológica; que sea íntegramente en el territorio de la D.O. Penedès, la segunda y 100% reserva (15 meses mínimo), la tercera.



enoturismePENEDÈS

Las grandes enólogas del Penedès

Irene Alemany junto a su marido Laurent hicieron historia con su *Soft Lefriec*. El primer vino de garaje de la Península. Porque no hace falta grandes infraestructuras para hacer buenos vinos, la clave es la viña. Y sigue su lucha contra el cáncer con *El Microcospi*, un vino cuya recaudación va al Hospital Vall d'Hebron de Barcelona. No me gusta hablar de marcas, pero hay ocasiones que te tienes que mojar, porque vale la pena tenerlo en cuenta.

Parés Baltà desde 1790, cuenta con la tercera generación y son las mujeres de la familia, las enólogas. Sí, ¡no me puede gustar más! ¡Los vinos y el empoderamiento! Son las mujeres de los hijos, las artífices. Ellas son: Elena Jiménez y Marta Casas. Marta me dice por *whatsapp* (es lo que tiene ser madre y trabajadora, escribir y responder en horas intempestivas, cuando te da vergüenza llamar) que desde el 2002, "se ha visto mucha mejora a nivel de la proyección internacional y nacional" en las cartas de vinos, sobre todo en Barcelona, que es su mejor escaparate.

Mireia Torres y sus vinos de finca en Jean Leon, se han ganado su propio nombre a pesar de ser ya la quinta generación de la familia Torres. Serenidad, estudio, prudencia y experimentación, y precisamente lo que está haciendo a nivel de estudio tiene mucho valor. Gracias, ser líder es eso, ¡marcar camino! Porque que la bodega Torres sea la más admirada en el mundo pone un gran foco en el Penedès. ¡Id a visitarlo!✻

Actividades para no perder de vista

Mar, viñedos y montañas. Un territorio de delicioso contraste para hacer enoturismo. Aunque lo que más me gusta es como se han unido para "hacer piña" como si un grupo de *castellers* se tratara las diferentes bodegas con estas actividades que están tan en voga. Su *Carretera del Vino* y sus redes sociales (especialmente *instagram*) siempre cogen más velocidad.

Pasarela Vinícola **cada año nos explica lo que se llevará en las Drassanes de Barcelona (en su segunda edición llegó a tener hasta 900 asistentes ente profesionales de la restauración y público especializado. La primavera de Vins Penedès en Vilanova i la Geltrú (dentro de *Temps de vi*) acogió el pasado mayo dieciséis bodegas. El *Festival Vijazz Penedès* que celebrará su décimo segunda edición del 5 al 7 de julio, es una pasada para los amantes de la buena música que quieran disfrutar de Vilafranca del Penedès. ¡Sumar, sumar y sumar multiplica la clientela! ¡Sois *smarts*!**



enoturismePENEDÈS



enoturismePENEDÈS

Entrevista al Presidente de la D.O. Penedès:
Joan Huguet

"Actualmente más del 40 % de la viña es ecológica"



Usted ha sido nombrado recientemente como nuevo presidente de la D.O. por unanimidad. ¿Es un gran reto estar al frente de una denominación de origen tan importante como es la D.O. Penedès?
Lo afronto ilusionado y agradecido (sobre todo a los viticultores, pues yo era el candidato de los elaboradores) al asumir esta responsabilidad por unanimidad. Mi labor será continuista, en la línea del anterior presidente, Jospe Mª Albet i Noya.

¿Qué tienen los vinos de la D.O. Penedès que los hacen diferentes del resto?
La D.O. Penedès va desde el mar hasta los 600m. de altitud, con una gran diversidad de suelos y climas, por eso hay subzonas que dan lugar a vinos con características propias. Como denominador común está el clima mediterráneo, con un frescor que se refleja en los vinos, que no son pesados. Lo que cambia el vino original es el método de elaboración. También debemos destacar que tenemos una variedad autóctona que es nuestra variedad estrella: la xarel·lo.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
La intención es que la D.O. llegue a ser toda ecológica. Está creciendo mucho el tanto por ciento de viñedo ecológico, va a más, pero desde la D.O. no podemos imponer, solo sugerir y recomendar. Actualmente más del 40 % de la viña es ecológica controlada por el CCPAE.

¿Qué porcentaje se destina al mercado nacional y cuál es el volumen de exportación?
De los 18 M de botellas, el 25 % se dedica a la exportación, el 64 % se queda en Cataluña y el 11 % va a al resto de España.

"Queremos insistir en el mercado de Barcelona, un mercado cercano, muy grande, pero que consume más vino de fuera"

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Queremos crear una nueva categoría,' Vi de Mas', que aparezca en la etiqueta. Sería una especie de vino de pago elaborado en masías antiguas, anteriores a 1900. Queremos crear un vivero de micro-bodegas para que los viticultores puedan seguir con el oficio de sus antepasados. Que los jóvenes no tengan la necesidad de asumir el coste de poner en marcha su propia bodega. Habría una bodega común con micro-productores, al estilo de una cooperativa, para aquellos viticultores que no tengan bodega propia, lo que les permitiría elaborar pocos litros y vender sin ningún coste. Además, dispondrían de buenas instalaciones y buen asesoramiento.

Después de que los vinos del Penedès se hayan consolidado en los mercados y alcanzado un gran prestigio a nivel nacional e internacional ¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar?
Insistir en el mercado de Barcelona, un mercado cercano, muy grande, pero que consume más vino de fuera. La intención es crear mini-visitas a bodegas para que restauradores, propietarios de vinotecas, sumilleres, prescriptores… conozcan los vinos del Penedès. Algo así como mini-misiones inversas.

¿Qué ofrece la D.O. Penedès a los enoturistas además de vino?
Hay una oferta muy grande por parte de enoturismePenedès, con un gran abanico de precios y posibilidades muy amplia. De hecho, es una de las Rutas del Vino más visitadas de España. ✻



Rovellats Merlot 2018

NOTA DE CATA

Variedad: Merlot
Características: Después de una corta maceración de tres horas, presenta un delicado color salmón-rosado. En nariz es exuberante y exótico, recordando aromas a fresas y otras pequeñas frutas rojas del bosque. Transcurre por la boca como una explosión de pequeñas sensaciones de fruta roja muy madura y un ligero fondo cítrico, que le da frescor y elegancia. En vía retronasal se acentúan las notas de fruta madura que evocan la carne de membrillo.

El fundador de la bodega Rovellats, Josep Vallès Rovira, inició la producción a principios del siglo XX. La segunda generación, Rosa Vallès y Joan Cardona, realizó grandes innovaciones tecnológicas, sobre todo en la bodega de elaboración, e introdujo mejoras en las más de 140 hectáreas de la propiedad. El profundo compromiso con la eficiencia y la naturaleza ya estaba claramente definido. La tercera generación, los hermanos Mª Rosa y Josep Cardona han recibido de sus antepasados el secreto de la elaboración de sus grandes cavas y vinos y el amor a su tierra. Tradición, constancia y una dedicación exclusiva en la elaboración de cavas y vinos genuinos, han convertido a Rovellats en una gran empresa. En esta ocasión nos sugieren un monovarietal de merlot elaborado solamente a partir del mosto flor, obtenido mediante prensado lento a baja presión.❋

Resulta un buen aperitivo, acompañando embutidos y tapas



ROVELLATS Ctra. de la Bleda, s/n 3 08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona) · Tel.: 934 880 575 · www.cavarovellats.com

Celler Parató

Desde 1975 en Parató trabajan para conseguir vinos y cavas que expresen lo mejor de su tierra, el Penedès. La viticultura tradicional de calidad es su gran objetivo. Viñedos propios que rodean la bodega. Control minucioso de la maduración de cada variedad que les permite entrar las uvas en bodega en su punto óptimo. El resultado, unos vinos con marcada personalidad, mediterráneos, elegantes y complejos. Destaca el *Parató Xarel·lo monovarietal*, *Àtica 3x3* tres variedades con crianza en tres maderas, *Parató Rosado Pinot Noir*, *Parató Samsó monovarietal* único de la zona, y los cavas *Parató Brut Reserva* y *Parató Brut Nature Reserva*.

Este año además, Parató ha elaborado un vino especial. Un tinto joven que expresa al máximo las características de la variedad cabernet sauvignon. Sin madera. Solo fruta. *Parató Vinya Santa Clara 2018*, que sale al mercado con grandes reconocimientos. Un placer para quienes tengan la ocasión de probarlo.

Además Parató está de enhorabuena ya que tres de sus vinos han obtenido medalla en la 53 edición del concurso Tastavins D.O. Penedès: *Blanco Àtica 3x3 2017*, Medalla de Oro; *Vinya Santa Clara 2018* Medalla de Plata; y *Parató Rosado Pinot Noir 2018*, Medalla de Bronce. ❋



NOTA DE CATA

Variedad: Cabernet sauvignon
Características: Color rojo rubí. Aromas de frutas rojas y negras maduras, dulce en la nariz y evolucionado hacia notas minerales en copa. Paso en boca agradable, juvenil y fresco, equilibrado en alcohol-acidez, franco en frutas, dulce, taninos suaves y retrogusto ligeramente láctico.



PARATÓ Can Respall de Renardes, s/n 08733 El Pla del Penedès (Barcelona) · Tel.: 938 988 182 · www.parato.es

Pinord

El vino Mireia gana una Medalla de Oro como el Mejor Vino Blanco Joven del Penedès en los premios Tastavins y una Medalla de Diamante en los Premios Internacionales Vino y Mujer

El pasado 17 de mayo, en el Auditorio de Vilafranca del Penedès, tuvo lugar la entrega de medallas del concurso Tastavins D.O. Penedès. Un concurso que celebra su 53ª edición, y donde se reconocen la calidad de los vinos elaborados dentro de la D.O. Penedès. El jurado se forma a través de un panel de catadores con una gran representación de sumilleres, enólogos, periodistas especializados y *winelovers*, y bajo la dirección técnica de la D.O. Penedès. De esta manera se consigue una visión muy transversal de cada vino presentado.







NOTA DE CATA

Variedad: Gewüztraminer, muscat y sauvignon blanco.
Características: Vino aromáticamente expresivo, refrescante y al mismo tiempo meloso y con cuerpo. En boca es un vino que te traslada a un campo de violetas y rosas con un final con el diente a un lichi. Un vino bautizado con el nombre de *Mireia*, en honor a la nieta del fundador, y una de las actuales almas de la bodega. Un vino que destaca por la forma de cuello alto de su botella, y por una etiqueta elegante y con mucha personalidad dónde el color malva, gris plata y la imagen de una flor son los protagonistas.

En la categoría de vinos blancos jóvenes, el vino insignia de la bodega Pinord, el *Mireia*, recibía la medalla de oro, posicionándose como el mejor vino blanco joven del Penedès. Un reconocimiento que llena de alegría a toda la familia Pinord y consolida todos estos años de reconocimientos y gran acogida en concursos y consumidores.
En paralelo, una semana antes a este certamen, el mismo *Mireia* recibió en Madrid, la medalla de diamante en los Premios Internacionales Vino y Mujer, en la categoría de vino blanco de variedades aromáticas. Unos premios organizados por Alamesa Wine & Beer Action Marketing, con el reconocimiento especial de la Organización Internacional de la Viña y del Vino OIV, y la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino AEPEV, la Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid ASUMAD y la Escuela Española de Cata. En el concurso han participado más de 200 vinos diferentes de 62 regiones productoras vinícolas distintas. ❋

Hace 30 años que Pinord elabora este vino blanco dentro de la D.O. Penedès

Más información: www.pinord.es

Llopart





Durante cuatro siglos, la familia Llopart compaginó el cultivo de los productos tradicionales mediterráneos: la viña, el trigo y el olivo. Fue a finales del siglo XVIII, cuando los Llopart deciden dedicarse de manera exclusiva a la vitivinicultura sostenible.

En su bodega de Subirats elaboran vinos espumosos de calidad bajo la agrupación de viticultores de la marca Corpinnat y vinos tranquilos procedentes de viñedos de montaña de agricultura ecológica.

Los vinos que podemos encontrar en su gama son:

Vitis está elaborado con xarel·lo (62%), subirat parent (29%) y muscat (9%). Ligera crianza con las lías. De color amarillo pálido. Aromas de fruta blanca, pétalos de rosas, melocotón, nectarinas, fruta de la pasión, flor de naranjo, cítricos y un fondo de almendras. Al final, recuerdos de anís del xarel·lo. En boca la primera sensación es de frutas blancas, vivo, untuoso, fresco y persistente postgusto del xarel·lo. Intenso y agradable con un fondo estructurado.



Clos dels Fòssils está elaborado con xarel·lo (65%) y chardonnay (35%). Crianza en barricas Allier 4 meses. Brillante color amarillo pajizo. Aromas con notas afrutadas varietales armonizadas con los matices tostados y de lignina del roble. Ligeros tonos ahumados. En boca es equilibrado, estructurado, elegantemente glicérico y cremoso.

Carmí es un rosado elaborado con sumoll (55%) y garnacha (45%). Color rosado vivo e intenso. En nariz, nos muestra las sensaciones de fruta roja cítrica, fresas y cerezas, acompañado de notas balsámicas, y con toques finales anisados. También podemos encontrar las notas de tierra húmeda, debido al reposo en las ánforas. En boca se presenta directo, con buena acidez y donde las notas de fruta roja son sinceras, con matices de pomelo y recuerdos anisados. Final de boca fresco y amable. ❋

LLOPART Carretera de Sant Sadurní a Ordal, Km 4 · 08739 Subirats - Els Casots (Barcelona) · Tel.: +34 938 993 125 · www.llopart.com



Karamba 2017

Karamba es un blanc de blancs al más puro estilo Penedès: fresco, ligero y afrutado.

El diseño consiste en un sleeve que cubre íntegramente la botella, aportando un aire fresco y actual. Para su elaboración, Giró Ribot utiliza únicamente uvas que provienen de viñedos de bajo rendimiento. Después de un prensado suave del racimo entero, la fermentación se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura, entre 12-14 ºC, durante aproximadamente un mes.❋



NOTA DE CATA

Variedad: 50% xarel·lo, 30% macabeo, 15% parellada y 5% chardonnay

Características: Color amarillo pálido con tonos de lima. Aroma muy agradable. Predominan las notas de manzana verde recién cortada sobre un fondo tropical. En una segunda capa, aparecen toques de albaricoque y melocotón. Final muy sutil de cítricos. En boca es fresco, con una acidez marcada y persistente. Su paso por boca muestra un agradable tapiz de texturas, con final refrescante y chispeante, fruto del carbónico residual de la fermentación. Su carácter fresco y alegre lo convierte en un vino muy aconsejado para pescados, pastas y arroces. Especialmente recomendado para todo tipo de tempuras y frituras. Ideal para tapas y aperitivos.

GIRÓ RIBOT Finca El Pont, s/n · 08792 Santa Fe del Penedés (Barcelona) · Tel.: 938 974 050 · www.giroribot.es

Torre del Veguer



Máxima expresión del Massís del Garraf

Torre del Veguer acaba de cosechar una Medalla de Oro en el concurso de Tastavins con su singular y artesanal Clàssic Penedès *Marta*, un galardón que lo acredita como el mejor espumoso de la D.O. Penedès. Marta Brut Nature se elabora con moscatel de Frontignan y crianza de 27 meses en botella. Es uno de los espumosos más singulares de la D.O. Expresa notas de flor de almendro, así como refrescantes toques balsámicos y sorprendentes notas de menta.

La bodega familiar de Sant Pere de Ribes brilla con vinos aptos para veganos que son pura expresión del *terroir* del Garraf, con viñas ecológicas junto al mar. Y ello apostando por variedades blancas autóctonas como la xarel·lo y xarel·lo vermell y las aromáticas malvasía de sitges y moscatel, y tintas como la garnacha, la cabernet sauvignon o la syrah. A vinos blancos como el *Muscat*, el *X&XV* o el icónico *Raïms de la Immortalitat* inspirado en joyas de Salvador Dalí (que, en palabras del pintor "simbolizan la inmortalidad contenida en la suspensión biológica"), se han sumado este año el joven y desenfadado *Like* y el vino de mínima intervención *Pur*. A los tintos *Eclectic* y *Raïms de la Immortalitat* se sumó en 2017 *Jeronimus*, un frutal tinto que permite poner en valor el legado histórico de Torre del Veguer fermentando en un lagar de piedra del siglo XV, utilizado por los monjes jerónimos.

Torre del Veguer, con proyectos en marcha en la Cerdanya y en la Conca de Barberà, aspira a entrar en el selecto club de los Vins de Finca de Catalunya con sus joyas *Raïms de la Immortalitat.* El Raïms blanco es un xarel·lo de alta gama fermentado y criado en barrica con vocación de longevidad en botella, buscando la inmortalidad. ✻



BODEGAS TORRE DEL VEGUER Urb. Torre del Veguer, s/n · 08810 Sant Pere de Ribes (Barcelona) · Tel.: 938 963 190 · www.torredelveguer.com

Mas de la Torrevella

Desde el Mas de la Torrevella, situado en un cerro de la Finca Can Martí, en Gelida, al pie de las Montañas del Ordal, en la provincia de Barcelona, se divisa la imponente zona vitivinícola del Penedès. Hoy en día, esta masía es la sede agrícola de la bodega de Torelló Viticultors.

De sus viñas nace ahora un nuevo vino blanco, joven, ecológico, elaborado 100% con uva chardonnay cosechada a mano. Se elabora siguiendo los compromisos de Torelló: viñas propias, cultivo ecológico, vendimia manual y vinificación en la propiedad. Estos principios definen todos sus vinos, acogidos a la D.O. Penedès y espumosos, bajo la marca de calidad *Corpinnat.*✻



Un nuevo vino, fresco y afrutado, ideal para dar la bienvenida al buen tiempo



NOTA DE CATA

Variedad: Chardonnay
Características:
Color amarillo verdoso muy limpio. Aroma intenso de fruta tropical y exótica madura, donde en evolución aparecen notas cítricas. En boca tiene una entrada agradable, buena acidez, es carnoso y con notas golosas. Se confirman las notas de fruta tropical delicadas y aparecen de fruta blanca madura. Su versatilidad a la hora del maridaje enriquece desde arroces y fideuà hasta carnes blancas. Ideal también para acompañar tempuras, pescado y marisco.

TORELLÓ VITICULTORS
Can Martí de Baix
Apartado de Correos 8
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 938 910 793 · www.torello.com

Región de MURCIA

Gastronomía y vinos que enamoran



Instituto de Turismo de la Región de Murcia

No puede negarse que la gastronomía es uno de los principales sellos de identidad de cualquier destino. Por eso, visitar la Región de Murcia es siempre un gusto para los sentidos y concretamente, para el paladar, con una cultura gastronómica de esas que enamoran, al igual que los vinos de sus tres Denominaciones de Origen: Bullas, Jumilla y Yecla.

INFORMACIÓN Y FOTOS CEDIDAS POR EL INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGIÓN DE MURCIA Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN.

Una Región conocida como la de los 1.001 sabores, con infinidad de platos típicos que muestran el equilibrio perfecto entre tradición y modernidad, excelentes vegetales de la huerta, buena oferta de carnes y preciados tesoros del mar.

Saborea la Región de Murcia y descubre una forma única de hacer conservas y salazones de pescado. Esta costumbre, además del cultivo del arroz y su forma de cocinarlo, las especias, los condimentos y las plantas aromáticas, forman parte de la herencia árabe que ha adquirido la Región de Murcia tras el paso de diversas civilizaciones.

Todas las delicias que puedes probar en esta Región pueden acompañarse de un buen vino de las tres Denominaciones de Origen existentes: Bullas, Jumilla y Yecla. Además, cada una de estas ciudades cuenta con una Ruta del Vino certificada por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN). Si realizas alguna de estas rutas, podrás disfrutar en primera persona de la cultura del vino con visitas a bodegas, catas y cursos de enoturismo. Elige entre vinos blancos, tintos y rosados, ricos en matices y cada vez con mayor prestigio entre el público de todo el mundo. Para todos los gustos y para todos los paladares.

No te puedes perder...

Prueba el plato por excelencia del Mar Menor: el caldero, un guiso elaborado a base de arroz y buen pescado. Degusta también el aperitivo estrella: los salazones, como la hueva o la mojama y, por supuesto, los deliciosos langostinos del Mar Menor. Para el postre, no dejes de probar el pastel de la cierva o el tocino de cielo. Y para poner el toque final, un café asiático: una mezcla de café, leche condensada, brandi y Licor 43, con un toque de canela y corteza de limón. Sin duda, te sentirás en las nubes. Entenderás por qué la Región de Murcia es la Región de los 1.001 sabores.

Tampoco dejes de probar la tapa protagonista por excelencia de esta Región: la marinera, tan sencilla como apetitosa. Ensaladilla rusa sobre una rosquilla coronada con una anchoa. Pruébala y siéntete un auténtico murciano. Descubre platos que te conquistarán desde el primer momento con nombres propios que no se te olvidarán fácilmente: zarangollo, olla gitana, caldo con pelotas…

Los amantes de la buena gastronomía encontrarán un paraíso en la Región de Murcia. Recórrela y compruébalo por ti mismo. Pero eso sí, avisamos de que crea adicción. Seguro que querrás repetir.

C.R.D.O.P. Bullas



C.R.D.O.P. Bullas



D.O.P. BULLAS

Fue reconocida como tal en 1994, a partir deentonces la apuesta por la calidad se puso de total manifiesto. Esta joven Denominación de Origen este año celebra el 25 aniversario de su constitución.

La Denominación de Origen de Bullas ampara un total de 1.800 hectáreas. Se encuentra constituida por 9 municipios de la Región de Murcia, entre los cuales se encuentran Bullas, Cehegín, Mula, Pliego y Ricote; pagos y pedanías del término municipal de Calasparra, Caravaca, Moratalla y Lorca.

La mayoría de las bodegas pertenecientes a esta denominación de origen, se encuentran ubicadas al pie de sus viñedos y han sido configuradas para respetar al máximo la bella naturaleza que las envuelve y para proteger el paisaje agrario y rural de este singular territorio.

Se trata de una zona de tradicional elaboración de vinos tintos (un 80% de la producción), entre los cuales se pueden destacar jóvenes con un paso más o menos leve por barrica, crianzas y reservas. La elaboración es realizada fundamentalmente a partir de la variedad estrella de la zona, la tinta monastrell, lo que le confiere un carácter alegre y mediterráneo.

No obstante, en la zona últimamente se han alcanzado grandes logros en vinos blancos y rosados, los cuales gozan de buena estructura y destacan por su acidez en el caso de los blancos y frutosidad en el caso de los rosados. Las elaboraciones de vinos blancos representan en torno al 12% de las elaboraciones, realizadas a partir de variedades tales como la macabeo y macabeo + malvasía.

EN CIFRAS

400 viticultores

13 bodegas

1.400.000
botellas anuales

58%
de la producción se destina al comercio internacional

Gran parte de las bodegas de esta pequeña denominación de origen coinciden en su carácter de empresa pequeña y familiar o de tipo cooperativo que integra prácticas artesanales en la elaboración de sus vinos y que conservan el respeto por el paisaje y los cultivos heredados en muchas ocasiones por sus ancestros.

Esta conservación agropaisajística se une a la tendencia de los últimos años, de trabajar por la sostenibilidad en la producción de vinos de la Denominación de Origen Bullas. En este sentido se ha producido un importante incremento en la superficie de los viñedos en la zona que se cultivan de manera ecológica y muchas de las bodegas cuentan en la actualidad con certificación de producción ecológica por el Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia (CAERM), obteniéndose así una gran variedad de vinos ecológicos en todas o en buena parte de sus referencias.

La D.O.P. Bullas puede resumirse en un territorio pequeño con vinos de una gran calidad otorgados en buena medida por su variedad reina, la monastrell, así como por la singularidad que aporta la orografía y los microclimas de la zona, sin olvidar la labor de viticultores que han adaptado los cultivos a un paisaje propio, y buscando el máximo equilibrio; y a los bodegueros que han sabido adaptar sus conocimientos ancestrales a los tiempos que corren y a la sostenibilidad del territorio.

C.R.D.O.P. Yecla



EN CIFRAS

401 viticultores

9 bodegas

4696ha

7.425.436 l.
comercializados



C.R.D.O.P. Yecla

D.O.P. YECLA

Yecla, hunde sus raíces en la viticultura y la elaboración de vinos que han marcado su paisaje, su cultura y la personalidad de sus gentes. Es la única Denominación de Origen de España formada por las tierras de un sólo municipio, que le da su nombre, Yecla. Es una D.O.P. muy dinámica, con gran vocación exportadora, ya que alrededor del 90% de su comercialización se realiza fuera de España y está presente en más de 40 países de todo el mundo.

Yecla es una zona de transición entre el interior de la Península Ibérica y el Mediterráneo, la característica principal de la orografía de esta zona es la notable altitud de la altiplanicie, de la que sobresalen numerosas alineaciones montañosas. Los viñedos se sitúan en altitudes que oscilan entre los 535 y los 800 metros sobre el nivel del mar.

Los vinos tintos son los más característicos de esta zona. Tanto los vinos jóvenes como los de crianzas tienen como base la variedad de autóctona monastrell, sola o acompañada de otras variedades autorizadas. Estos vinos son de capa media alta de color cereza violáceo con tonos granates, aromáticamente son intensos y complejos con aromas balsámicos, especiados, minerales y diferentes notas de frutas rojas, en boca son carnosos, cálidos, tánicos y suaves, muy equilibrados y de gran extracto, características propias de la monastrell que esta tierra imprime.

También se elaboran vinos blancos y rosados. Las uvas blancas más utilizadas en blancos son macabeo, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo, junto a la tradicional airén normalmente en *coupages*, son vinos que destacan por su alto potencial aromático, que recuerdan flores y frutas muy frescos brillantes y luminosos, de colores claros de amarillo pálido con irisaciones verdosas a amarillo dorado, en boca son ligeros, persistentes y con buena acidez. Los rosados son vinos elaborados principalmente de la variedad autóctona monastrell, fermentado en ausencia del hollejo de la uva, son vinos con buena intensidad aromática a frutas rojas, de un color rosado, frambuesa y cereza con matices morados, son frescos, sabrosos y equilibrados en boca. Finalmente, también se elaboran vinos de licor. Son vinos tintos realizados con monastrell, muy especiales. Se elaboran con añadidos vínicos en su fermentación, que hace que queden a medio camino en su transformación de azúcar a alcohol. Poseen una gran carga aromática a pasas, dátiles y confitura de frutas rojas, de capa muy alta y color rojo-granate con toques violetas, en boca son untuosos, sabrosos y con final muy prolongado.

C.R.D.O.P. Jumilla



D.O.P. JUMILLA

La denominación de origen Jumilla está situada en el Sureste de España, abarca una amplia comarca en el norte de la región de Murcia y parte sureste de la provincia de Albacete. Es una región agreste, donde las viñas se extienden en una altiplanicie rodeada de montañas.

Hablar de la Denominación de Origen Jumilla, es hablar de la variedad monastrell, siendo ésta la variedad de uva que mejor se ha adaptado a lo largo de los tiempos a las condiciones climáticas y de suelo de esta denominación y que imprime el carácter a sus vinos; esta variedad representa más del 80 % de los viñedos de la denominación. Otras variedades autorizadas son las tintas: cencibel, garnacha tintorera, garnacha, cabernet sauvignon, merlot, syrah y petit verdot; y las blancas: airén, macabeo, pedro ximénez, malvasía, chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo y verdejo.

Destacan los vinos rosados, la mayoría obtenidos a partir de la variedad monastrell, mediante cortas maceraciones entre pulpa y hollejos, exhiben tonalidades rosas, frambuesas y cerezas, con matices morados, de aromas frutosos y elegantes, sabrosos y frescos en boca. Los vinos tintos, dominados por la presencia de la monastrell, de fuerte color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes violáceos y muy expresivos y afrutado en nariz (frutos negros, maduros, ciruela, …), con taninos vivos en boca y con gran estructura. En cuanto a los vinos tintos de crianza, aparte de la madera bien integrada, son sabrosos, carnosos y de gran complejidad aromática, sin olvidar los vinos tintos dulces, naturales y de licor, vinos brillantes y densos, de gran intensidad de color, con olores a frutos maduros (pasas, higos…..) con buenas sensaciones táctiles y muy persistentes en boca, son vinos tradicionales de la zona y de innegable calidad.

La elaboración y crianza de los vinos de Jumilla, tiene lugar en bodegas situadas dentro de la zona de producción de la denominación, disponiendo de las más modernas instalaciones.

Igualmente las naves de crianza poseen durante todo el año, temperaturas constantes y frescas, con humedad y ventilación adecuadas, destinando a los vinos de crianza los vinos de más calidad, que son introducidos en barricas del mejor roble.*

C.R.D.O.P. Jumilla



25 aniversario del Certamen de Calidad

A lo largo de estos 25 años, el Certamen ha crecido, pasando de las 3 categorías en su primera edición hasta las ocho que componen hoy la clasificación, ya que en esta XXV edición vuelve a darse protagonismo a los vinos Reserva y Gran Reserva que se habían incorporado en una categoría más amplia en el año 2018.

El Centro de Interpretación del Vino El Arsenal en Jumilla, acogerá las sesiones del jurado de cata los días 12 y 13 de junio.

La entrega de premios y posterior cena tendrá lugar el viernes 14 de junio a las 20:00 horas en los Salones Pío XII de Jumilla. El Certamen quiere conectar con la ciudadanía, y se prolongará con una serie de eventos que transcurrirán a lo largo de esa semana del 10 al 14 de junio, organizadas en colaboración con el Ayuntamiento de Jumilla.

Entrevista al Presidente de la D.O.P. Jumilla: Silvano García

"Hay que poner en valor la conjunción entre vino y enoturismo como factor clave para la protección de nuestro territorio"

¿Qué tienen los vinos de Jumilla que los hacen diferentes al resto?
En la D.O.P. Jumilla, la uva autóctona monastrell imprime un carácter muy singular a los vinos, que se adaptan muy bien al consumidor actual, conjugando la tradición de una variedad autóctona muy antigua, con las nuevas elaboraciones.

¿Cómo son los vinos resultantes de la última cosecha?
En el caso de los blancos y rosados, que son los primeros en salir, son vinos muy aromáticos y frescos.
Centrándonos en los tintos de 2018, esta ha sido una cosecha complicada, pero el resultado está siendo muy bueno. Vinos con carácter frutal, intensidad colorante, conjugando ese buen paso de boca, y con un resultado muy equilibrado. Son vinos que el consumidor va a buscar y recordar.



¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
La D.O.P. Jumilla es pionera, siendo la mitad de la superficie del viñedo ecológica. En el municipio de Jumilla la cifra aumenta hasta el 97%.
Aquí el cultivo ecológico lo tenemos "por naturaleza".
Como todo en la vida, nuestro *hándicap* es también nuestra principal ventaja. La falta de lluvia hace que tengamos menos tratamientos en viñedo y una producción de ecológico prácticamente total.
La apuesta es firme. De hecho participamos en la primera feria profesional internacional del sector ecológico que se celebra en Madrid este mes de junio, y está enfocada en el comprador internacional. La decisión de compra respecto al producto ecológico es algo que de momento, afecta más al mercado internacional y la importancia de este sello sobre todo en el norte de Europa es vital.

"Queremos que tener viñedo sea rentable y que exista el relevo generacional"

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona?
En el mercado nacional nos queda un camino por hacer, y efectivamente, cerca de casa no somos profetas todavía.
Debemos aprovechar nuestra diversidad de productos para que el consumidor y el visitante cercano de Murcia, Albacete, Alicante… ponga en su mesa una botella de vino D.O.P. Jumilla.
En exportación comercializamos un 65%. Estamos viendo un excelente interés por descubrir nuestra variedad monastrell y por los rosados, que también tienen muy buena aceptación en el exterior.

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar?.
Apostar por una mayor presencia de nuestros vinos dentro de nuestras fronteras, y consolidar el mercado internacional. Acercarnos a nuestros clientes potenciales y al público más joven que se inicia en el conocimiento y disfrute del vino, y poner en valor la conjunción entre el vino y el enoturismo como factor clave para la protección de nuestro territorio.

¿Qué ofrece Jumilla a los enoturistas además de vino?
Tenemos en la D.O.P. grandes bodegas y cooperativas con proyectos muy bonitos de enoturismo y alto nivel de profesionalización, y también bodegas familiares donde el propio enólogo o bodeguero involucra al visitante directamente en su proyecto personal. Conocer nuestra región requiere pasear por un viñedo, conocer una bodega y por supuesto, conjugar con el vino la increíble gastronomía de la zona.
En el territorio hay gran diversidad, montes para disfrutar, paisajes que el visitante no se espera encontrar y variedad de experiencias, programas y eventos a precios muy competitivos. ❋

Bodegas BSI

Esencial para conocer la monastrell de Jumilla

D.O.P. JUMILLA

En Bodegas BSI, en Jumilla, radica la esencia de la monastrell, una de las variedades de vitis vinífera más representativas de la viticultura del Mediterráneo. Sus vinos son un camino que todo aquél que quiera conocer el carácter de la monastrell jumillana debe recorrer.





Fruto de un esfuerzo conjunto y de la unión de centenares de socios cooperativistas, BSI, fundada en 1934, se ha consolidado como el principal productor de vinos de la D.O.P. Jumilla. Una bodega sólida que cimienta su éxito en la variedad monastrell, con la mayor extensión de esta cepa mediterránea plantada en pie franco, y en el respeto por el medioambiente, la innovación y la implicación social con el territorio. Aunque el eje enológico es la citada uva autóctona, Bodegas BSI cultiva y elabora otras variedades como syrah, petit verdot, merlot y tempranillo en tintas, o verdejo, airén y sauvignon blanc en blancas.

"Disponemos de más de 1.400 hectáreas de viñas, gran parte de ellas en cultivo ecológico, con una edad media de 35 años, plantadas en vaso, sistema tradicional de la zona, y vendimiadas a mano, entre las que se encuentran algunos de los mejores pagos de la D.O.P. Jumilla", explica el director de Bodegas BSI, Joaquín Hernández, consciente de que gestiona una gran bodega, no solo por el volumen de vino que elabora, sino por la responsabilidad social que asume, como motor económico y sociocultural del municipio de Jumilla. Por ello, sus actuaciones van más allá de sus vinos: cuentan con una extensa programación cultural y actividades enoturisticas, siendo referente en enoturismo en la Región de Murcia, o con la implementación hace ya más de 20 años, de sistemas que permiten liquidar la uva en función de su calidad.

El mejor ejemplo de ello es la reciente salida al mercado del primer vino de parcela de Bodegas BSI: *Gémina Finca La Cabra 2016,* fruto de años de investigación y microvinificaciones de diferentes *terroirs* seleccionados. Supone el inicio de un proyecto de identificación de las mejores parcelas de los socios de la cooperativa para poner en valor su producción a través de vinos exclusivos, *premium* y de ediciones muy limitadas.

Uno de los vinos que mejor muestra la armonía que se puede alcanzar conjugando la monastrell con otras cepas es *Numun Selección* (monastrell, petit verdot, cabernet sauvignon), cuyas uvas se recogen a mano en vendimia nocturna para garantizar la intensidad frutal y personalidad varietal.

Sabatacha Crianza, por su parte, es un gran ejemplo de éxito de ventas internacional, reconocido por los consumidores y la crítica. En este caso, un vino de monastrell criado en barricas de roble americano durante seis meses. Elegante, bien estructurado, poderoso, pero con buen final en boca.

El departamento técnico de Bodegas BSI es responsable también de abrir el camino a los rosados de la D.O.P. Jumilla, con *Celia Rosé.* La versión más actual y moderna de la monastrell jumillana, interpretada en rosado, con acidez y frescura. Bodegas BSI es monastrell en esencia. ❋

Más información:www.bsi.es

Bodegas Bleda

D.O.P. JUMILLA



Bleda es una de las bodegas más antiguas de Jumilla y un referente dentro de la D.O. Pionera en el embotellado de vinos, en sus más de cien años de historia, la bodega ha mantenido un fuerte compromiso con la calidad para lograr diferenciarse y obtener la confianza de sus clientes.

El secreto de la casa es, por encima de todo, el esmerado cuidado del viñedo, en el que predominan las técnicas de cultivo ecológico, con un particular mimo sobre la uva autóctona monastrell, cultivada en finca propia y que constituye la base primordial de los vinos de Bleda, frutales, sabrosos, paladeables y de mucha altura.

Castillo de Jumilla, marca que comercializa desde los albores de los años 40, es un buen exponente de los vinos tradicionales de la zona.

Junto a esta línea, la bodega centenaria ha incorporado nuevos aires de modernidad con su gama de vinos **Pino Doncel**, que han conquistado el paladar de antiguos y nuevos clientes.

Completan la gama dos joyas elaboradas a base de monastrell, ideales para las grandes ocasiones: **Divus**, un seductor vino de autor de imbatible relación calidad-precio, y **Amatus**, tinto dulce de licor que pone la guinda al dossier de vinos de Bleda, laureados en numerosos certámenes nacionales e internacionales y que pueden encontrarse en gran parte de la geografía del planeta. ❋

BODEGAS BLEDA S.L. Ctra. Ontur, km 2 · 30520 Jumilla (Murcia) · Tel.: 968 780 012 · www.bodegasbleda.com

Bodegas Salzillo

D.O.P. JUMILLA

Hace dos años que Bodegas Salzillo inició un nuevo proyecto con su vino *Güertano Monastrell 4 meses* (D.O.P. Jumilla).

La imagen de su etiqueta y el nombre del vino es un homenaje a Murcia como región, conocida internacionalmente como la "huerta de Europa" por la calidad y abundancia de sus frutas y hortalizas. De hecho, la etiqueta es la reproducción de un chaleco del traje típico de un huertano, y el nombre, *Güertano*, es como se denominaba en panocho –dialecto desaparecido que se utilizaba en la huerta–a la persona que trabajaba en ella. Esta etiqueta ha sido aplaudida y reconocida en diversas revistas de diseño internacional. Si bien la imagen resalta la tradición y los orígenes, el vino destaca por ser un moderno roble monastrell.

NOTA DE CATA

Variedad: Monastrell

Características: Sus intensos aromas florales y frutales muy maduros, ligados a aromas lácteos en armonía perfecta con matices de humo, café y diversas especias y todo ello, junto con un sorprendente post-gusto achocolatado y a cacao, producto del peculiar tipo de tostado de sus barricas de primer y segundo año de roble francés, dan como resultado un vino expresivo, carnoso y persistente.

"Güertano Monastrell 4 meses es un homenaje a los orígenes"



La peculiaridad y singularidad de este vino, ha hecho que haya triunfado tanto en los nuevos consumidores de vino (gente joven que buscan vinos golosos, redondos y para nada astringentes), como a catadores maduros, que buscan vinos con personalidad y expresividad tanto aromáticamente como en boca, así como en diversos territorios a nivel nacional y países a nivel internacional. Todo ello, apoyado en la variedad autóctona de la denominación de origen, la uva monastrell, con unas cepas próximas a los 60 años, y con bajos rendimientos por cepa, fruto de su cultivo de secano.❋

BODEGAS SALZILLO
Ctra. Nacional, Km 57,2
30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 782 735 / 968 846 705
www.bodegassalzillo.com

Bodegas Luzón

D.O.P. JUMILLA



NOTA DE CATA

Nombre: Luzón Colección Crianza
Variedad: 70% monastrell y 30% garnacha tintorera
Características: Complejo y equilibrado tanto en nariz como en boca. De color rojo rubí profundo, presenta aromas a especias, regaliz y frutos negros, combinadas con delicadas notas de tabaco que ofrecen un vino elegante, maduro y de largo final.

Decir Jumilla es hacer referencia a Bodegas Luzón, una de las bodegas históricas de la D.O y que desde sus orígenes en la filipina isla de Luzón a mediados del siglo XIX, ha tenido el vino en su ADN. Historia y tradición desde aquel lejano día en el que la bodega comenzó vendiendo vino a granel en Jumilla, hasta el presente, en el que la innovación en la producción y la calidad es su clara seña de identidad y sus vinos, presentes hoy en todo el mundo.
La gama Colección de Bodegas Luzón, nacida bajo el liderazgo del enólogo Vicente Micó y elaborada en diferentes *coupages* con monastrell para todos los tintos de la bodega, da una muestra clara de la calidad que esta bodega exige a todos sus vinos.✻

BODEGAS LUZÓN
Carretera Jumilla Calasparra, Km 3.1
30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 784 135 · www.bodegasluzon.com

NOTA DE CATA

Nombre: Luzón Colección Blanco
Variedad: 50% macabeo y 50% sauvignon blanc
Características: Equilibrado y persistente. Un blanco fresco y frutal que sorprende a quien lo prueba. Ofrece un precioso color amarillo con reflejos verdosos, aromas a manzana verde entremezclados con cítricos y tropicales. En boca resulta untuoso y ofrece un final persistente que lo hace difícil de olvidar.



Bodegas Alceño

D.O.P. JUMILLA



Bodegas Alceño es una bodega de tradición familiar situada en el centro de Jumilla desde 1870, siendo la primera bodega en comercializar vinos en la zona. Actualmente la Familia Bastida es la propietaria de la bodega, adquirida en 2010, una bodega que cuenta con modernas técnicas de vinificación, adaptando sus instalaciones y procesos de elaboración a las nuevas normas de calidad y el gusto de sus vinos al consumidor final.
Unos vinos reconocidos tanto por la crítica especializada como por los consumidores.✻

BODEGAS ALCEÑO
Calle del Duque, 34 · 30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 780 142 · www.alceno.com



NOTA DE CATA

Nombre: Alceño Syrah Premium 50 Barricas
Variedad: 85% syrah y 15% monastrell
Características: Es diferente, moderno y de gran expresión. Permanece en barricas nuevas de roble americano y francés durante el tiempo óptimo. Perfecto equilibrio entre aromas afrutados y de madera de roble nuevo.

NOTA DE CATA

Nombre: Alceño Selección Limitada
Variedad: 69% monastrell, 13% syrah, 11% tempranillo y 7% garnacha tintorera.
Características: Selección de parcelas de los mejores viñedos de mayor altitud de la bodega. 18 meses en barrica y 9 en botella. Un vino para los amantes de los grandes vinos.



Bodegas La Purísima

En Bodegas La Purísima (fundada en 1946), entienden el vino como una obra de arte, uniendo a una larga historia una filosofía joven, moderna y actual. Hoy en día Bodegas La Purísima se sitúa entre las más importantes de la región y sigue siendo fiel al espíritu de sus fundadores: calidad y autenticidad. Son conocedores de que el éxito de cualquier vino reside en la calidad de la materia prima, por ello es por lo que miman y protegen sus 2.000 ha de viñedos. De todas ellas, seleccionan unas 11 hectáreas para elaborar *Old Vines Expression,* un vino que conjuga perfectamente modernidad, tradición y carácter. Está elaborado con monastrell, syrah y garnacha. La monastrell es la uva más preciada de la bodega. Ni las altas temperaturas, ni la escasez de lluvias ni la plaga de filoxera de finales del siglo XIX y principios del XX, consiguieron apagar el sabor de esta maravillosa uva. Ella aporta al vino una expresión enérgica, con carácter mediterráneo. La syrah se adapta perfectamente al terruño y su unión en el vino con la monastrell es incuestionable. En este *coupage* nos aporta frescura y elegancia. La garnacha añade sutileza y el toque de viveza. Doce meses de crianza en roble, terminan de conferirle al vino los matices aportados por la calidad de la madera empleada.❋



D.O.P. YECLA

NOTA DE CATA

Variedad: 85% monastrell, 10% syrah y 5% garnacha
Características: Color picota, en nariz se presenta como un vino moderno, discurre poderoso, con aromas de fruta negra, confitura y torrefactos. En boca es sabroso, amplio, goloso, con un tanino maduro que aporta la agradable sensación de carnosidad. Buena estructura y largo final donde reaparecen los aromas con más pureza e intensidad.

BODEGAS LA PURÍSIMA
Pinoso, 3 · 30510 Yecla (Murcia) · Tel.: 968 751 257 · www.bodegaslapurisima.com



Barahonda

Desde la pequeña explotación local que se remonta a 1850, a la moderna bodega que produce vinos de calidad apreciados en los mercados internacionales, cuatro generaciones de los Candela han pasado conocimientos y tradición de padres a hijos.
En Barahonda elaboran vinos estructurados, expresivos, de intenso color y sabor; vinos complejos y con carácter que cada año cosechan premios, reconocimientos y altas puntuaciones de los mejores críticos del mundo.
Desde 2014 Barahonda apuesta por la ecosostenibilidad y el desarrollo constante de vinos más saludables y respetuosos con el medio ambiente. Además de formar parte del proyecto I+D+i, en el que se compromete con el sector vitivinícola en la búsqueda de una línea de trabajo dirigida a la mejora competitiva del sector, dando respuesta a los nuevos retos climatológicos y tendencias del mercado. Por ejemplo, llevan muchos años trabajando con el control biotecnológico en los viñedos para reducir los químicos y pesticidas.
Barahonda Organic Barrica fue su primer vino elaborado con uva certificada como ecológica, vino que año tras año renueva su buena fama en especializados concursos del sector bio, en concreto, con dos medallas de Oro consecutivas en Challenge Millésime Bio.
Esta bodega – adscrita a la Ruta del Vino de Yecla– también ofrece la oportunidad de disfrutar del enoturismo: posee un restaurante situado en la parte superior de la bodega, que brinda la posibilidad de degustar una cocina de vanguardia acompañada de las vistas del escenario natural en el que está integrado.❋

D.O.P. YECLA

NOTA DE CATA

Variedad: 60% monastrell y 40% syrah
Características: Tras 6 meses en barricas de roble francés se obtiene este vino aterciopelado y amable. Muestra una buena intensidad frutal y final limpio con notas de madera bien integrada, con una acidez que le imprime frescura. Limpio, intenso y sabroso.



BARAHONDA
Ctra. De Pinoso Km.3 · 30510 Yecla (Murcia)
Tel.: 968 718 696 · www.barahonda.com

Carrascalejo

D.O.P. BULLAS



La Hacienda de Carrascalejo pertenece desde 1850 a la familia Pidal que lleva cinco generaciones elaborando vinos de cosecha propia.

Su vasta extensión se reparte entre bosques, pinares y cultivos de cereales, almendros y viñedos. Presidiendo este bonito paisaje se levanta la Casa-palacio de estilo neoclásico en cuyos sótanos se encuentra la bodega donde se elaboran y embotellan los vinos de la propiedad.

La agricultura que practican se basa en el respeto al medio ambiente y en mantener las condiciones naturales del entorno.

El Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia controla y otorga la certificación de vino ecológico a los vinos *Rosmarinus* que, además, están amparados por la D.O.P. Bullas.

Suelos calizos, una pluviometría media anual de 350 mm y la influencia del cercano Mediterráneo conforman las condiciones idóneas para la obtención de uvas de calidad.

La variedad genuina es la monastrell con cepas de más de 40 años en pie franco. También existen otras, que en proporciones adecuadas potencian las virtudes de la variedad autóctona, resultando vinos de marcada personalidad.

Además de los citados Rosmarinus (Rosado, Tinto y Roble), la bodega elabora Carrascalejo Rosado, Carrascalejo Tinto y Carrascalejo Crianza.❋

CARRASCALEJO, S.L. Finca Carrascalejo, s/n · 30180 Bullas (Murcia) · Tel.: 968 652 003 · www.carrascalejo.com

Una delegación de periodistas nórdicos descubre la D.O.P. Yecla

Los factores que hacen especiales y únicos a los vinos de una denominación de origen van mucho más allá de las variedades de uva utilizadas, y en la D.O.P. Yecla lo tienen muy claro. Por ello, dedican parte de su esfuerzo y recursos a realizar misiones con periodistas y profesionales del sector vinícola.



Estas misiones tienen como principal objetivo transmitir qué es Yecla en su conjunto: en ellas se da a conocer su clima, su tierra y sus uvas, pero también, gracias al Ayuntamiento, su gastronomía, su cultura, sus costumbres, y su tradición centenaria en la elaboración del vino.

Durante los días 22, 23 y 24 de mayo tuvo lugar una de las misiones más importantes del año, que ha servido para reforzar las estrategias comerciales con Europa. Estuvo formada por una delegación de periodistas y prescriptores vinícolas provenientes de Noruega, Suecia, Dinamarca y Finlandia, países en los que se está apostando fuerte por los vinos D.O.P. Yecla.

Se les acompañó a conocer los paisajes y las tierras en las que se cultiva la variedad autóctona y predominante de la zona, la monastrell. También fue una oportunidad única para degustar la cocina típica y de innovación, que es otro de los puntos fuertes que ofrece Yecla actualmente, así como varias catas de vino.

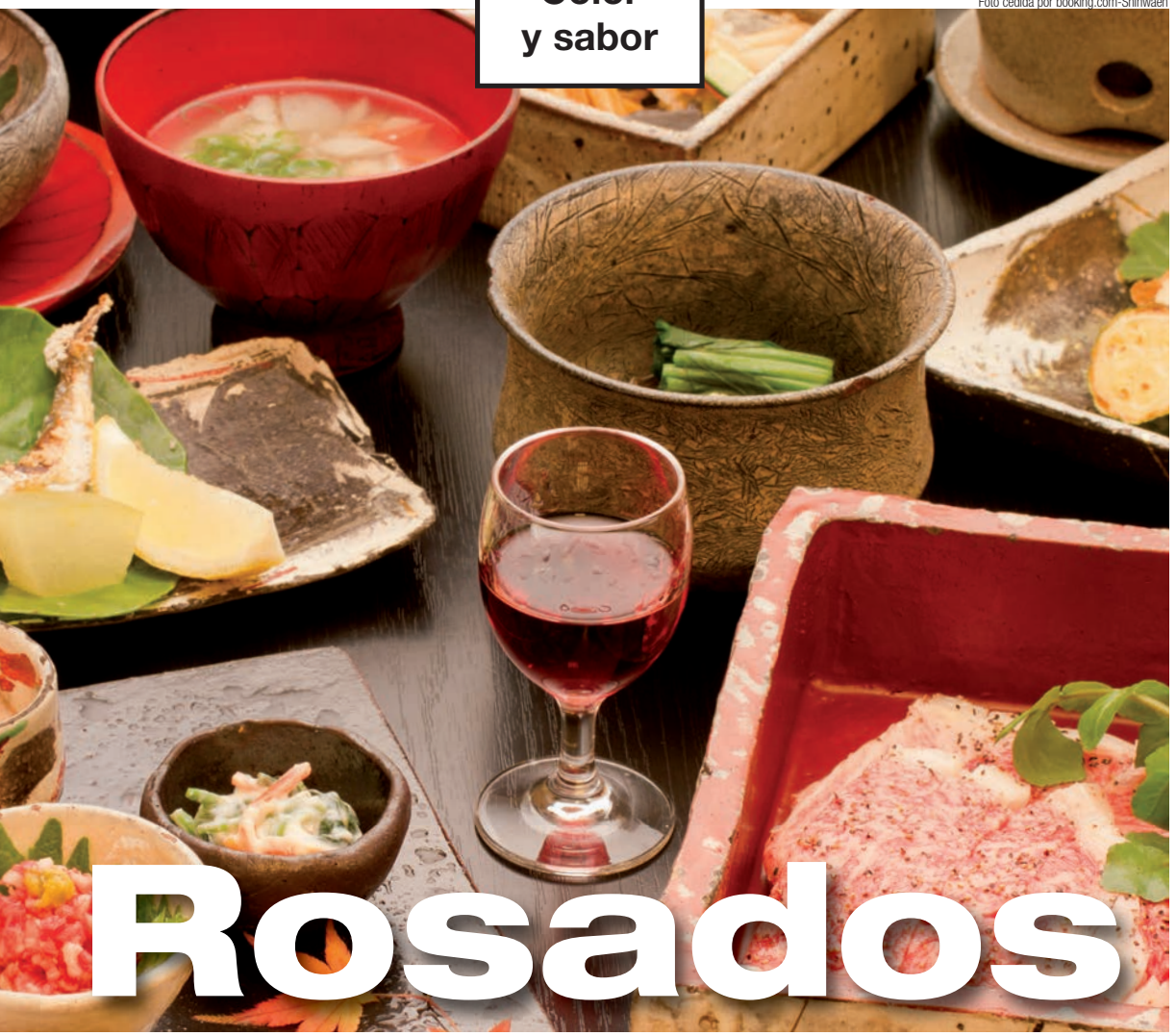
Durante la estancia se realizó una presentación de los vinos y de los proyectos vitivinícolas de las distintas bodegas que conforman la D.O.P. Yecla.

Los periodistas invitados han sido Cathinca Dege, de Beverage Academy, Heidi jaksland Kvernmo, del blog "I Glasset", ambas de Noruega; Sofia Ander, de Divinguide, Terese Cadergren, de Foodfolder, y Daniella Lundh Egenäs, de Suecia, y Anders Halskov-Jensen y André Devald, ambos freelance de Dinamarca, y Jarl F. Lampén de Vjini, y Sari Siren, de Iltalehti, de Finlandia.❋

Más información: www.yeclavino.com

YECLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Foto cedida por booking.com-Shinwaen



Rosados



Hace unos años los rosados solo eran apreciados por su color, ya que los bodegueros no prestaban demasiada atención al sabor. Actualmente apuestan por variedades autóctonas que nunca antes habían utilizado para hacer rosados, dando lugar a vinos con carácter, con mucha expresión y variedad de matices, alejándose de la estandarización. Además, maridan con casi todo.

El fenómeno del renacimiento del vino rosado no para de crecer. Las bodegas han encontrado en este tipo de vinos un nuevo nicho de mercado y no dejan de experimentar y lanzar nuevas referencias. Atrás quedaron los rosados 'fresquitos' que poco más tenían que decir, por lo que también debemos dejar atrás los tópicos y los corsés: que si solo son vinos para el verano y no aguantan en botella, que si van dirigidos únicamente a los menos entendidos o a las mujeres... Todo eso no es cierto. Ahora encontramos rosados, como avanzábamos al inicio, elaborados con variedades autóctonas, pasados por madera, con trabajo en lías... También se tienen muy en cuenta los suelos y las parcelas, y es que el caso de los vinos rosados quizá sea el más representativo del fenómeno de zonificación y de búsqueda de vinos con mayor personalidad frente a la estandarización y uniformidad, que se está llevando a cabo por parte de las bodegas actualmente. Así, los nuevos rosados ofrecen una variedad de matices que no se había visto antes y con una calidad muy alta, fruto del máximo rigor en su elaboración. El resultado son los denominados rosados *premium*.

La elaboración: todo un reto

Dicen los bodegueros que elaborar un vino rosado no es fácil, más bien al contrario. Para muchos de ellos es un reto lanzar un buen rosado al mercado porque es mucho más complejo que elaborar un vino tinto o blanco. A ello se suma la confusa y variable reglamentación para su elaboración. Además, el vino rosado no tiene una definición específica. La codificación y legislación de la Unión Europea del sector vitícola diferencian solamente vino blanco y vino tinto. En España, cada D.O. tiene sus propias normas. Por ejemplo, en Ribera del Duero el vino rosado se elabora con, al menos, un 50% de varieda-



Perfil del consumidor

El perfil del consumidor de vino rosado se asociaba hace años principalmente a una mujer joven, que se iniciaba en el vino y para la que la estética era casi más importante que otra cosa. También se asociaba a jóvenes y a consumidores 'novatos' en el mundo del vino. Ahora sin embargo, el perfil del consumidor de rosados es muy cosmopolita y heterogéneo: el sector masculino ha empezado también a consumirlo y la gente de más edad, la que valora por encima de todo tintos crianza y reserva, le va dando oportunidades. Y es que hay rosados para todos.

des tintas autorizadas como tinta del país, cabernet sauvignon, garnacha tinta, malbec y merlot. En Rioja se debe emplear un mínimo del 25 % de uvas de las variedades tempranillo, garnacha tinta, graciano, mazuelo y maturana tinta. En Cigales un rosado debe estar elaborado a partir de variedades blancas y tintas, tanto principales como autorizadas, con un mínimo del 50% de las variedades principales. En Navarra los rosados se obtienen únicamente por el método de sangrado de uvas tintas. Otras son más estrictas, como Valdepeñas, donde se elaboran con un mínimo del 25 % de uvas tintas, maceración entre 12 y 48 horas a menos 25 ºC.

Apertura de las Denominaciones de Origen

Algunos bodegueros se quejan de las restricciones que imponen algunas Denominaciones de Origen. En el caso de los rosados, algunas D.O. como la D.O. Ribeira Sacra, ha permitido que se puedan incluir bajo su denominación a rosados que antes no podían entrar. Ahora algunas de sus bodegas elaboran rosados con variedades de uva autóctona muy frescas como mencía, merenzao y caíño. En cuanto al color, ahora muchos rosados muestran capas de color más bajas, que son las que demanda el mercado, pero que antes muchos pliegos de condiciones de las D.O.

El mundo del vino está viviendo una nueva revolución y el resurgir de los vinos rosados es paradigmático

no permitían. El mercado estaba acostumbrado a claretes o a vinos de Navarra y ahora el abanico de colores es más grande y las Denominaciones de Origen se están adaptando a esta tendencia de consumo.

Radicales en Rosa

El *Salón de Vinos Radicales* celebra todos los años una cata comentada, y en esta ocasión los protagonistas fueron los vinos rosados. Con el título "Radicales en Rosa", el actual Mejor Sumiller de España por la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres), Jon Andoni Rementería, y el periodista y coorganizador del encuentro, Federico Oldenburg, comentaron la cata de siete rosados diferentes, contados por sus respectivos productores: Bozeto Rosado, de Exopto (Rioja), Alta Alella Tallareta, de xarel·lo vermell del Penedès; Pavina Pinot Noir (VT Castilla y León), Le Rosé de Antídoto (Ribera del Duero); Les Prunes de Celler del Roure, elaborado con mandó, autóctona valenciana muy poco conocida (Valencia); Abadía Da Cova Rosado de Caíño (Ribeira Sacra) y Ojo de Gallo, el clarete de tempranillo y albillo de Finca Torremilanos.

VI Salón SoloRosados

Se trata del único salón profesional de la Comunidad de Madrid dedicado en exclusiva a los vinos rosados de diferentes variedades y demarcaciones geográficas.
En su sexta edición–celebrada el pasado 20 de mayo en Madrid– se presentaron los mejores vinos rosados del país, y es que el mercado nacional se presenta como clave, ya que ha habido, en poco tiempo, un aumento decidido del consumo de rosados. La llegada del calor y el verano, les da, además, un plus de estacionalidad que les hace más apetecibles.

España consigue 8 oros en Le Mondial du Rosé

El fenómeno de los rosados nos solo está en auge en España, la Unión de Enólogos de Francia lleva más de una década rindiendo homenaje a este color, organizando anualmente un concurso exclusivamente reservado a los rosados del mundo entero. Cada año, el jurado compuesto de unos sesenta catadores atribuye una nota a las muestras presentadas y después, en una segunda fase, se pone de acuerdo e intercambian sus opiniones para determinar los vinos a los que se otorgarán medallas.
En el certamen de este año se han presentado más de 1.300 muestras de vino rosados de 25 países que han sido valorados por 67 catadores de 18 nacionalidades. La cata se realizó a ciegas por una media de cinco catadores por muestra. En este mundial se pueden conseguir dos tipos de medallas, la medalla de plata y la de oro. De estas últimas, hasta ocho bodegas españolas han sido premiadas este año por sus elaboraciones. Así, los ganadores han sido dos bodegas pertenecientes a la D.O Ri-



Bureau du Champagne

Burbujas rosadas

El vino espumoso rosado es uno de los vinos más elegantes y especiales, porque cuando se consiguen buenas elaboraciones el resultado suele ser un vino único e irrepetible. Aparte de las diferentes tonalidades de rosa que pueda adquirir según su vinificación, los aromas suelen ser sublimes, predominando los frutos rojos.
Es un tipo de rosado que sorprende y que va ganando adeptos y posiciones en los mercados tanto a nivel nacional como internacional.

Bodega Binifadet



Hay grandes bodegas españolas que apuestan por el vino rosado, algunas lo han hecho siempre y otras alentadas por la moda de los vinos de Provenza

bera del Duero: la Bodega La Asunción De Ntra Sra –con su Claro de Morozán rosado 2018– y la Bodega San Roque de la Encina –con su Monte Pinadillo edición limitada 2018–. Por su parte la D.O. Cigales ha conseguido tres oros. Sus bodegas galardonadas han sido Bodegas Ovidio García –con Pinedo Meneses 2018– y las Bodegas Sinforiano –con dos oros con Sinfo 2018 y Quelías 2018–. Por su parte, la D.O. Campo de Borja también se ha llevado un oro gracias a la Bodega Borsao, con Borsao Grenache. Otro oro igualmente ha ido a parar a la D.O. Cariñena, con Bodegas Sanvalero y su vino Castillo Ducay rosado. Por último, no podía faltar en este mundial del rosado de Cannes una elaboración de la D.O Rioja. Un vino de las Bodegas Tobia –Tobía Luz de Luna rosado 2018– ha sumado su particular medalla de oro.

Tendencias

- **Suben: Se imponen los rosados pálidos y brillantes, color rosa o salmón suave, con aromas frescos y vivos.**
- **Bajan: Los *orange wines* perderán seguidores.**



Restaurante Sa Cova (Barceló Hamilton Menorca)

En cifras

Según el estudio Focus 2015 de la OIV y Comité Interprofesional de los Vinos de Provenza (CIVP) sobre el mercado de los vinos rosados, su producción y consumo se ha incrementado en los últimos diez años un 16 % y un 20 %, respectivamente. En 2014, la producción mundial de vinos rosados (excluyendo los espumosos) se estimó en 24,3 Mill hl., lo que representa el 9,6 % de la producción mundial de vinos tranquilos.

Cuatro países representan el 75 % de la producción: Francia (7,6 Mill. hl.), España (5,5 Mill. hl.), Estados Unidos (3,5 Mill. hl.) e Italia (2,5 Mill. hl.). Francia y Estados Unidos son los principales consumidores de vinos rosados.

En los últimos 10 años las exportaciones mundiales de vinos rosados experimentaron un crecimiento sostenido por una fuerte demanda de los grandes países consumidores como Reino Unido, Países Bajos y Bélgica. Cuatro países representan el 80% de las exportaciones de vinos rosados, el primero es España seguida de Italia, Estados Unidos y Francia.❋

F. Olimpia 15 de Abril

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Intenso color rosa brillante. Su aroma evoca frutas rojas, con marcadas notas de fresas y frambuesas. En boca es fresco y sutil, primaveral, con sabor a fresas. Redondo y equilibrado. Largo y muy agradable en paladar.

En Bodegas Olimpia unen la pasión por los viñedos con un esmerado cuidado por mantener inalterable el arte de la viticultura. Tres generaciones vinculadas en un mismo proyecto de vida, construyendo un legado en tierras de Navarra y de La Rioja. Fieles a su origen, elaboran sus vinos con las variedades autóctonas de cada región. En cada botella se esfuerzan por mantener viva la tradición familiar que han recibido y que se ha convertido en su seña de identidad. En este caso la bodega nos sugiere un rosado de Navarra que tiene, como no podía ser de otra manera en una bodega familiar, una historia que contar: se trata de F. Olimpia 15 de Abril. La fecha hace referencia al nacimiento de Flavia Olimpia, una mujer luchadora que inició una estirpe familiar dedicada al viñedo. Hoy, sus descendientes homenajean su legado con este vino. Tras completar su maduración, la uva garnacha es trasladada con mimo a la bodega, donde empleando el tradicional método de elaboración del sangrado y fermentación a baja temperatura para conservar todas sus características varietales, se obtiene este rosado de color intenso.❋





BODEGAS OLIMPIA
Av. Río Aragón, 1
31490 Cáseda (Navarra)
Tel.: 948 186 262
www.bodegasolimpia.com

Viore Rosado



Viore proviene de la antigua expresión francesa "Joie de Vivre" o "Alegría de Vivir". Antiguamente esa locución se empleaba para expresar el "gusto por lo delicado": gusto por la buena comida y la buena bebida. Con esta inspiración se crea la marca Viore, que ampara los vinos elaborados por Bodegas Riojanas en la Comunidad de Castilla y León: Toro, Rueda, Ribera de Duero y Bierzo. Viore, marca posicionada en un segmento de calidad alto, transmite una imagen fresca, dinámica y divertida. Un estilo de vinos elaborados para una nueva generación que se incorpora al mundo del vino en busca de nuevas experiencias. Una marca que sintetiza el espíritu innovador y la tradición centenaria heredada generación tras generación desde que las familias Frías-Artacho fundaron la bodega en 1890.



NOTA DE CATA

D.O.: Toro
Variedad: 85% tinta de Toro y 15% garnacha
Características: Color rosa frambuesa de aspecto limpio y brillante, expresada su fragancia en fresas y grosellas, su paso en boca es fresco y equilibrado.

Viore Rosado se elabora en Toro, en Bodegas Torreduero, una bodega que nace como resultado de la firme apuesta que Bodegas Riojanas hace por los vinos de la D.O Toro. Esta apuesta se basa en las ya reconocidas características de estos vinos: excepcional color, robusto cuerpo, etc. que ofrecen un gran presente y un enorme potencial futuro. Ello se debe fundamentalmente a la variedad autóctona, la tinta de Toro, y también a las inmejorables condiciones climáticas y geológicas que la comarca posee. Viore Rosado se elabora principalmente con la variedad reina de la zona y un pequeño porcentaje de garnacha. Las uvas son despalilladas y estrujadas con una muy corta maceración de los hollejos. La fermentación del mosto yema se realiza a bajas temperaturas.❋

BODEGAS TORREDUERO
Polígono Industrial Toro Norte, S/N · 49800 Toro (Zamora) · Tel.: 980 693 421 · www.bodegasriojanas.com
@Bodegasriojanas · @bodegasriojanas · @bodegasriojanas



Cátulo Rosado

La Casa de Lúculo inició su proyecto en 2004 en la localidad de Mendigorría, en la zona de Baja Montaña de la D.O. Navarra. Esta bodega familiar, comprometida con el medio ambiente y la ecología, apuesta por la garnacha atlántica como base de todos sus vinos, elaborados por la enóloga Virginia Arranz, como es el caso de *Cátulo*, el vino que hoy nos presentan.
La bodega confía en el "slow winemaking" para asegurar el carácter único de sus vinos de autor. En línea con la filosofía que mantiene, obtuvo en el año 2011 el certificado de ecológico para el proceso de elaboración de sus vinos. Con el objetivo de seguir garantizando que sus vinos son elaborados de una forma natural y sin la utilización de aditivos artificiales, una vez más, la autoridad Europea de control CPA-EN-NNPEK certificó que su sistema de elaboración ha sido encontrado conforme a las exigencias de la norma. ✻



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Vino de color rosa medio con aromas florales de rosa y violeta acompañados de frutos rojos frescos como frambuesa, fresa y cereza, que se convierten en apetitosos sabores en boca. Un rosado goloso y generoso que culmina con un agradable recuerdo de chuchería en boca. Su estilo aromático, frescura y toque dulce hacen de este rosado ecológico una apuesta segura para combinar con cualquier tipo de comida. Desde parrillada de verduras hasta queso azul. Servir a 8-10ºC.

BODEGAS LA CASA DE LÚCULO
Ctra. Larraga, s/n
31150 Mendigorría (Navarra)
Tel.: 948 343 148 · www.luculo.es

Dominio de Unx Rosado

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha negra
Características: Color rosa pálido, con una ligera tonalidad violácea. Aroma intenso, sutil y delicado. Destacan las frutas rojas combinadas con el aroma de flores blancas. En el final, encontramos elegantes notas anisadas. Boca equilibrada, golosa y untuosa. Destaca su volumen y una acidez perfectamente integrada. Servir entre 8 y 10ºC.



Desde 1914 los viticultores de San Martín de Unx han cultivado con mimo la variedad garnacha en un privilegiado entorno de montaña, tratando de respetar al máximo las condiciones del medio y elaborando vinos con una identidad propia.
En estos parajes cubiertos por ecosistemas de monte bajo que rodean a los viñedos, es donde las garnachas alcanzan unas características únicas.
Dominio de Unx Rosado es el resultado de un proyecto para elaborar rosados ligeros de color mediante el método tradicional de sangrado que se realiza en la zona.
Dominio de Unx Rosado con añada 2018 ha recibido dos medallas de Oro este año, una en el Concurso de vinos *Grenaches du Monde* y otra en el *Concours Mondial de Bruxelles.*✻



ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 – Entlo · 46010 Valencia
Tel.: 963 938 500
www.anecoopbodegas.com

La Siberia Rosé 2011



NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Pinot noir
Características: Precioso color rosa pálido con matices salmón que refleja sus largos años de crianza (80 meses de media en botella). Su efervescencia pausada llena la copa de rosarios de pequeñísimas burbujas. Intensas notas de frutas rojas (cerezas, grosellas) coexisten con aromas propios de su largo contacto con las lías (brioche y mantequilla). Poco a poco, a medida que el cava se va abriendo, aparece un tenue fondo de nueces.
En boca nos muestra una gran estructura rodeada de una agradable efervescencia que acaricia el paladar llenándolo de gratas sensaciones. Extraordinariamente cremoso se muestra sorprendentemente fresco dada su larga crianza. Su persistencia es notable. Fondo mineral.

El respeto y el culto a la tierra son las claves de Juvé & Camps, cuyo viñedo certificado 100% ecológico es la base y fundamento de la bodega.
Procedente de las viñas de Espiells, el cava Gran Reserva Brut Nature La Siberia nace en un paraje excepcional, rodeado por un bosque y un torrente, situado en la parte más gélida de la finca homónima de este cava, de aquí el origen de su nombre. En esta zona se crea un microclima especial, diferenciado del resto de la finca por su situación. En invierno, el frío es más intenso, y en verano se crea un aire fresco debido a la existencia de este torrente que hace que las temperaturas no sean muy elevadas.
P.V.P: 105€, siendo probablemente el rosado de precio más elevado, de acuerdo a la exquisitez en el paladar de este gran cava.❋

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

Tramuntanart Rosat 2018 y Rosat de Gerisena 2018



NOTA DE CATA

Nombre: Tramuntanart Rosat 2018
D.O.: Empordà
Variedad: Garnacha tinta
Características: Color cereza pálido, brillante y nítido. Aromas intensos de frutas rojas, confitura de fresa y un final floral muy persistente. Intenso, elegante y equilibrado en boca. Arte líquido en una copa, para los amantes de los rosados que quieren romper con los tabúes gastronómicos.

Celler Gerisena es una marca nacida en 2014 de Agrícola de Garriguella. Para ello, se han seleccionado cuidadosamente más de 30 hectáreas de viñedos viejos de montaña situados al pié del Paratge Natural de l'Albera, de una edad media de 80 años. Viñedos en terreno pizarroso y pobre, de poca producción, unos 3.000 kg/ha, aportando una calidad extrema a los vinos. Clima mediterráneo seco, donde el rasgo distintivo es la tramontana, aportando un carácter propio a los vinos.❋

CELLER GERISENA
Crta. De Roses, s/n
17780 Garriguella (Girona)
Tel.: 972 530 002
www.cellergerisena.com

NOTA DE CATA

Nombre: Rosat de Gerisena 2018
D.O.: Empordà
Variedad: Garnacha roja
Características: Color lichi claro, brillante y nítido. Aromas a flores blancas y un sutil recuerdo a frutas rojas de bosque. En boca es fresco, elegante y equilibrado, con un final largo y sedoso. Más cerca del perfil de un vino blanco que de un rosado tradicional, es un rosado poco convencional. Versátil y sensual para los más sibaritas y rompedores, que quieren probar contradicciones.



Baigorri Rosado 2018





Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas Baigorri, diseñada por el arquitecto Iñaki Aspiazu, un edificio que se adapta a la topografía existente y desarrolla de manera armoniosa todo su programa bajo la superficie a través de 7 plantas subterráneas.
La fuerza natural de la gravedad adquiere todo el protagonismo en la elaboración de los vinos Baigorri, respetando al máximo la calidad de la materia prima que regala la naturaleza única de la Rioja Alavesa y las viñas viejas de la bodega.
Las uvas de los vinos de Baigorri proceden de un cultivo sostenible, en armonía con la naturaleza, a partir del empleo de medios tradicionales y modernos. La alta calidad de los vinos de Baigorri emana en última instancia del propio viñedo y no es sino fiel reflejo del suelo, el clima y la tradición de la Rioja Alavesa. En esta ocasión nos presentan un rosado acorde a las nuevas tendencias.❋

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 50% tempranillo y 50% garnacha
Características: De color rojo pálido muy elegante. En nariz presenta un aroma intenso, destacando las notas frutales de fresa, frambuesa, arándanos y gominolas. En boca es suave y muy equilibrado. Largo e intenso final.

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

Izadi Larrosa

Bodegas Izadi elabora este capricho enológico con uvas de la variedad garnacha de cepas viejas plantadas a casi 790 metros de altitud, quizá, uno de los viñedos más altos de la D.O.Ca. Rioja. Una ardua selección en viñedo se completa con una elaboración esmerada con los primeros mostos de lágrima.
Estamos ante uno de los primeros rosados estilo provenzal que se ha convertido ya en referente dentro de este tipo de elaboraciones. Cada año sale al mercado el día más rosa del año, el 14 de febrero.
Es el vino más joven y fresco de Izadi, idóneo para aperitivos, pasta y arroces. ❋



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa palo. Aroma frescos a fruta blanca, pera, cereza, manzana. Paso por boca ligero y agradable, con recuerdos a fruta jugosa pero no empalagosa. Sutil y persistente recuerdo con buena acidez.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II, 5 · 01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 086 · www.izadi.com

Ochoa Lágrima Rosa

Ochoa es una bodega familiar ubicada en Olite (Navarra) actualmente regentada por la sexta generación de la familia: las hermanas Ochoa. Adriana dirige la dirección técnica de la bodega, viñedo y bodega, así como la elaboración de los vinos de la bodega. Beatriz dirige la dirección comercial y gerencia de la bodega. Cuentan con un equipo de 15 personas para la gestión del viñedo y de la empresa. Adriana y Beatriz siguen los pasos de ejemplo de sus padres Javier Ochoa y Marivi Alemán, quienes han sabido transmitir la pasión por el vino, el afán por la innovación y la mejora continua, así como el empuje de continuar con el negocio familiar.

Ochoa Lágrima Rosa está elaborado con las uvas garnacha, merlot y cabernet sauvignon de la finca El Bosque, situada en Traibuenas (Navarra) y de cultivo ecológico. El viñedo está ubicado a 400 metros de altura, tiene un suelo calcáreo con buen drenaje y se encuentra cerca de la zona desértica de la Comunidad Foral "Las Bardenas Reales".

Es un vino fácil de beber, que satisface tanto a amantes del vino como a principiantes. Además, es apto para veganos. ✻



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: 40% garnacha, 40% merlot y 20% cabernet sauvignon.
Características: Rosado de sangrado elegante y fino. Precioso color rosa brillante, nariz muy frutal y aromática que despierta los sentidos. Es un vino seco por lo que acompaña muy bien arroces, pasta y verduras de la huerta, ya sea en crudo o cocinadas.



VIÑEDOS Y BODEGAS OCHOA M. de Arga, 35 31390 Olite (Navarra) · Tel.: 948 740 006 · www.bodegasochoa.com



Caminito 2018

Desde que descubrieron el Empordà a finales de los años 90, Marc y Emma Bournazeau no han dejado de demostrar su confianza en esta tierra a través de los vinos que elaboran en su finca Terra Remota. Con *Caminito* han llevado el rosado a la máxima potencia, confirmando que los rosados no son en absoluto un vino menor y, a la vez, exponiendo el extraordinario potencial de la variedad garnacha en esta zona.

Los cuidados en la elaboración de *Caminito* son los mismos que para el resto de vinos que elabora Edith Soler, enóloga de Terra Remota. Las uvas se mantienen en cámara frigorífica previa la entrada en bodega, para conservar los aromas de la fruta, y se procede a una selección de racimos en mesa.

Con más de un decenio en el mercado, el rosado ecológico *Caminito* se ha ganado una legión de incondicionales seguidores, y se ha situado al frente de los rosados elaborados en la zona tanto por su calidad intachable como por su clara personalidad. Con su buqué, de fina delicadeza, enamora sin remedio al que lo prueba. ✻



NOTA DE CATA

D.O.: Empordà
Variedad: Garnacha
Características: Una parte del vino fermenta en barrica de roble francés, donde permanece unos meses, cinco en el caso de Caminito 2018. Ese aporte de madera no compromete en absoluto el frescor del vino, y sin embargo le confiere una estructura y complejidad que sostienen las exuberantes notas que aparecen al catarlo: fresas del bosque, mermelada de rosas, frambuesa... Al fondo surge la mineralidad propia de la finca granítica donde crecen las cepas de garnacha tinta a partir de las que se elabora.

TERRA REMOTA Els Tallats km 6 – carretera de Capmany GI 602 17751 Sant Climent Sescebes (Girona) · Tel.: 972 193 727 · www.terraremota.com

Rosé Gran Cuvée Especial

Las uvas de tempranillo y syrah del Rosé Gran Cuvée Especial provienen de parcelas seleccionadas de la Finca Bolandín de la Bodega Pago de Cirsus. Esta finca posee un hotel y un restaurante que trabaja con pasión toda la verdura navarra siempre de temporada y que ha sido reconocido con un 1 sol Repsol.





NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Syrah y tempranillo
Características: Tras permanecer tres meses en barricas de roble francés se obtiene este vino de color rosa suave con ligeros tonos fucsia. En nariz destacan los aromas a fresas, granadas y flores blancas junto a aromas tropicales con notas de vainilla fresca. En boca es ligero con una acidez equilibrada. Es ideal como aperitivo y con pescados crudos, pasta, jamón ibérico, ensaladas y mariscos.

La Bodega Pago de Cirsus posee desde el año 2014 la calificación de Vino D.O .Pago, por lo que sus vinos están entro de las 17 bodegas españolas con esta calificación, ubicándose así en el tope de la pirámides de calidades del vino español.

Esto se traduce en la certificación de ese microclima especial, de la altura de 395 metros sobre el nivel del mar, de las diferentes características que pueden tener los suelos de una misma finca, son parte de esas particularidades que la hacen única en la zona, y merecedora de esta calificación de Vino de Pago.

La producción de la finca está en torno a los 4.000-4.500 Kg de uvas por hectárea, muy por debajo de lo que marca el consejo regulador para poder conseguir unos vinos de muy alta calidad.

"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", es parte de las afirmaciones de Alejandro Gómez Sigala, reflejo de la filosofía de calidad bajo la cual trabaja la marca Pago de Cirsus, así como todas las otras Bodegas que a este empresario pertenecen.

Pago de Cirsus ha mostrado su calidad en diferentes países, al postularse a concursos de prestigio y catas a ciegas, donde cada año sus vinos obtienen reconocimientos constantes, puntuaciones Parker por encima de 90 puntos entre otros. Hoy en día exporta a más 70 países en todo el mundo, y constantemente se abren nuevos mercados. El mundo del vino ha ido evolucionando y ofrece cada vez más vinos interesantes, distintos, peculiares, a un consumidor cada vez más ávido de experiencias nuevas, de uvas de calidad y de disfrutar del vino en plenitud, es por ello que los vinos de Pago de Cirsus han ido ganado espacio en el mercado, tanto nacional como internacional. ❋

Más información: www.pagodecirsus.com

Bodega Pago de Cirsus se encuentra en un privilegiado lugar de Navarra, que confiere a la tierra unas características particulares, haciendo que sus vinos sean un deleite

Riqueza enológica y gastronómica

Especial Baleares



Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera ofrecen todo lo mejor del Mediterráneo: un clima benigno, playas de aguas transparentes y una gastronomía rica y saludable que marida con vinos de producción propia.

La gastronomía balear aparece por primera vez en el siglo XV, pero fue en la segunda mitad del siglo XIX cuando el Archiduque Luis Salvador de Austria, se refiere a la cocina isleña en su obra *Die Balearen*, en la que se diferencia entre una cocina rural (más antigua, basada en el pan, legumbres y frutas) y una cocina ciudadana (más moderna, con más variedad en carne y pescado, pan blanco, poca leche y mucho chocolate con dulces como ensaimadas y cuartos). Desde entonces la cocina balear ha sabido mantener sus tradiciones y su recetario tradicional pero también ha sabido modernizarse y dar cabida a una cocina de autor propia del s.XXI. Los vinos –elaborados con variedades autóctonas– no se quedan atrás y son su mejor acompañamiento, aunque también son perfectos para tomarlos solos. Y es que disfrutar del paisaje y la brisa marítima de las islas con una copa de vino en la mano es un auténtico placer.

Los vinos baleares

D.O. Binissalem: Tintos, rosados, blancos y espumosos diferenciados y distinguidos. Se elaboran principalmente con uvas de las variedades autóctonas manto negro y moll. Los vinos tintos son de elevada graduación, de fuerte personalidad, con cuerpo, bien equilibrados y aptos para la crianza. Los vinos blancos son diferenciados, delicados y afrutados.

D.O. Pla i Llevant: Rosados, blancos, espumosos, de aguja y de licor, de fama reconocida. Son vinos elaborados con las siguientes variedades tintas: callet, fogoneu, tempranillo, manto negro, monastrell, cabernet sauvignon, merlot, syrah y pinot noir; y con las variedades blancas: chardonnay, moll, macabeo, parellada, moscatel y riesling.

Vino de la Tierra Illes Balears: Vinos de la tierra elaborados con las variedades blancas moll, chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menu-



Nikki Beach Mallorca



Nikki Beach Mallorca

do, parellada, riesling, viognier y suvignon blanco; y con las variedades tintas callet, manto negro, fogoneu, monastrell, cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y pinot noir.

Vino de la Tierra Ibiza: Son vinos elaborados con las variedades tintas: monastrell, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y syrah, y con las blancas: macabeo, chardonnay, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada y malvasía.



Los platos del nuevo restaurante Voro son provocadores y sofisticados

Voro

Vino de la Tierra Isla de Menorca: Son vinos elaborados con las variedades blancas, chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, parellada y moll, y con las variedades tintas cabernet sauvignon, merlot, monastrell, syrah y tempranillo.

Vino de la Tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord: Elaborados con las variedades blancas chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, moll y sauvignon blanc, y con las variedades tintas cabernet sauvignon, merlot, monastrell, syrah y tempranillo.

Vino de la Tierra de Formentera: Son vinos elaborados con las variedades tintas: monastrell, fogoneu, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot; y con las blancas: malvasía, prensal blanc, chardonnay, viognier, garnacha blanca y moscatel de grano menudo.

Vino de la Tierra Mallorca: Vinos elaborados a partir de las variedades de uva blancas prensal (moll), chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, sauvignon blanc, viognier y giró ros; y a partir de las variedades tintas callet, manto negro, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monastrell, syrah, tempranillo, pinot noir y gorgollassa.

Novedades en restauración

Las islas Baleares son como un imán para los chefs y son muchos los que se dejan tentar y deciden abrir sus nuevos establecimientos en alguna de ellas o hacerse cargo de los fogones de restaurantes ya consolidados. A continuación algunas de las novedades, isla a isla.

Mallorca

Si queremos empezar el día como lo haría Audrey Hepburn pero cambiando Nueva York por Mallorca, Formentor, a Royal Hideaway Hotel nos ofrece *Breakfast at Formentor,* un servicio de desayuno muy especial, que se sirve en la habitación bajo petición, y cuyo nombre hace un guiño al film *Desayuno con diamantes.* Está inspirado en el preferido por la icónica actriz de Hollywood durante su estancia en el hotel más emblemático de la isla. Está compuesto por delicias de la repostería mallorquina, distintas variedades de pan y huevos al gusto, zumo de naranja de los naranjos del hotel, fruta fresca de temporada así como medio pomelo presentado en hielo pilé y ya desgajado para comer con cuchara. Un desayuno especial con el que hotel celebra su 90 aniversario, que coincide con el 90 aniversario del nacimiento de la actriz. Otro establecimiento que cumple años es


Kimberly Dominguez



Andres Benitez



Álvaro Salazar

Nikki Beach Mallorca. Abierto en 2012, y ubicado en una de las playas de arena blanca más bonitas de España, celebrará una fiesta por todo lo alto, homenajeando los 20 años de la marca, el 25 de julio. Se compone de un gran complejo frente al mar con un premiado restaurante.

Pero más allá de aniversarios, queremos destacar dos novedades: Botànic y Voro.

El restaurante Botànic ubicado en Can Bordoy Grand House & Garden (Palma de Mallorca), aunque abrió sus puertas en diciembre, ha esperado a que llegara el buen tiempo para lanzar su propuesta de *Alta Cocina Saludable*. El resultado es una *Tabla d'Hôte* con 13 creaciones diseñadas por su chef, Andrés Benítez, una de las grandes promesas de la gastronomía mallorquina. Su apuesta por este tipo de cocina surgió a raíz del nacimiento de su hija, cuando fue aún más consciente de la importancia que tiene comer bien. En su proceso creativo Benítez también se ha dejado influir por su amor por la cocina de proximidad, por el uso de artículos de temporada y por la recuperación de recetas y técnicas de la tierra. En este sentido el chef ha optado por poner en valor verduras como las alcachofas, cocinándolas con sumo esmero para extraer todo su potencial; y ha maridado exquisiteces como el chocolate y la naranja con el mejor aceite de la isla y el pimiento rojo Tap de Cortí, responsable del color, aroma y sabor de muchos platos mallorquines.

Por otro lado, Can Bordoy lanzó el pasado mes de mayo el *Table Brunch,* una experiencia gastronómica que combina una oferta culinaria de lo más saludable con música en directo y el marco incomparable de su jardín secreto. El chef Andrés Benítez ha querido que este *brunch* se tiña de verde, incorporando platos tan sanos y sabrosos como el *revuelto vegano de tofu con verduras asadas, chucrut y hojas frescas*; las *tortitas de avena, mermelada de Sóller, nutella de algarroba, naranja y plátano*; y la *tabla de bagels con bacalao ahumado, pepino, hojas frescas y crème fraiche de eneldo,* entre otros.

La cocina de vanguardia también ha llegado a la islas de la mano de reputados chefs

Por su parte, Álvaro Salazar, galardonado con una estrella Michelin por tercer año consecutivo por su restaurante Argos de Pollença, ha decidido cerrarlo para liderar los fogones de Voro, el nuevo restaurante del Park Hyatt Mallorca, ubicado en Canyamel (Capdepera). El chef andaluz, afincado hace años en la isla balear, lo describe como "un viaje, una actitud, un universo que traspasa fronteras y horizontes sin dejar de mirar hacia el Mediterráneo. Voro es naturalidad, provocación y sofisticación. Una cocina libre, con alma y sin ataduras. Una sabrosa e irreprochable propuesta gastronómica que no olvida orígenes ni geografías y que, como bien expresa su etimología, invita a devorar y consumir sus suculentos menús (Voro y Devoro) de un modo voraz".


Voro


Omar Malpartida

Chefs que triunfan en Baleares

Andrés Benítez lidera la cocina del restaurante Botànic del nuevo hotel Can Bordoy Grand House & Garden de Palma de Mallorca. Maca de Castro sigue cosechando éxitos en su restaurante homónimo, situado en la población mallorquina de Alcúdia, siendo este año la única poseedora de 3 Soles de todas las Islas Baleares. Otra chef a tener en cuenta en el panorama balear es Kimberly Domínguez, una maestra de raíces canario-venezolanas que ha conquistado los fogones de Pez Playa, un chiringuito de playa y un restaurante de vanguardia situado en la costa de Calviá (Mallorca). Por su parte, Álvaro Salazar está de actualidad porque tras cerrar Argos en Pollença, por el que poseía una estrella Michelin, ha abierto Voro en el Hotel Park Hyatt Mallorca, ubicado en Canyamel (Capdepera). En Ibiza destaca Fran López, que se estrenó el verano pasado en Hacienda Na Xamena con su restaurante Edén. Finalmente, cabe reseñar que el chef peruano Omar Malpartida ha desembarcado en la isla pitiusa de la mano de Aguas de Ibiza, haciéndose cargo de la oferta gastronómica de la nueva terraza panorámica situada en la azotea.

Menorca

Si queremos conocer veinte de los restaurantes más emblemáticos de Menorca y realizar un viaje por la gastronomía de la isla, podemos apuntarnos a *La Ruta del Bigoti,* que se lleva realizando desde el pasado 16 de mayo y que se extiende hasta el próximo 2 de junio. Se trata de un recorrido gastronómico a través de la degustación de los platos de gamba roja más representativos de la gastronomía de la isla. Desde las recetas más clásicas y reconocibles de este manjar del Mar Mediterráneo hasta las reinterpretaciones más personales, siempre maridadas con una Estrella Damm a precios entre 5€ y 8€.

Ca n'Aguedet, Cafè Balear, El Rais, Es Tast de na Sílvia, Latitud 40, Mestre d'Aixa, Molí des Comte, Mon Restaurant, Passió Mediterrània, Pinzell, Rels Restaurant, S'Amarador, Sa Lliga, Sa Pedrera d'es Pujol, Ses Forquilles, Ses Voltes, Smoix, Tast, The Tapas Gastrobar y Urban Street Food son los restaurantes de Maó, Ciutadella, Es Mercadal y Sant Lluís que integran esta ruta gastronómica.

Tampoco nos podemos perder el plan más chic de la temporada, conocer la primera vermutería *pop-up* de Baleares. Y es que en una antigua casa menorquina se mezclan dos de las tendencias gastronómicas que arrasan la escena culinaria, la comida fusión y el *shoptaurant.* Todas dentro de la vermutería Sa Casa de Barceló Hamilton Menorca, que ha vuelto a abrir sus puertas en Es Castell para ser visitada durante la temporada estival.


Maca de Castro


Fran López

Ibiza

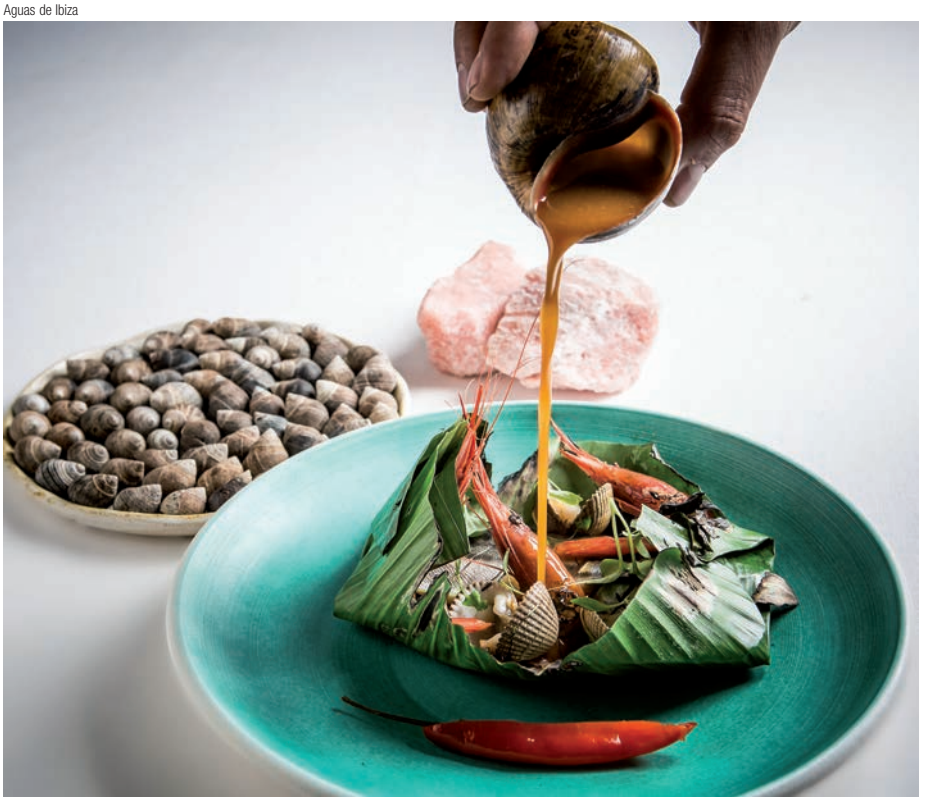
La isla Blanca no deja de generar novedades. El pasado mes se dio el pistoletazo de salida a la temporada y entre las reaperturas destaca la del Ibiza Gran Hotel, con vistas a la ciudad amurallada de Dalt Vila, a la Bahía de Ibiza y a Formentera. Este establecimiento 5 estrellas GrandLuxe ha presentado la nueva carta de su restaurante La Gaia, el buque insignia gastronómico de la casa en el que se conjugan arte, diseño y alta cocina de la mano de su chef ejecutivo, Óscar Molina, en un 4 manos con el reconocido chef Mario Sandoval. Además, entre su


Edén (Hacienda Na Xamena)



Pez Playa (Me Mallorca)

Aguas de Ibiza



oferta gastronómica encontramos Heart Ibiza, que combina gastronomía, música y arte en una experiencia creada por los hermanos Adrià y el creador del Cirque du Soleil, Guy Laliberté; Downtown Ibiza by Giussepe Cipriani, donde destaca su distinguido servicio, su cocina clásica italiana y su atmósfera; Costa Mara, el espacio más polivalente de Ibiza Gran Hotel en el que se sirve el desayuno desde primera hora de la mañana; y Pool Restaurant, indicado para quienes buscan algo ligero pero no menos sabroso, alejado de etiquetas y protocolo.

Por su parte, Palladium Hotel Group ha iniciado la temporada en Ibiza con la apertura de Grand Palladium Palace Ibiza Resort & Spa y Grand Palladium White Island Resort & Spa, ubicados en una de las playas más famosas de la isla, Playa d'en Bossa. Ambos hoteles presentan una renovada oferta gastronómica que incluye una variada oferta de menús saludables, avalados con la certificación internacional Helthia**. Otra de las principales novedades es la inauguración de Bless Hotel Ibiza en Cala Nova, una de las zonas más exclusivas de la isla y cerca de Santa Eulalia, que también ofrecerá novedades a nivel de restauración.

Por otro lado, Sublimotion del chef Paco Roncero, estrena su 6º temporada con una novedosa experiencia gastro-sensorial. El restaurante más emblemático de Hard Rock Hotel Ibiza –conocido como el restaurante más caro del mundo– presenta una renovación completa de este espectáculo culinario, con nuevos talentos nacionales e internacionales en sus diferentes disciplinas: gastronómica, musical, artística y tecnológica.

Los platos del chef Omar Malpartida ahora se pueden disfrutar en Ibiza

Algo más económica es la propuesta de Nikki Beach Ibiza. El complejo se compone de su exclusivo club de playa, restaurante con platos de autor, piscina, bar y tienda *lifestyle*. Abierto en 2013, en muy poco tiempo ha conseguido posicionarse como uno de clubes de playa más reputados de la isla. El 7 de agosto es la fecha elegida para celebrar la fiesta de 20 años de Nikki Beach.

Por su parte, Sir Joan ha inaugurado su tercera temporada estival en el centro de Ibiza. Este paraíso privado ofrece vistas al impresionante puerto y al casco antiguo, que permite a los huéspedes conectar con la comunidad ibicenca. Cuenta con 38 habituaciones y suites y acoge el reconocido restaurante japonés Izakaya Asian Kitchen & Bar, ubicado en la planta baja del hotel. Un restaurante que fusiona la cocina japonesa contemporánea con sabores peruanos. El segundo restaurante del hotel es The Butcher, un bar de hamburgesas de nivel al que se accede a través de una entrada independiente y que está abierto las 24h, parada obligatoria para los que quieran disfrutar de

Estrellas Michelin

Las islas Baleares han pasado en la edición de 2019 de diez estrellas Michelin, repartidas entre nueve restaurantes, a ocho estrellas Michelin debido al cierre y cambio de ubicación de dos restaurantes: Bou, de Tomeu Caldentey, que depués de 15 años ha cerrado; y Argos, con el chef Álvaro Salazar, que también ha cerrado aunque no lo comunicó a tiempo a la *Guía Michelin* por lo que sale en la edición en papel. Así, mantienen sus estrellas Zaranda, Andreu Genestra, Es Racó d'Es Teix, Adrián Quetglas, Marc Fosh, Es Fum y Maca de Castro. Todas brillan en Mallorca. Un año más, Ibiza, Menorca y Formentera se quedan sin estrella, a pesar del alto nivel de muchos de sus restaurantes.

la isla hasta altas horas de la madrugada. Pero sin duda el *place to be* para este verano es Destino Pacha Resort, donde música, gastronomía y bienestar se dan la mano. Su propuesta gastronómica cobra especial importancia esta temporada 2019. Y es que, el verano está para saborearlo. Por eso, el chef Daniel Barrabés, al mando de los fogones de Destino, ofrece una carta inspirada en la alta cocina tradicional mediterránea aderezada de sabores contemporáneos procedentes de otros continentes como Asia y América. Con unas esplendidas vistas al Mediterráneo, la isla de Formentera y la ciudad de Ibiza, este restaurante se convierte en toda una experiencia para poder disfrutar y compartir con los cinco sentidos.

El 24 de junio la marca Amàre inaugurará en Sant Josep de Sa Talaia Amàre Beach Hotel Ibiza, en cuya espectacular azotea con vistas al mar se ubicará durante toda la temporada el restaurante Hayaca, que compartirá carta con Hayaca de Marbella. Así, encontraremos creaciones tradicionales venidas de Cuba, Colombia, Argentina, Perú, México y Brasil plasmadas en platos fusión como el *plátano frito con aguacate y tartar de mango*, el *tiradillo de quisquilla y tamarindo,* la *yuca crujiente con vegetales en escabeche y crema de gambas,* la *costilla de puerco con papines a la huancaína* o el *budín de coco con espuma de naranja y jengibre*, entre otros.

Finalmente, el primer hotel Casa Cook en España abrirá sus puertas a finales de verano a las afueras de San Antonio. El director creativo de Thomas Cook Hotels and Resorts, Remo Masala, apunta: "La belleza natural de Ibiza y el estilo ecléctico de los visitantes es el lugar perfecto para nuestro cuarto hotel Casa Cook". Este hotel *boutique* solo para adultos, de 189 habitaciones y con vistas a Cala Gracio, contará con sesiones de DJ, yoga y un restaurante vegano.



Gecko Hotel & Beach Club

Soles Repsol

La *Guía Repsol 2019* coloca 37 soles Repsol en el cielo de las Islas Baleares, 2 soles menos que el año pasado. En total, son 27 los restaurantes de Mallorca (16), Menorca (2), Ibiza (8) y Formentera (1) que están incluidos en la nueva edición de esta guía. Maca de Castro (Port d'Alcúdia) pasa a ser el único restaurante con 3 soles en Baleares y la única mujer en todo el territorio nacional que los atesora. Sube a la categoría de 2 soles el restaurante La Fortaleza de Cap Rocat (Llucmajor), de Víctor García.



Gecko Hotel & Beach Club

Formentera

En la mágica isla de Formentera encontramos un establecimiento que no deja indiferente: Gecko Hotel & Beach Club, que ofrece una experiencia de vuelta al pasado, reviviendo todo el glamour veraniego de la *jet-set* en los años 50 y respetando el entorno protegido que lo rodea. El restaurante, frente a la playa de Migjorn, propone un desfile de sabores mediterráneos basados en ingredientes frescos y locales. Con una carta equilibrada y generosa, podrás disfrutar de platos veraniegos de estilo mediterráneo con matices internacionales.

Pero la gran novedad en esta pequeña isla la protagoniza el chef de nuestra portada, Hideki Matsuhisa, que lidera los fogones del nuevo Kokoy by Hideki Matsuhisa, restaurante ubicado en el Five Flowers Hotel & Spa Formentera, que abrió sus puertas hace apenas un mes. El chef nipón afincado en Barcelona ofrece aquí una cocina de fusión japonesa-mediterránea distinguida por los sabores y las texturas del mar y el campo de la isla balear más pura. Además, Five Flowers Hotel & Spa Formentera ofrece *room service* 24 horas y *brunch* los fines de semana.✻

Entrevista al Presidente de la D.O. Pla i Llevant: Antoni Bennàssar

"Tenemos mucho turismo amante del vino así que exportamos mucho sin pasar fronteras"



¿Qué tienen los vinos de la D.O. Pla i Llevant que los hacen diferentes del resto?
Nuestros vinos se definen, en primer lugar, por su carácter de isla mediterránea en la que tienen una gran importancia las brisas marinas que aportan salinidad y aire fresco modulando la temperatura en la época de crecimiento de las viñas. En segundo lugar, todos los suelos son calizos que aportan liviandad y aromas intensos. En tercer lugar, se cultivan muchas variedades autóctonas que dan personalidad diferente a los vinos. Uvas blancas como premsal y giró ros y las variedades tintas callet, manto negro, fogoneu o gorgollassa que como varietales o combinadas con otras foráneas aportan matices específicos. El factor humano es el que consigue con su dedicación ensamblar todos estos factores de forma satisfactoria.

¿Con qué platos o productos maridan bien?
Maridan muy bien con todos los platos que constituyen la dieta mediterránea: quesos, sobrasada, verduras, legumbres. Especialmente con carnes y pescados en los que estos ingredientes no son los protagonistas principales sino un buen acompañante.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Aproximadamente la mitad de bodegas practican la agricultura ecológica. Cada vez la demanda de vinos ecológicos es mayor y la idea de proteger el medio ambiente es clara.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona? ¿cuál es el volumen de exportación?
El 80% del vino se consume en la isla, el 20% se exporta, especialmente a Alemania y Suiza. Además, tenemos mucho turismo amante del vino así que exportamos mucho vino sin pasar fronteras.

"En noviembre realizaremos una gran fiesta por nuestro 20 aniversario"

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Llevamos a cabo una actividad constante de difusión mediante la presencia en ferias nacionales e internacionales, ofrecemos cursos para quienes quieren profundizar en el conocimiento del vino y colaboramos estrechamente con la Asociación Balear de Sumilleres, así como con periodistas gastronómicos de la isla.

Además, desde hace nueve años nombramos como *Vendimiadores de honor* a caras conocidas que nos ayudan a dar a conocer nuestro producto y aportarle una imagen de respeto y calidad.

Este año la D.O. cumple 20 años ¿Piensan hacer alguna acción conmemorativa?
Hemos creado un logotipo para este acontecimiento. Invitamos a la CECRV a realizar la reunión de primavera en nuestra sede de Felanitx y en noviembre realizaremos una gran fiesta de aniversario.

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar?
Consolidar el prestigio de nuestros vinos mediante la diferenciación y la calidad, seguir en el camino de la innovación y mantener el ritmo creciente de la demanda. ❋

MALLORCA
PLA i LLEVANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Terra de vins i tradicions
Tierra de vinos y tradiciones
Land of wines and traditions



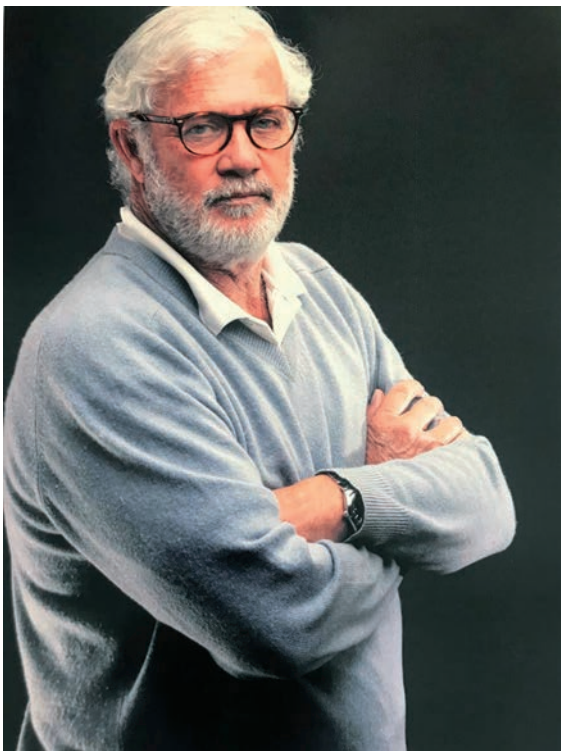
armero adrover VINICULTORS
BODEGAS BORDOY terra de marès
BODEGAS VI·REI LLUCMAJOR·MALLORCA
BUTXET
Cas Beato
miquel oliver vinyes i bodegues
ES FANGAR VINS
Bodegues Es Gallicant de Campos
vid'auba
Can Coleto
Vins Miquel Gelabert
VINS TONI GELABERT MANACOR • BALEARS
PERE SEDA VINYES I BODEGUES MANACOR · MALLORCA
CAN MAJORAL

PDR.
GOIB CONSELLERIA MEDI AMBIENT, AGRICULTURA I PESCA / FONS GARANTIA AGRÀRIA I PESQUERA ILLES BALEARS
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE
FONDO EUROPEO AGRICOLA DE DESARROLLO RURAL EUROPA INVIERTE EN LAS ZONAS RURALES
WINEinMODERATION.com Art de Vivre

Entrevista al Presidente de la D.O. Binissalem: José L. Roses

"El residente local cada vez aprecia más el vino con Denominación de Origen que se elabora en Mallorca"





¿Qué tienen los vinos de la D.O. Binissalem que los hacen diferentes del resto?
Una singularidad marcada por las características del suelo y del clima, junto con las variedades autóctonas, mantonegro, callet, gargollassa para los tintos y moll o giró ros para los blancos. La variedad mantonegro y la moll deben estar presentes siempre en los vinos tintos y blancos, respectivamente, marcando la expresión en aromas, calidez y equilibrio de nuestros vinos.

¿Con qué platos o productos maridan bien?
Con la gastronomía local, desde platos tradicionales como: *arroz brut, fideus de vermar, frito mallorquín*…; hasta los apreciados pescados locales: cap-roig, mero, raons, Gall de Sant Pere, pasando por un buen *pa amb oli*, *panades* o *cocarrois*… y también, con las propuestas innovadoras basadas en el producto local de los excelentes chefs que hay en la isla de Mallorca.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Cada vez son más las bodegas que suman hectáreas al cultivo ecológico, por el respeto el medio ambiente y también por la demanda creciente de los clientes.
El cultivo ecológico recupera algunas pautas de la agricultura tradicional y aplica los conocimientos y tecnología modernos para obtener un vino de calidad con el máximo respeto por el medio ambiente y la sostenibilidad.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona? ¿Cuál es el volumen de exportación?
Una parte importante del consumo local (89 %), se debe a los turistas que, cada año, visitan Mallorca y también al residente extranjero, aunque, cabe resaltar que, el residente local, cada vez aprecia más el vino con Denominación de Origen que se elabora en Mallorca.
Se exporta un 9%, principalmente a Alemania y a Suiza y el 2% restantes se comercializa en la Península.

"Una parte importante del consumo local se debe a los turistas que, cada año, visitan Mallorca"

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Participación en Ferias sectoriales, organización de talleres de cata, presentaciones, acciones de márquetin *online* y también de publicidad en medios generalistas locales y medios especializados, buena imagen de la web, colaboración con otros agentes y productos de calidad del territorio… acciones en redes sociales y promoción del enoturismo.

¿Qué ofrece la D.O. Binissalem a los enoturistas además de vino?
La D.O. Binissalem, está integrada por 5 municipios: Santa Maria del Camí, Binissalem, Consell, Santa Eugenia y Sencelles, rodeados de viñas, con una arquitectura propia y un paisaje único, que invitan al visitante a recorrerla y conocer su historia, su cultura, su paisaje, sus gentes y sus vinos.
En la D.O. Binissalem llevamos años trabajando para crear sinergias entre los diferentes agentes: bodegas, restaurantes y bares, museos, ayuntamientos, agentes turísticos… prueba de ello es el evento *Wine Days*, que en 2019 ha alcanzado su 6ª edición, con una oferta amplia de actividades de enoturismo, que además se pueden hacer todo el año.✻



Bodega Cap de Barbaria

La bodega Cap de Barbaria nació en el año 2000 con el objetivo de intentar elaborar un vino tinto que recogiera la esencia de la isla de Formentera.
Desde su inicio se optó por preservar su tradición vinícola, utilizando las dos variedades autóctonas: monastrell y fogoneu e intentar ensamblarlas con las clásicas atlánticas: cabernet sauvignon y merlot. De esta curiosa unión nacen sus vinos de autor, una propuesta completa y diferente que representa la tradición y la esencia de la isla.
Cap de Barbaria es el vino emblema y origen de la bodega. Las cuatro variedades envejecen por separado entre 12 y 14 meses. Es de color rojo rubí con aroma de fruta negra, especiado, muy mineral y balsámico. En boca es espirituoso, terroso, yodado, y se nota sutilmente la madera, con matices de salinidad.
Ophiusa es el primer nombre que tuvo la isla de Formentera. Es un vino joven de *terroir* elaborado con las mismas variedades antes mencionadas y marcado por un microclima que le confiere toques yodados y salinos y alcanza su punto óptimo de maduración tras 6-10 meses en barricas de roble.
Hippie es un simpático y fresco vino blanco elaborado con premsal. Un vino con sabor a verano muy cautivador, con notas florales inigualables. En boca es fresco, con buena acidez, especiado y sabroso.
Finalmente, destacar que este año la bodega del Cap de Barbaria, lanza el vino dulce de crianza en "soleras" que lleva 10 años trabajando mediante proceso de soleras y se llama: **Pansit de Formentera**, la joya de la bodega con 96 puntos Peñín.✻

BODEGA CAP DE BARBARIA
Carretera de Cap de Barbaria, km. 5,8 · Apdo. de correos 380 · 07860 Sant Francesc Formentera (Baleares) · Tel.: 647 707 572 · www.capdebarbaria.com

Vins Toni Gelabert

Estamos ante una pequeña bodega familiar –ubicada en Manacor (Mallorca)–, que elabora vino de forma artesanal con la finalidad de conseguir una perfecta comunión entre tierra, planta, clima y acción humana. Fueron pioneros en el estado español en seguir las directrices de la biodinámica. Junto con un gran respeto por la naturaleza y una cuidadosa elaboración, armonizada por la influencia del *feng shui*, han conseguido obtener unos vinos de marcada personalidad, únicos, ya que priorizan la elegancia, finura, capacidad de sugestión... por encima de otros conceptos como podrían se la rusticidad o incluso la expresión desmesurada de su carácter.



Para su producto final buscan el equilibrio y la sutileza como resultado de un trabajo comprometido.
La producción es muy limitada (unas 26.000 botellas por año) y variable dependiendo de la cosecha.
"Nuestro mejor premio es que la gente valore y disfrute de nuestros vinos", afirman desde la bodega.✻



NOTA DE CATA

Variedad: Giró blanc
Características: Blanco fermentado en barrica, con posterior crianza de 4 meses. Atractivo color amarillo paja, con reflejos dorados. Aromas frutales (mango y piña) y florales (madreselva). Buena integración de la madera, que aporta una nota suave de distinción. Recuerdos de manzanilla y humo. Ataque en boca cálido y distinguido, que da lugar a un paso corpulento y untuoso, pero en absoluto falto de frescura; presenta una acidez que aporta nervio al conjunto, que amén de la carga frutal, determinan una elaboración personal y colorista. Final de boca muy largo, elegante y único.
Marida con pescados blancos y azules y carnes blancas. Servir entre 10-12º. Para apreciar su complejidad se recomienda airear previamente.

VINS TONI GELABERT
Camí dels Horts de Llodra, Km. 1,3 07500 Manacor (Baleares) Tel.: 971 552 409 www.vinstonigelabert.com

Colom de Penya



Como su nombre indica, este vino de autor tiene la elegancia del vuelo de una paloma marina y, a su vez, un fondo salvaje y potente. Se trata de un vino tinto elaborado a partir de uvas seleccionadas de las mejores cepas de los viñedos más viejos. Esta obra de arte es la síntesis de los más de 30 años de experiencia en viticultura de Miquel Gelabert, quién selecciona los mejores racimos de todos sus viñedos para crear este magnífico vino. Un vino para momentos muy especiales. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés nuevas y posterior crianza en botella ✻



NOTA DE CATA

D.O.: Pla i Llevant
Variedad: Callet, mantonegro, fogoneu, cabernet, merlot, syrah, pinot noir y otras.
Características: Color rojo. En nariz es intenso y complejo, con notas balsámicas. Combina la fruta negra madura con las especias, los mentolados y el eucalipto, bajo un fondo ligero de vainilla y madera nueva, sin olvidar un toque de carbón y ahumados. La entrada en boca es elegante y carnosa; con estructura y, a la vez, con una cierta frescura y ligereza que le aporta un largo paso lleno de matices. Equilibrado con un tanino maduro que se va redondeando en la botella y le garantiza una larga vida. Combina bien con carnes rojas a la parrilla y guisos de caza.

VINS MIQUEL GELABERT
Salas, 50 07500 Manacor (Baleares) · Tel.: 971 821 444 · www.vinsmiquelgelabert.com



Aia '13

La localidad de Petra tiene el orgullo de contar con una de las bodegas con más tradición de la isla de Mallorca: Bodegas Miquel Oliver. Con sus antiguas bodegas recientemente restauradas y la construcción de su espectacular nueva bodega junto a sus viñedos, son la perfecta imagen de un proyecto familiar que ya cuenta con más de cien años y que son parada obligada para quien desee conocer a fondo la enología de la isla y disfrutar de unos vinos que están consiguiendo innumerables premios así como brillantes puntuaciones. Detrás de cada uno de sus vinos hay una historia. Unos son herencia de generaciones pasadas, otros han ido naciendo de su empeño en innovar y experimentar. Y aunque todos tienen su propia personalidad, con aromas y matices propios que los hacen únicos, también tienen algo en común: la calidad y la pasión con la que están elaborados.

La bodega representa la perfecta sintonía entre pasado y presente. Del pasado conservan la esencia, la arquitectura, la pasión, el espíritu, el empeño…y las raíces. El presente aporta energía, juventud, técnica, innovación… y nuevos proyectos.

Y con todo ello más lo que vendrá, la familia Oliver y su equipo escriben el futuro, día a día y con la pasión que les caracteriza, que es la esencia de Miquel Oliver. Desde 1912. ✻

NOTA DE CATA

D.O.: Pla i Llevant
Variedad: Merlot.
Características: Cereza muy intenso. Aroma potente, complejo con notas tostadas de las maderas finas y fruta de gran expresión varietal y mineral, tonos terrosos y frutos negros muy originales. Boca carnosa, amplio, muy sabroso, taninos de madera y de fruta muy ensamblados con gran expresión, taninos maduros y de gran persistencia dando un conjunto complejo y original.



MIQUEL OLIVER VINYES I BODEGUES
Ctra. Petra-Sta. Margalida km. 1,8 07520 Petra
Tel.: 971 561 117 · www.miqueloliver.com



Ibizkus Wines S.L.

Vino de la Tierra de Ibiza

El vino de Ibiza tiene una tradición milenaria. Actualmente son limitados los vinos que se producen bajo la denominación 'Vino de la tierra de Ibiza' y uno de ellos es *Ibizkus Wines.*



Apasionados por la noción del terroir, desde el principio se ha mantenido la misma filosofía de hacer vinos de mucha calidad, preservando la variedad y la identidad de uvas locales: la monastrell y la malvasía. Esas dos variedades representan el 90% de la producción de la bodega, que produce tres tipos de rosado, un blanco y tres tintos. Entre ellos caben destacar el monovarietal de uva monastrell, que en su añada de 2016 ha recibido una puntuación de 92 en la *Guía Peñín.* Los vinos *Totem*, la línea *premium*, cuentan con un tinto y un rosado de pie franco, y ambos recibieron una puntuación de 90 en la última clasificación de Parker.

El objetivo de *Ibizkus* es ampliar su gama pero siempre creando vinos refinados y elegantes con notas frescas y equilibradas y con intenso sabor mediterráneo.



Marcas representativas

Ibizkus rosado
Ibizkus blanco
Ibizkus tinto
Totem tinto
Totem rosado

El rosado Ibizkus, buque insignia de la bodega, se creó para obtener el mejor vino posible de monastrell ibicenca, fermentación sobre lías y maduración en barril de roble francés



2018 ha sido un año clave para *Ibizkus* con el traslado a una bodega mucho más grande y céntrica. Cuenta con una sala de catas; un espacio de diseño abierto al público ideal para poder degustar todos los vinos de la bodega. Se ofrecen catas con o sin maridaje gracias a la selección de productos gourmet típicos locales y regionales.

Pasión innata, dedicación y conocimiento han hecho de *Ibizkus* lo que es hoy en día.

Sus vinos maridan a la perfección con platos de gastronomía local y mediterránea y aportan el acompañamiento ideal en la mesa o bajo la sombra de un algarrobo. ❋

IBIZKUS WINES
Carretera Ibiza - Sta. Eulalia, Km. 9,5,
07849 Santa Eulalia (Ibiza)
Tel: 971 807 330
www.ibizkus.com

Hideki MATSUHISA

“Mi cocina se basa en dos pilares principales: producto local y técnica japonesa”

Japonés de nacimiento y barcelonés de adopción –lleva ya 22 años en la capital catalana– acaba de estrenar restaurante en Formentera. Nos confiesa que su gran maestro fue su padre, también cocinero, y que de joven soñaba con viajar a España. Con una estrella Michelin en su palmarés, no aspira a los reconocimientos sino que busca la excelencia y perfección en las cosas que hace cada día. TEXTO: LAURA MORALES







Hideki Matsuhisa posee una especial sensibilidad y creatividad a la hora de tocar el producto y confeccionar, por ejemplo, unos nigiri que en nada tienen que envidiar a los que el comensal podría degustar en el mejor restaurante de Tokio. Y es que según los críticos gastronómicos, el restaurante Koy Shunka de Barcelona es uno de los mejores restaurantes japoneses que hay fuera de Japón. Ahora el cocinero nipón acaba de embarcarse en una nueva aventura y ha aterrizado en la isla de Formentera con Kokoy by Hideki Matsuhisa, restaurante ubicado en el Five Flowers Hotel & Spa Formentera, que abrió sus puertas el pasado 1 de mayo. Inspirado en el estilo de vida *hippie & chic* de la luminosa isla balear, el Five Flowers Hotel & Spa Formentera es el nuevo destino para disfrutar del paraíso este verano. El primer hotel 5 estrellas de la isla, situado en la playa de Es Pujols, combina lujo y experiencias únicas como el mencionado restaurante. Situado en el Sky Bar del hotel, Kokoy by Hideki Matsuhisa ofrece una cocina de fusión japonesa-mediterránea. La carta está elaborada con ingredientes de la cocina japonesa que, tras un proceso de investigación, incorpora a la propuesta culinaria de Matsuhisa la materia prima de Formentera, como el pescado de roca, el bogavante y la gamba roja de lonja. Productos del mar y el campo de la isla balear que, desde el prisma gastronómico del chef nipón, proponen un nuevo sabor de la isla de Formentera. El comedor –un espacio minimalista y veraniego– tiene un aforo de 33 comensales en mesa, más una barra para otros seis invitados, y ofrece unas vistas de 360º de la isla privilegiadas. Estará abierto hasta octubre cada noche de 20:30 a 23:30 horas.

Para que nos de más detalles de esta nueva apertura y también para hacer balance de su trayectoria, hemos hablado con el chef Hideki Matsuhisa y esto es lo que nos ha contado.

Te iniciaste muy joven en el arte de la cocina japonesa en el restaurante de tu padre. ¿Siempre tuviste claro que seguirías la tradición familiar?

En un determinado momento de mi vida tuve que decidir si dedicarme al oficio de mi padre (cocinero) o a la de mi tío (carpintero). Una vez decidí lo que quería ser, nunca más miré atrás.

La Carta

Kokoy by Hideki Matsuhisa ofrece tres menús: Menú Degustación, Menú Degustación con opción Wagyu y Menú Kokoy, con precios entre los 72€ y los 107€ por comensal, quien también podrá cenar a la carta. El pescado y el marisco son los protagonistas, pero hay también lugar para la carne, como la ternera japonesa Wagyu y el secreto ibérico.
Entre las especialidades del menú se encuentran la vieira asada en su concha, el bogavante con espárrago blanco, la sopa japonesa Dashi, el Ika Mentaiko (calamar picante con huevas de abedajo), caviar Imperial con atún Toro y ostras Gillardeau, anguilas y anchoas caseras con tofu y tomate, junto con una selección de sashimi y makis. La bodega ofrece una formidable variedad de vinos y una carta de sake diseñada por Hideki Matsuhisa en exclusiva para Kokoy Formentera.



¿Ha sido tu padre tu gran maestro? ¿O además tienes otros referentes?
Sí. Fue mi primer y principal maestro. Luego me trasladé a Tokyo y trabajé en varios restaurantes. Allí conocí a mi segundo gran maestro, Gunji San.

¿Por qué dejaste tu Japón natal y decidiste venir a España en 1997?
En un *impasse* de mi vida, vine a visitar a mi hermana, y decidí que quería quedarme a vivir aquí, para dar el salto y abrir mi propio negocio. La calidad de las verduras, el pescado y el marisco que hay en este país acabó de convencerme.

¿Te imaginaste que 16 años después ganarías una estrella Michelin por tu restaurante Koy Shunka de Barcelona? ¿Es muy difícil mantenerla después de 6 años? ¿Aspiras a más? ¿Qué significan para ti los premios?
Nosotros no buscamos reconocimientos, buscamos excelencia y perfección en las cosas que hacemos cada día, pero sin quedarse estancado; intentamos al mismo tiempo mejorar un poquito cada vez, pero de manera constante. La estrella Michelin es el reflejo de ello. No es un objetivo en sí. Pero estamos muy agradecidos a la Guía.

¿Qué te inspira a la hora de crear los platos? ¿Cómo se consigue innovar?
Cada uno tiene su mecanismo, su momento. A veces ocurre a partir de una técnica, otras a partir de un producto, otras a partir de un comentario, de un colaborador. No hay una regla.

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Qué deseas transmitir al comensal?
Mi cocina es japo-mediterránea. Se basa en dos pilares principales: producto local y técnica japonesa. Adaptamos un poco los platos al paladar occidental.

Trabajas en Barcelona ¿Cómo surgió la idea de liderar un restaurante en Formentera? ¿Conocías la isla?
Hacía algún tiempo que teníamos en la cabeza la idea de abrir un restaurante "de verano" que complementara al que tenemos en Andorra (Koy Hermitage, en el Hotel Hermitage de Soldeu). Surgió la idea de Formentera, me desplacé con mi equipo... ¡y aquí estamos!





Apunte personal

Un tipo de cocina: La japonesa. Pero me gustan mucho las tapas tradicionales españolas.
Un producto fetiche: El atún. Es la base de la cocina japonesa. Y en el Mediterráneo hay atún de muy buena calidad.
Un vino: ¿Un vino? ¡No! ¡Un sake!
Música preferida: Solo escucho música cuando conduzco, y suelo escuchar los mismos grupos japoneses que escuchaba durante mi juventud.
Una manía: En mis restaurantes no hay mesa nº13.
Un hobbie: Tengo una moto, y algunas veces salgo a dar una vuelta.
Un viaje soñado: De joven soñaba con viajar por España. ¡Y aquí estoy!
Un deseo por cumplir: Poder pasar mi legado a alguien de mi familia.



Trayectoria

Nacido en Toyota (Japón) hace 47 años, Matsuhisa es chef por vocación y por tradición familiar, ya que se educó desde muy joven en el arte de la cocina japonesa en el restaurante de su padre. A los 19 años se traslada a Tokio para colaborar en varios restaurantes y en 1997 llega a Barcelona. Desde 2001 es co-propietario del popular restaurante Shunka (que significa "aroma de temporada") y en 2008 abre el restaurante Koy Shunka ("intenso aroma de temporada"), una versión refinada de su local anterior por el que obtuvo su primera estrella Michelin en la Guía 2013.





"Una vez decidí lo que quería ser, nunca más miré atrás"

¿Cuál es la propuesta gastronómica de Kokoy by Hideki Matsuhisa, el restaurante del recientemente inaugurado Five Flowers Hotel & Spa Formentera?
Es una carta a mitad de camino entre la de Koy Shunka y la de Kak Koy, mis dos restaurantes de Barcelona. Es japo-mediterráneo con un toque de brasa.

¿Algún nuevo proyecto en mente?
Por el momento me debo concentrar en arrancar el nuevo proyecto de Formentera y mantener los demás. Se necesitan grandes dosis de energía y muchas horas de trabajo para hacer que un restaurante como KoKoy funcione a velocidad de crucero. Por tanto, ahora debo concentrarme en esto. ❋

¿Dónde encontrarlo?

KOKOY BY HIDEKI MATSUHISA (FIVER FLOWERS HOTEL SPA & FORMENTERA)
Fonoll Marí, 44
07871 Es Pujols (Formentera- Baleares)
Tel.: 971 328 447
www.fiveflowershotel.com

KOY SHUNKA
Copons, 7
08002 Barcelona
Tel.: 934 127 939
www.koyshunka.com

KAK KOY
Ripoll, 16
08002 Barcelona
Tel.: 933 028 414
www.koyshunka.com

SANGRÍA

Si preguntáramos a un turista que visita nuestro país cuál es la bebida típica española, nueve de cada diez dirían que la sangría. Pero actualmente ya no es solo apreciada por foráneos, la sangría saca pecho entre los locales gracias a su calidad, que ha ido en aumento, a las nuevas recetas y también a las marcas que la comercializan embotellada, lista para servir.



La bebida refrescante

Lolea

Mar & Sol





La sangría tradicional es la de color rojo, como el de la sangre a la que hace referencia su nombre, porque se elabora con vino tinto, aunque también puede elaborarse con vino blanco –pasándose a llamar clarea–, o con cava, entonces llamada sangría de cava. En Asturias es tradicional hacerla con sidra.

Se trata de una bebida refrescante, versátil y con sabor dulzón que puede estar deliciosa, todo dependerá de la calidad de los ingredientes empleados. Podemos elaborarla en casa, pedirla en un bar o un restaurante o bien comprarla embotellada. Y es que la sangría se ha vuelto gourmet, reinventándose en clave sofisticada, por lo que las botellas que la contienen lucen diseños de los más innovador.

Cómo preparar una sangría

Para hacer una gran sangría con vino tinto un rioja de garnacha o tempranillo sería una buena opción. También se puede utilizar con mesura el merlot y el cabernet sauvignon y un pinot noir también sería una elección acertada, ya que va de de maravilla para ensalzar el sabor frutal.

Tres versiones muy frescas

El verano pasado el restaurante Bacira –ubicado en el barrio madrileño de Chamberí– creó tres refrescantes versiones, todas ellas refrescantes, sofisticadas y tentadoras. ¡A ver con qué nos sorprenden esta temporada!

- **La Tinta, añadiendo al vino gaseosa, naranja deshidratada, canela, brandy y Cointreau.**
- **La Blanca, irresistible para los más golosos, con vino blanco, vermut blanco, maracuyá, azúcar, hierbabuena y gaseosa.**
- **La Burbujeante, apetece tanto al inicio de la comida como con el postre. Lleva cava, G'Vine, jarabe de manzana, zumo de lima, uva y gaseosa.**

Versátil, refrescante y con sabor dulzón, la sangría hace más llevaderas las altas temperaturas veraniegas

La fruta debe ser de temporada (en primavera-verano, melocotón, níspero, albaricoque, fresa…; en invierno manzana, pera, naranja…) y debe dejarse macerar con un buen tinto de crianza durante dos o tres horas. Después se filtra ese vino y se le añade fruta recién cortada y hielo. Ésa sería la base. A partir de aquí hay quien le gusta añadir un toque de licor de naranja (Grand Marnier o Cointreau), unas hojas de hierbabuena y un poco de cava. También existen recetas en las que se añade al final un poco de vino de la botella, mezclándolo bien junto con un poco de *Sprite* o *Seven Up*.

Cómo preparar una clarea

Para elaborar una clarea, en primer lugar hay que elegir bien el vino blanco. Debemos escoger alguno que no haya sido añejado en barrica de roble, por lo cual el primer filtro es no utilizar chardonnay en barrica. La sangría con vino blanco debe ser "extravagante" pero ligera. Si utilizas, limas y menta o hierbabuena, deberías escoger un vino "chispeante" (con aguja) como el riesling o el vinho verde portugués pues acentuará el sabor del cítrico; si utilizas melocotones (o paraguayos) un pinot gris o un viognier, hará más pronunciado el aroma frutal; si añades piña y cerezas frescas un sauvignon blanc será el ideal para ensalzar el toque tropical, o un torrontés argentino que le agregará cuerpo y grandes aromas florales.

Igual que en la sangría de vino tinto, en la clarea las frutas del tiempo deberán ponerse a macerar con el vino en una jarra tapada dentro del frigorífico por espacio de dos horas. Aquí combinan bien manzanas y peras, con rodajas de limón, el zumo natural de dos naranjas y una ramita de canela. Y para edulcorar tendremos preparado un almíbar flojo o sirope hecho al fuego en un cazo con dos cucharadas de azúcar y dos de agua. Esta sería la fórmula básica de la clarea, a la que solo faltaría añadir el hielo. No obstante existen algunas variantes porque a algunas personas les gusta incorporar a la receta un refresco gasificado de naranja o limón en lugar del zumo natural y enriquecer la mezcla con una copa de algún licor de naranja (triple seco) y ginebra.



La Zurra

Maridaje

¿Con qué podemos acompañar la sangría?. Podríamos decir que las opciones son casi infinitas, ya que marida bien con casi todo, pero especialmente con las tapas (jamón ibérico, aceitunas, pimientos de Padrón, sardinillas...) y cómo no, con una buena paella o arroz. Por supuesto, si es a base de vino blanco, marida a la perfección con pescados y mariscos fritos o a la parrilla; y si es con vino tinto, las carnes a la brasa son sus grandes compañeras.


NYC & Company

¿Sabias que...?

- Se bebe en España desde mediados del siglo XIX y se tiene la creencia casi unánime de que es un invento español, sin embargo, otras tesis menos aceptadas sitúan su origen en las Antillas cuando eran colonia británica.
- La sangría solo lo es si está preparada en España o Portugal, así lo reconoció en 2014 la Unión Europea, a través de una normativa.
- Cuando esta bebida incorpora bebidas espirituosas además del vino ya no se le debería llamar sangría, según la normativa.
- Es una de las bebidas de mayor consumo en el mundo.
- El secreto de una buena sangría consiste en que sus ingredientes deben permanecer macerando unas dos o tres horas.
- Algunos *bartenders* recomiendan, si se va a consumir como copa nocturna, añadirle un poco de canela.
- Si el vino base es un vino con burbujas (cava, prosecco, espumante...) la sangría debe ser bebida de inmediato pues con el transcurrir del tiempo la 'chispa' de las burbujas se va perdiendo. La fruta predilecta para combinar en este caso es la fresa.
- Es una bebida de baja graduación alcohólica: hace unos años una nueva normativa hizo que bajara de 7º a 4,5º.
- También existe la versión sin alcohol, que se prepara con mosto.
- Puedes sustituir el azúcar por miel o probar sabores más arriesgados como el clavo, la hierbabuena, la nuez moscada o un toque de extracto de vainilla.
- Pude servirse en vaso, en copa de vino o en pequeñas jarritas.

Mirona - Vermut Miró



Alma Atlántica Sangría y Alma Atlántica Sangría Rosé



NOTA DE CATA

Nombre: Alma Atlántica Sangría
Variedad: Albariño, loureira y caíño blanco
Características: Sorprendente, con toques cítricos y afrutados, con la persistencia del albariño y los matices que aportan la loureira y el caíño blanco, que permanecen fuertes en cada sorbo, como el mar.
Perfect serve: Prepara una copa con mucho hielo, ralladura de naranja, lima y limón. Añade unas hojas de hierbabuena fresca y unos granos de pimienta rosa.

Alma Atlántica es una colección *premium* perfecta para un consumidor que busca divertirse y disfrutar, sin perder de vista la calidad del producto. Sus toques frutales, su dulzor equilibrado y su baja graduación alcohólica convierte a estas sangrías en el complemento perfecto para cualquier momento del día. Sin duda, una nueva manera de descubrir la grandeza del Atlántico con un marcado acento gallego, en una bebida que invita a divertirse y que revela los secretos mejor guardados del océano.*

NOTA DE CATA

Nombre: Alma Atlántica Sangría Rosé
Variedad: Mencía
Características: Golosa y envolvente con toques cítricos de lima, pomelo, naranja y frutos rojos. Déjate sorprender por la frescura de la mencía.
Perfect serve: Prepara una copa con mucho hielo, ralladura de naranja, arándanos y fresas naturales. Añade unas hojas de menta fresca y... ¡a disfrutar!



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

Mirona

La sangría más mediterránea del momento

Mirona es una sangría artesanal y de gran calidad que lleva la firma de Vermuts Miró, el auténtico vermut de Reus. Sentir la dulce brisa del mar Mediterráneo ayuda a terminar la mezcla de ingredientes para esta sangría que nos evoca tiempo de vacaciones.





Mirona es suave, aunque tiene cuerpo de vino tinto y una aromatización de hierbas y cítricos que usan en su fórmula del vermut. La excelencia del vino base es el pilar fundamental de esta sangría, sin aromas ni colorantes añadidos, ni extractos, solo ingredientes naturales. La dilatada experiencia aromatizando vinos durante años de la casa Miró, fundada en 1914, es una ventaja para crear esta sangría de fragancia afrutada, con notas de flor de azahar y el encanto de las especiadas esencias mediterráneas (de ahí su frescor), símbolo perfecto del buen tiempo. Un método de elaboración único y muy genuino que explicamos a continuación:

Cómo se elabora la sangría Mirona:

Vino tinto de garnacha

Mirona es una sangría natural elaborada con vino tinto de uvas garnacha que han madurado lentamente al sol, de viñedos situados en las mejores zonas de la Terra Alta, famosa por cultivar uvas de garnacha de las más deliciosas del mundo. Es una uva muy afrutada con recuerdos a frambuesa y moras, de color rojo violeta, muy jugosa, fresca y floral. Da vinos redondos y amables, con gran intensidad aromática y con buena capacidad de crianza.

Frutas y cítricos

Se seleccionan las mejores naranjas, limones y manzanas de la tierra para extraer su zumo, fresco y sabroso. Un zumo de aromas afrutados y acidez estimulante que es la clave del frescor de esta sangría.

Maceraciones de vermut

Un toque de la esencia de hierbas de Vermuts Miró que le aporta frescura, aromas mediterráneos y especiados muy característicos del aperitivo. Esta esencia del vermut se produce con una maceración de más de 40 botánicos, entre los cuales figuran hierbas medicinales como el ajenjo, el díctamo de creta, la genciana, el romero, la albahaca… una especialidad de la casa Miró que lleva elaborando artesanalmente desde lustros. Este toque excepcionalmente diferente enamorará a los paladares más sofisticados.

Una fórmula de éxito seguro que, para servir, solo bastará añadirle hielo y disfrutar de su sabor auténtico en buena compañía. Pero si os gustan los sabores sorprendentes, la marca recomienda servirla con unas hojas de albahaca o de hierbabuena. Así se convierte en la receta perfecta para tus comidas al sol y tus veladas de terraza y verano.

Con una presentación muy cautivadora de botella dorada, su diseño recuerda una cerradura que invita a mirar y probar lo que hay dentro. Además, su envase de 1 litro con cierre de rosca es ideal para llevar de picnic, a la playa... ¡La querrás llevar a todas partes! ✻

Más información: www.vermutmiro.com Twitter: @VermutMiroReus · Facebook: Vermut Miró · Instagram: @vermutmirodereus

Mar & Sol

Una sangría muy *fashion*



Prácticamente a las puertas del verano y con las primeras temperaturas elevadas acechando llega el momento de alimentar nuestras copas con una bebida refrescante que nos ayude a pasar los días de calor y que nos aporte un poco de alegría al cuerpo.



Este es el momento, ya tradicional, de pasar de las bebidas invernales a aquellas otras que se han convertido en tradición veraniega. No hablamos de otra cosa, de otra bebida, que de la sangría.

De la mano de Bodegas Yzaguirre podremos disfrutar de la muy fashion *Mar & Sol.* Esta línea nos ofrece tres excelentes vinos afrutados, refrescantes, veraniegos y alegres, como son:

• **Mar & Sol Clarea**, sangría blanca con 7% de alcohol con elegantes notas dulces procedentes de la vainilla.

• **Mar & Sol Zurra,** que recuerda las antiguas y potentes sangrías tradicionales, con 13,5% de alcohol.

• **Mar & Sol,** muy valorada y cosmopolita, con 9% de graduación alcohólica, que nos ofrece un conjunto aromático enormemente agradable y muy equilibrado. Una sangría suave, refrescante y elegante que nos llenará las tardes veraniegas de sensaciones mediterráneas. ❋



Más información: www.sangriamarysol.com

VisitScotland



WHISKY

Destilado en auge

El whisky es un destilado en auge y se consume en casi todos los países. En España sigue liderando las ventas de espirituosos, con un 24,1%. Así lo refleja el último informe de FEBE (Federación Española de bebidas Espirituosas).



El whisky sigue ganando terreno, no solo en España sino a nivel internacional. En países como México o Chile está despuntando y en otros como Irlanda y Estados Unidos, en los últimos años se han multiplicado el número de destilerías. Además, las destilerías ya establecidas están invirtiendo fuertemente para aumentar su capacidad y también para darse a conocer en todo el mundo.

Sin embargo, zonas tradicionalmente productoras como Escocia no supo prever la creciente demanda de whisky de los últimos años. De ahí que bajara su producción y cerrase varias destilerías. Una de las consecuencias directas de todo ello fue el aumento de wiskies NAS (sin definición de edad) de los últimos 5 años. Por otro lado, las marcas han encontrado un filón importante en las edicio-



nes limitadas. ¿Para qué esperar a relanzar un whisky icónico cuando puedes ofrecer otros whiskies de producción más económica a un precio más alto?. Debemos decir al respecto que el *boom* de las ediciones limitadas solo acaba de empezar. Este *boom* también promueve la innovación en la industria. La escasez de *stock* unida a la búsqueda de ofrecer algo distinto está aumentando la experimentación con distintos acabados. Pero el auge del whisky no solo hará que lleguen a nuestro país más referencias de whisky irlandés y americano. También escocés, inglés, sueco, taiwanés y el elitista japonés, solo apto para los bolsillos con presupuesto.

Vocabulario del whisky

Para entender mejor el mundo de este destilado es necesario tener claros algunos conceptos:

• **Alambique:** Se trata del aparato usado para llevar a cabo la destilación. En el mundo del whisky se usan, generalmente, dos tipos de alambiques, de destilación continua mediante columnas (Column Stills) y el tradicional discontinuo (Pot Still). Hay alambiques de todo tipo de formas y tamaños y determina en gran parte el futuro sabor del whisky.

• **Blended Whisky:** Whisky de mezcla, generalmente entre whisky de malta y whisky de grano. El 90% del whisky que se vende es de este tipo.

• **Bourbon Whisky:** Para que un whisky sea considerado Bourbon debe ser destilado a partir de un mínimo de 51% de maíz, lo que le confiere a este whisky un sabor dulzón muy característico.

• **Cask Strength:** Aunque la mayoría de whiskies se diluyen con agua para que el contenido en alcohol sea aceptable para la gran parte de los consumidores (unos 40 grados), algunos whiskies se embotellan directamente. Como es más caro de producir

Cóctel refrescante

A finales de mes estrenamos estación: llega el verano. Algunos dirán que verano sabe a sal, otros que a sandía y habrá incluso a quién la época estival le sepa a *after sun.* Pero si hay algo que sabe de maravilla en esta época del año es un cóctel con el destilado de moda, el whisky. *Haig Club* nos propone aprender a preparar uno sofisticado y delicioso: el cóctel *Cucumber Cooler.* Será nuestro mejor aliado contra las altas temperaturas, la combinación perfecta para un día soleado. Necesitaremos 5 cl de *Haig Club*, 1 cl de cordial de flor de sauco, 7,5 cl de ginger ale y una rodaja de pepino. Elaboración: Pon 4 cubos de hielo en un vaso alto y vierte *Haig Club,* el licor de flor de sauco y el ginger ale. Remueve y decora con una lámina de pepino.



Si hay algo que sabe de maravilla en esta época del año es un cóctel con el destilado de moda

Cardhu



(menos disolución en agua es igual a menor cantidad de whisky por barril), las botellas *Cask Strength* suelen ser más caras.

• **Pot Still Whisky:** un estilo de whisky característico del whisky irlandés. En este caso, se destila en el alambique (Pot Still) una mezcla de cebada malteada y cebada sin maltear. El resultado suele ser un whisky más picante y de textura más gruesa. Si pertenece a una misma destilería, se denomina Single Pot Still.

• **Rare malts:** Whiskies que, bien por la limitación de sus existencias, bien por su edad o por cualquier otro motivo, son considerados por los consumidores como "raros".

• **Rye Whisky:** Whisky de centeno. Puede ser etiquetado bajo esta denominación dependiendo de si el whisky es estadounidense o del Canadá.

• **Single Barrel/ Single Cask:** Son whiskies embotellados de un solo barril. Suelen estar etiquetados con el número de barril y la fecha de inicio y fin de envejecimiento.

• **Single Grain:** Se trata de un whisky de grano (maíz, trigo, cebada sin maltear…). El nombre no indica que proviene de un solo tipo de grano, sino que puede incluir whisky de distintos tipos de grano, siempre que sean de la misma destilería. Se utilizan mucho en los *blends*.

• **Single Malt Whisky:** Whisky de una sola malta, es decir, que proviene de una sola destilería. Según indica

¿Nos tomamos un Mizuwari?

El *Mizuwari* es el cóctel japonés por excelencia y una forma de tomar una copa de whisky con baja graduación alcohólica. Se prepara mezclando ⅓ de whisky con ⅔ de agua. Ésa sería la base pero existen diversas variaciones: se le puede añadir un *twist* cítrico, agua de rosas o azahar, o té. Este cóctel es tan sencillo como sorprendente. Al bajar la concentración alcohólica y romper la barrera del etanol, el whisky es capaz de manifestar todos su matices aromáticos y elevarlos a su máxima expresión.



Ahora el objetivo de las destilerías no está tan enfocado a los años de envejecimiento del whisky sino al tipo de barrica



la Scotch Whisky Regulations, un *single malt* debe estar elaborado exclusivamente con cebada malteada, solo permitiéndose añadir el caramelo E150A para colorear el whisky. Debe también ser envejecido un mínimo de tres años en barricas cuya capacidad máxima no supere los 700 litros. Evidentemente, estas regulaciones solo se aplican al single malt escocés, siendo distinta la ley en otros países como Estados Unidos o Canadá. La mayoría de *Single Malts* son mezcla de maltas de una misma destilería envejecidos durante distintas añadas.

• **Whisky de malta:** Cuando se habla de un whisky de malta quiere decir que el whisky se ha hecho a partir de cebada malteada.

*Fuente: Todo Whisky

No solo importa la edad, también la barrica

Durante años se nos ha inculcado la creencia de que cuanto más ha envejecido un whisky, mejor será (y más caro). Pero la edad de un whisky no es siempre lo más importante. De hecho, cada vez son más los nuevos whiskies NAS (sin definición de edad), aunque muchos dudan sobre su calidad debido a los prejuicios, pero lo cierto es que ofrecen algunas ventajas: por ejemplo, los maestros destiladores tienen la oportunidad de crear expresiones nuevas y distintas cada año.

Por otro lado, hay que tener en cuenta que aunque parezca curioso, las leyes de la Unión Europea obligan a las destilerías, si quieren dar a conocer la edad del whisky, a indicar en la botella la edad del malta más joven de la mezcla. Eso quiere decir que si un *Single Malt* posee maltas de 10, 18 y 25 años, deben indicar que es un whisky de 10 años, aunque la proporción del malta de 10 sea menor al resto. Esta normativa, que gran parte de la industria del whisky escocés está intentando cambiar, ha llevado a los productores de whisky a centrarse en otros aspectos de la maduración. Ahora el objetivo de las destilerías no está tan enfocado a los años de envejecimiento del whisky sino al tipo de barrica que se utiliza, para aportarle al whisky el mejor carácter posible.

El sabor y el maridaje

Casi todo el sabor del whisky proviene de su contacto con las barricas de roble. Aunque cada whisky tiene su punto máximo de añejamiento, la regla general es que el whisky más joven tiene más carácter de destilería y el whisky más añejo tiene más influencia de la barrica. A la hora del maridaje, éstas son algunas sugerencias:

Los whiskies salados y marítimos son ideales para acompañar los mariscos como las ostras y también el salmón ahumado.

A los whiskies ricos y de cuerpo completo les encantan los sabores intensos de las aceitunas y patés; por su parte, las maltas más ligeras sobresalen con aperitivos más sutiles como frutos secos, especialmente nueces sin sal.

Los whiskies escoceses de malta pura turbosos, terrosos y ahumados tienen una afinidad natural con los quesos añejos.

Los whiskies 'de postre' con sus ligeras notas de miel, manzana y pera, así como frutas especiadas, encuentran su compañero ideal con el chocolate.

Los whiskies ligeros, secos e incluso ahumados son perfectos para acompañar platos vegetarianos.

Los whiskies suaves dulces y secos liberan los sabores de las carnes, especialmente salchichas, jamón de Parma y cordero.✻

Los World Whiskies Awards

Desde hace varios años existen unos premios de máximo prestigio: *World Whiskies Awards.* Unos premios enfocados en descubrir anualmente los mejores whiskies del mundo. Tras una cata a ciegas de unos 1.000 whiskies presentados, desde Kentucky un jurado experto formado por 40 personas decide cuáles son los mejores whiskies por categorías. Desde Kentucky hasta Japón, pasando por Australia, los productores redefinen cada año sus creaciones para sorprender al jurado.



Jack Daniel's, una receta original y un proceso de elaboración que se remontan a 1866 y que continúan vivos en la experiencia inmortalizada por generaciones de maestros destiladores. Un *American Whiskey* único en el que también conviven las marcas que dan forma a su familia *premium*: Jack Daniel's Old N.7, Jack Daniel's Honey, Jack Daniel's Fire, Gentleman Jack, Jack Daniel's Single Barrel Select & Jack Daniel's Rye.

Jack Daniel's Old N.7: La receta mítica y original de Jack Daniel's desde 1866. Conserva el sabor único del filtrado gota a gota con carbón de arce, que hace que el líquido ámbar se convierta en auténtico Tennessee Whiskey. Madura en barriles nuevos de roble blanco americano ¿Por cuánto tiempo? El actual Maestro Destilador, Jeff Arnett, te contestará 'It's ready when it's ready', porque solo él puede confirmar cuando está listo.
*Perfect serve: Jack&Ginger, Jack&Cola; Lynchburg Lemonade.

Jack Daniel's Honey: La sorprendente unión de Jack Daniel's Tennessee Whiskey con un toque de miel. El resultado es una combinación que mantiene el auténtico carácter de Jack Daniel's, pero con un sabor más suave y accesible, perfecto para la gente que habitualmente no bebe whiskey. El equilibrio entre fuerza y suavidad. En combinación con la limonada es refrescante e ideal para la sobremesa.
*Perfect serve: Jack Honey & Lemonade.

Jack Daniel's Fire: La unión de Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey con canela de Ceylán de la mejor calidad. El resultado es un sabor excepcionalmente suave con un acabado ardiente que le brinda las notas cálidas, indulgentes y picantes de canela molida, delicada corteza de canela y diente picante.
*Perfect serve: Ideal para servir en chupito frío.

Gentleman Jack: Nacido en 1988, se diferencia por ser el único whiskey filtrado doblemente por carbón de arce sacarino, lo que le otorga un sabor más suave y floral que el resto de la familia. La opción perfecta para los paladares más refinados. Delicioso y elegante para los cócteles.
*Perfect serve: Gentleman Jack Sour.

Jack Daniel's Single Barrel Select: Debido a una posición diferente en las plantas altas de los almacenes, el tiempo de maduración y la individualidad de la madera de roble blanco, cada barril desarrolla un carácter único. Solo después de la elección estricta de Jeff Arnett, el actual maestro destilador, los mejores barriles –menos del 1%– serán seleccionados para ser Single Barrel. Tras la maduración se embotella directamente el whiskey seleccionado de una barrica, dando una personalidad única a las botellas. Cada etiqueta viene con el número de la barrica de origen y con su fecha de embotellado. Sabor profundo, sofisticado, y con un matiz diferente en cada botella.
*Perfect serve: Con hielo.

Jack Daniel's Rye: Combina el distintivo sabor del centeno (70%) –que se completa con un 18% de maíz y 12% de cebada malteada– y el sabor único del filtrado con carbón de arce sacarino, dando como resultado un whiskey especiado de sabor suave.
*Perfect serve: Manhattan.

Más información: www.jackdaniels.com

35°40°45° WWW.DISFRUTA-DE-UN-CONSUMO-RESPONSABLE.COM
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY, TENNESSEE FIRE, TENNESSEE RYE, GENTLEMAN JACK SON MARCAS REGISTRADAS. ® 2019 TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.



Central Hisúmer

Incrementa su portfolio de whiskies

Central Hisúmer, la importadora con la más amplia gama de whiskies de malta y *premium spirits* en España, ha incrementado su portfolio de whiskies de manera considerable durante los dos últimos años. La tendencia del mercado está cambiando y los destilados "solos" u "on the rocks" vuelven a estar de moda.



Central Hisúmer, como importador exclusivo y empresa referente en el sector, presentó hace unos meses todas sus novedades:

·**anCnoc:** Procedente de la destilería Knockdhu (Speyside), fundada en 1894, es el único whisky de malta escocés –embotellamiento oficial– procedente de una única destilería que no se llama como la propia destilería. anCnoc significa "la colina", y hace referencia a la pequeña colina donde se sitúa la destilería. Durante casi toda su historia, el propósito de Knockdhu era la elaboración de whisky para contribuir a diversas marcas blended, hasta que cerró en 1983. Desde 1988 Knockdhu es propiedad de Inverhouse, creando desde entonces un whisky de malta icónico ganador de diversos certámenes a nivel mundial.

·**Balblair:** Es la destilería más antigua de las Highlands Escocesas (1790) conservando aún una gran parte del mobiliario original. Balblair no vende su whisky a otros grupos, destinando el 100% de su producción para su whisky de malta. El concepto de lo tradicional con lo moderno, se puede ver en la botella, una imagen actual con un whisky elaborado igual que en 1790.

·**Old Pulteney:** Considerado el "whisky marítimo" de Escocia. Elaborado en Pulteney Distillery, situada en la zona más norteña de Escocia, el mar es un "ingrediente" indispensable en la mezcla. La proximidad de la destilería al océano, hacen que el whisky quede impregnado por la brisa marina transportándonos al inhóspito paraje donde se sitúa la destilería, donde hace unos años, era más fácil acceder a la misma por mar que por tierra.

·**Catto's:** Whisky Escocés Blended de calidad superior (standard y 12 años), debido a las 5 destilerías en propiedad del grupo Inverhouse, Catto´s cuenta con una gran porcentaje de whisky de malta de estas destilerías. Catto´s es una marca registrada desde 1861, cuando James Catto (antiguo master blender) elaboró un whisky de blended de categoría superior.

·**Tomatin 50 Años:** Solamente 70 botellas en el mundo, destilado el 24 de noviembre de 1967 y embotellado el 20 de septiembre de 2018. Madurado completamente en barricas de Jerez de primer uso. El whisky de más edad elaborado por Tomatin Distillery en sus más de 120 años de historia.

·**Widow Jane Bourbon:** Elaborado por Cacao Prieto Distillery en Brooklyn (New York). Es la única destilería de bourbon que a la vez elabora cacao. En todos sus whiskeys podemos encontrar un trasfondo a cacao otorgado simplemente por encontrarse ambas plantas en el mismo ambiente.

·**FEW Bourbon Whiskey:** Uno de los pocos bourbons del mercado elaborados fuera de Kentucky, en Evanston (Illinois). Destilado de forma artesanal en lotes muy limitados. Su etiqueta es un tributo a la Feria Mundial de Chicago de 1892, y su nombre una alegoría a Francis Elizabeth Willard, propulsora de la ley seca en USA.

·**FEW Rye Whiskey:** Posee una amplia proporción de centeno en su mashbill, junto maíz y cebada malteada, FEW Rye es un fantástico ejemplo de la destilación artesanal estadounidense de primera clase.❋

Más información: www.hisumer.com

Jesús Segura



No es la primera vez que consigue una estrella pero con esta ha logrado que la provincia de Cuenca vuelva a estar en el firmamento Michelin. Fiel a su tierra, una de sus mayores fuentes de inspiración es el cultivo del secano manchego.

TEXTO: LAURA MORALES

"La cocina del secano de Trivio ofrece una rica paleta de sabores, texturas y aromas totalmente inéditos para nuestro paladar"

Desde la *Guía Michelin* destacaron el día del acto de entrega de la estrella, el pasado noviembre, que Trivio ha persuadido a los inspectores gracias a su nueva cocina de secano: "Sofisticación de sabores y productos manchegos ensalzados por la técnica del chef Jesús Segura, que triunfa con su proyecto personal". Los inspectores indican sobre el restaurante que "está algo alejado de la zona monumental pero merece una visita, pues aquí abren las puertas del sabor a un mundo extraordinario y sugerente para cualquier gastrónomo". Y añaden que el chef "aprovecha los riquísimos cereales de Castilla – La Mancha para trabajar con estos desde todos los puntos de vista (semillas, granos, leguminosas..). Busca dar una vuelta de tuerca a la tradición conquense, por lo que desde una constante investigación replantea los sabores y convierte los modestos cereales y legumbres del entorno en los grandes protagonistas; además sorprende con vinagres de última generación y fermentados de verduras según la técnica nukazuke japonesa". Los inspectores también resaltan "el papel de los originales 'quesos' sin leche y el de sus famosas croquetas de jamón, pues esta últimas fueron reconocidas en 2016 como… ¡Las mejores del mundo!".

Por su parte, desde el restaurante afirman

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Jesús Segura afirma: "Me ha supuesto un antes y después, me ha dado visibilidad, ha supuesto un revulsivo".



Apunte personal

Un tipo de cocina: La cocina del secano
Un producto: Los cereales, leguminosas
Una canción: Stairway to heaven
Un hobby: Hacer deporte
Una manía: Tengo muchas
Un viaje soñado: Japón
Un deseo por cumplir: Alcanzar mis objetivos
Si no hubieras sido cocinero hubieras sido: Mecánico

que en Trivio confluyen los tres caminos que constituyen la esencia de su cocina: producto, técnica y sabor. Y añaden que esos caminos "vienen de los recuerdos gustativos de una cocina tradicional y van hacia la actualización de esas raíces. La misma esencia pero con un pequeño giro". El responsable de esa cocina es Jesús Segura. Hemos hablado con él para que nos de más detalles y esto es lo que nos ha contado.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿Vocación? ¿Tradición familiar?
A los 18 años mi padre me dijo que tenía que decidir cuál iba a ser mi futuro profesional. Discutimos cuando le dije que quería ser cocinero, pero desde el firmamento me hace brillar cada día más. Él me inculcó valores que hoy en día sigo aplicando a diario en mi profesión. Fue vocacional, nadie de mi familia se dedica a la hostelería.

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿Algún chef al que admires o desearas parecerte cuando empezaste?
Ricard Camarena, Martín Bersategui y Manolo de la Osa, sin lugar a dudas son mi ejemplo a seguir.

Explica a nuestros lectores el por qué del nombre del restaurante
Trivio viene del latín *trivium* que significa división de un camino en tres ramales. El restaurante tiene tres espacios barra, bistró y gastronómico, somos tres socios… el número 3 nos perseguía.

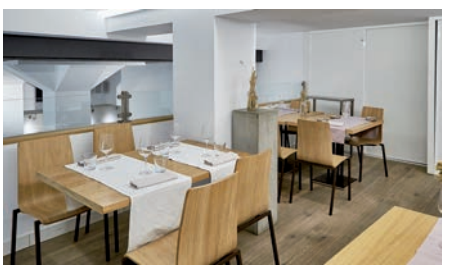
¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Qué te inspira?
El concepto se inspira en el cultivo del secano manchego y en tradiciones centenarias en España y en el resto del mundo, si bien parte de un recuerdo primario compartido por los habitantes del planeta: el de cereal.



¿Qué ofreces en Trivio y que deseas transmitir al comensal con los platos?
Una cocina con personalidad, que ahonda en las tradiciones en vista a la modernidad. Cocina del entorno, con productos cercanos de productores locales.

¿Qué importancia otorgas al vino y al maridaje? ¿Cuántas referencias de vino hay y qué tipo de vinos se potencian en la carta?
Realmente todo tiene una importancia y en una mesa tanto el vino, el pan, el agua… son importantes. Hoy en día trabajamos con unas 130 referencias de vino de todo el territorio español y 20 referencias internacionales. El 38% de la carta es de referencias manchegas.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Algún as hay bajo las manga, en breve podremos decir algo.✻



¿Dónde encontrarlo?

RESTAURANTE TRIVIO
Colón, 25 · 16002 Cuenca · Tel.: 969 030 593
www.restaurantetrivio.com · Horario: M-S: 13:30-16:30 y 20:30-23:00. D: 13:30-16:30 · Cerrado: Lunes

ROVELLATS CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Rovellats Col·lecció 2012

Sugerencias de maridaje: Puede acompañar perfectamente una comida de principio a fin. Excelente con hojaldres preferentemente salados, con canapés de caviar, salmón ahumado o foie gras micuit. Platos muy elaborados a base de pescado blanco, faisán, avestruz y carnes rojas maceradas; también con postres como tartas o soufflés poco dulces. Sería un buen compañero del pichón que elabora Jesús Segura en el restaurante Trivio.

El vino: Este Gran Reserva Extra Brut está elaborado con 40% xarel·lo, 20% chardonnay y 40% parellada. Color dorado pálido. Espuma muy fina y persistente. Durante su dilatada crianza –mínimo 48 meses– ha adquirido tonos de torrefacción que evolucionan hacia notas afrutadas que recuerdan al melocotón de viña. En boca es suave, amable y cremoso.

www.cavarovellats.com

Cambio climático

Cómo afecta al viñedo y al vino



Gramona.

El cambio climático es una realidad. Un fenómeno global que también afecta al viñedo, y en consecuencia a los vinos. A nivel mundial, pero también en España, las bodegas empiezan a tomar conciencia y a tomar medidas.

Con el cambio climático, "No solo aumentan las temperaturas sino que se extreman los efectos meteorológicos: hay más episodios de sequía, tormentas, heladas, granizo, etc. Y todo ello afecta de manera directa a la viña, porque es una planta extremadamente sensible. La subida de las temperaturas hace que las vendimias se avancen, y eso provoca un desequilibrio en la maduración alcohólica y la maduración fenólica, es decir que no maduran igual los diferentes componentes de la uva (azúcares, pieles, pepitas, polifenoles, etc.). Esto, a su vez, podría afectar la calidad de los vinos", así describe Miguel A. Torres el escenario que actualmente se vive en el viñedo. Y añade: "Las bodegas españolas, y de otras zonas del mundo, deben adaptarse al nuevo escenario climático, ya que está en riesgo nuestro negocio".

Wineries for Climate Protection

Se trata de la primera y única certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental. Su objetivo es situarse como referente internacional en el ámbito vinícola y medioambiental, buscando soluciones y mejores prácticas para las bodegas. Son ya 19 las bodegas españolas que cuentan con este certificado: Campo viejo, Perelada, Bodegas Finca La Estacada, Soledad, Viña Mayor, Fontana Bodegas y Viñedos, González Byass, Raimat, Segura Viudas, Bodegas Luzón, Aroa Bodegas, Familia Torres, Ramón Bilbao, Vilarnau, Gramona, Matarromera, Carlos Moro, Bodegas Criadores de Rioja y Viñas del Vero.



Torres.

El impulso de la FEV

La Comisión Técnica de la Federación Española del Vino (FEV) ha diseñado un plan que ha contado con las aportaciones de 29 bodegas y contiene una serie de medidas y líneas estratégicas para ayudar al conjunto del sector del vino español a adaptarse de forma adecuada las consecuencias del cambio climático a corto y medio plazo, además de cuantificar su coste estimado. En este sentido la FEV ha pedido al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que estudie posibles vías de financiación que permitan al sector desarrollar estrategias para frenar los alarmantes efectos del cambio climático sobre el sector del vino. Para que nos expliquen mejor cuáles son esos efectos y cómo las bodegas pueden ponerles freno, hemos hablado con Jaume Gramona, Didier Lagae y Miguel A. Torres. ❋



HABLAMOS CON...

Jaume Gramona

Director Técnico de Gramona

"En tres generaciones las fechas de vendimia se han adelantado un mes por efecto del cambio climático"

¿Qué ocurre en la viña y cómo afecta al vino el cambio climático?
El cambio climático es una evidencia y en el mundo del vino pocos dudan de este hecho. Los que llevamos generaciones en el viñedo lo hemos visto: se adelantan las fechas de vendimia. En tres generaciones en Gramona se han adelantado un mes.
En nuestro sector, si hay un vino afectado es el espumoso porque necesitamos acideces elevadas y grados más bajos. Ahí el cambio climático afecta porque al aumentar la temperatura la uva madura más rápido, por lo que lo que se suele hacer es adelantar la vendimia pero esa no es una solución definitiva. El ciclo vegetativo se acorta y necesitamos alargarlo.

¿Qué deben hacer las bodegas para afrontar y/o frenar en la medida de sus posibilidades el cambio climático?
En Gramona, desde el año 2015, hemos trabajado en la reducción del consumo energético, la minimización de los envases y embalajes y en la implementación de las prácticas biodinámicas para la mejora de la calidad de nuestro ecosistema vitícola a la par que la calidad de nuestros vinos. Hay que cambiar hábitos y recurrir a lo que hacían nuestros abuelos como por ejemplo plantar en vaso (ya que los pámpanos hacen de parasol); utilizar variedades autóctonas y evitar que la planta sufra estrés térmico facilitando que las raíces puedan profundizar, para ello es necesario compactar menos el suelo (al estar más esponjoso las raíces bajan) e ir hacia la ecología, haciendo que las plantas sean autosuficientes. Y sobre todo, hay que observar las cepas, debemos prestarles atención.

"Si hay un vino afectado es el espumoso porque necesitamos acideces elevadas y grados más bajos"

Ha participado como ponente en el Congreso Internacional Climate Leadership (Liderazgo para el Cambio Climático – Soluciones para el Sector del Vino). ¿Cuál ha sido su aportación y qué conclusiones se han extraído de este congreso?
Hemos explicado entre otras cosas que son muchos los hitos conseguidos por Gramona en ese sentido, y en la actualidad, con la presente Declaración Ambiental validada en el marco del prestigioso Reglamento Europeo EMAS, acreditamos que nuestra gestión y comportamiento ambiental cumple unos estándares de excelencia consolidados. Por ejemplo, hemos cambiado las luces de la bodega a leds, consiguiendo , junto con la geotermia y las placas fotovoltaicas, un ahorro del 65% en total.
En Gramona nos comprometemos a: Minimizar el uso de los recursos naturales y de la energía utilizados; Preservar y generar biodiversidad tanto en la finca y el paisaje como en nuestro subsuelo y *terroir*; Despertar, enriquecer y proteger nuestro *terroir* creando vida en él para una mejor expresión geo-sensorial de nuestros vinos y cavas; Reducir las emisiones y los efluentes residuales derivados de nuestra actividad; y comunicar de forma transparente, interna y externamente, los resultados de nuestra gestión y acción en materia de sostenibilidad.
En cuanto a las conclusiones del congreso, hemos comprobado que en el mundo la gente empieza a tomar conciencia de que hay que hacer algo ya, y a nivel de las empresas grandes, no solo las pequeñas como la nuestra.❋

Didier Lagae

Portavoz de The Climate Reality Project para España

"Los voluntarios de Climate Reality impartimos conferencias y eventos en todo el mundo para concienciar de la urgencia de hacer frente al inminente cambio climático"



¿Nos hemos dado cuenta tarde de este grave problema mundial que es el cambio climático? ¿Estamos a tiempo de ponerle freno?

Nos hemos dado cuenta tarde efectivamente, pero la respuesta más importante es que no solo aún estamos a tiempo, sino que somos la primera generación con los recursos e infraestructuras necesarios para frenar el cambio climático y la última para que ese cambio pueda ser efectivo y salvar a las próximas generaciones de un desastre seguro sin precedentes en la historia de nuestro planeta.

14 de los 15 años más calurosos desde que se tienen registros han sucedido desde el año 2000, por lo tanto el cambio climático es real y lo estamos sufriendo ya en nuestra generación con agravio año tras año. Hay una clara relación entre la crisis del clima y el incremento de los eventos climáticos extremos.

Usted es portavoz de The Climate Reality Project para España. Explique a nuestros lectores a grandes rasgos en qué cosiste esa iniciativa promovida por Al Gore a nivel mundial y cuál es su papel como portavoz en nuestro país.

Uno de nuestros principales valores en Marco es el compromiso por la sostenibilidad y la apuesta por clientes e iniciativas concienciadas con la problemática del cambio climático. Personalmente y desde la agencia colaboramos con *The Climate Reality Project* para España. La iniciativa global creada por Al Gore, ex Vicepresidente de los Estados Unidos y Premio Nobel de la Paz, engloba a un grupo diverso de personas apasionadas, formado por activistas, líderes culturales, organizadores, científicos y narradores, que se han unido para resolver el desafío más grande de nuestro tiempo.

Con más de 230 líderes climáticos en España, los voluntarios de *Climate Reality* impartimos conferencias y eventos en todo el mundo para concienciar de la urgencia de hacer frente al inminente cambio climático. El más reciente organizado desde Marco, congregó a primeros representantes del sector energético e institucional para transmitir esa llamada urgente a la acción dirigida a todos.

¿Qué pueden hacer las bodegas españolas para afrontar y/o frenar en la medida de sus posibilidades el cambio climático?

El cambio está en manos de todos y cada uno de nosotros. Especialmente el sector del vino está claramente afectado por el impacto climático dada la sensibilidad de la uva frente a los cambios del entorno.

Existen numerosos iniciativas y buenas prácticas sostenibles también en el sector del vino, como la gestión inteligente de recursos básicos como el agua. Dotar los cultivos de la mayor eficiencia también a nivel energético en bodega mediante el uso de sistemas de ventilación inteligentes que reduzcan el consumo de energía hasta la optimización de toda la cadena de suministro, son respuesta a esta nueva actitud sostenible. Sin olvidar otras medidas de gestión de la biodiversidad integrando especies vegetales con el cultivo y preservando el paisaje.

Con el fin de dar estos pasos en firme y de forma conjunta, es necesaria una implicación desde el propio Gobierno y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, hasta una política agroalimentaria europea cada vez más exigente en lo que a medidas de sostenibilidad integral y cambio climático se refiere.✱

"Somos la primera generación con los recursos e infraestructuras necesarios para frenar el cambio climático y la última para que ese cambio pueda ser efectivo"

HABLAMOS CON…

Miguel A. Torres

Presidente de Familia Torres y cuarta generación

"Si no conseguimos contener la subida de temperaturas, la viticultura, tal como la entendemos hoy, cambiará"



¿Qué deben hacer las bodegas para afrontar y/o frenar en la medida de sus posibilidades el cambio climático?
Las bodegas deben adaptarse y mitigar, en la medida de lo posible, los efectos del cambio climático reduciendo sus emisiones de CO_2. La adaptación pasa por cambiar la manera en la que gestionamos el viñedo, identificar variedades o portainjertos más resistentes al calor y la sequía, buscar nuevos escenarios donde plantar viñedos, etc. Las emisiones de CO_2 pueden reducirse mediante el uso de energías renovables, eficiencia energética, movilidad sostenible, aprovechamiento de los recursos hídricos, y todo esto lo que estamos haciendo en Familia Torres.

En 2007 Familia Torres creó el programa medioambiental *Torres & Earth* ¿En qué consiste? ¿Se están viendo ya los resultados después de 12 años?
En 2007, cuando vi el documental de Al Gore, *Una verdad incómoda*, fui consciente de lo grave de la situación y decidimos intensificar todo lo que ya hacíamos para cuidar de la tierra. Implementamos el programa ambiental *Torres & Earth* con un objetivo muy claro, pero también ambicioso: reducir en un 30% las emisiones de CO_2 por botella del 2008 al 2020 en todo su alcance, desde el viñedo hasta el transporte final. En 2018 ya hemos conseguido reducir nuestras emisiones de CO_2 en un 26,8%. Ahora nos estamos focalizando en las tecnologías CCR (captación y reutilización del dióxido de carbono) para dar un uso alternativo al CO_2 que se produce durante la fermentación del vino y que antes ya ha captado la planta durante su desarrollo. Estamos también destinando muchos recursos a la investigación para hacer frente al cambio climático desde el departamento de Innovación y conocimiento que dirige mi hija Mireia, y también participamos en proyectos europeos.
Además de las medidas de mitigación, *Torres & Earth* también contempla medidas de adaptación como trasladar los viñedos a mayor altitud o latitud o recuperar variedades ancestrales que ya venimos haciendo desde hace más de 30 años pero que recientemente nos hemos dado cuenta que algunas de estas variedades son capaces de resistir mejor el calor y la sequía, lo que las hace especialmente interesantes frente al cambio climático. Además hacemos divulgación de esta problemática mediante la celebración de jornadas con expertos internacionales, la entrega de los premios *Torres & Earth,* etc. Desde que pusimos en marcha el programa *Torres & Earth* hace más de 10 años, hemos invertido más de 15 millones de euros y continuaremos trabajando en esta línea. De hecho, ya nos hemos fijado un nuevo objetivo para 2030: reducir en un 50% las emisiones de CO_2 por botella en todo su alcance.

"En 2018 ya hemos conseguido reducir nuestras emisiones de CO_2 en un 26,8%"

Familia Torres y Jackson Family Wines se han unido en un proyecto que lleva el nombre de 'International Wineries for Climate Action'. Explique a nuestros lectores en qué consiste y cuáles son sus objetivos.
Como el cambio climático es un problema global, hemos impulsado con la bodega californiana Jackson Family Wines un grupo de trabajo que estará integrado por bodegas de todo el mundo con el objetivo de sumar esfuerzos en la reducción de emisiones de CO_2 y promover la actuación de la comunidad vitivinícola mundial para atenuar y revertir los efectos del calentamiento global a través de la descarbonización del sector, estableciendo un compromiso común: reducir en un 80% el total de sus emisiones de carbono directas e indirectas para el año 2045. Nuestra idea es que sea un espacio de colaboración que fomente la puesta en común de las mejores prácticas encaminadas a reducir los efectos que el cambio climático tiene en el viñedo y en la actividad vinícola, y donde participen bodegas con un compromiso real y que ya estén implementando soluciones.*



La Maja, Audrey's y Brel

Que la Comunidad Valenciana, y Alicante en particular, están en primera línea de la gastronomía española, no hay nadie que lo cuestione. Es por ello que, aprovechando el buen tiempo, proponemos una visita rápida pero muy intensa a tres propuestas diferentes que no os harán fracasar.





La Maja

Francesa, aunque con orígenes alicantinos, Babeth Manzano creció en el restaurante de sus padres, en Calpe. Aquello la marcó y, más tarde, decidió seguir con la ilusión por sí misma, pero en Altea, esa deliciosa villa que no se ha dejado seducir por el adocenamiento imperante en la zona. Abrió La Maja, frente al mar, en el paseo, claro, pero con un interiorismo de ensoñadora contemporaneidad que indica que algo diferente pasa ahí. Y sí. La cocina. Referente gastronómico del pueblo, La Maja, con el chef Jordi Bernat al frente, propone un viaje híbrido entre el clasicismo y lo *cool*, con el nexo del gran producto de la zona y de más allá.

De esta suerte, el estreno del ágape bien puede ser el ceviche de pez mantequilla con gambas y melocotón. O el atún marinado con erizo y nabo. La ensalada que proponen, la de la casa, no es trivial: munífica ración de bogavante, huevas de trucha, patata y huevo de codorniz. Alta competencia.

Tras las frescuras iniciales, el *signature* se va hacia la Francia más suculenta: espléndida *macaronade* con foie gras, mollejas, trufa (en temporada) y boletus. Puro enamoramiento. En cuanto al pescado, la lubina, de exacta cocción, se acompaña de romesco y



verduritas. Los flirteos neoclásicos estallan finalmente con el cordero con *demi-glace* infusionado en estragón y eneldo, otro de los platos más deseados de la carta. Postres: ricota de higo con cúrcuma, nieve de lima y helado de romero; y cacao ahumado. La noche es fragante en Altea.

LA MAJA

Conde Altea, 34 · 03590 Altea (Alicante) · Tel.: 966 885 546

www.facebook.com/majaaltea · Precio medio: 40€

On: Su clasicismo finamente elaborado

Off: Si buscas platos sorprendentes

Audrey's

Rafa Soler es sin duda uno de los grandes de la Comunidad Valenciana y, por extensión, del país. Con una veloz progresión culinaria –no exenta de algún altibajo fruto precisamente de aquel arrebato– en la que sin embargo nunca desfalleció, el premio le llegó con la estrella Michelin, que fue punto de partida para convertir Calpe en ciudad gastronómica. Y así, el Audrey's se presenta hoy con toda la colorida personalidad de Rafa aplicada con intensidad a su territorio y a su cultura.

Alicante en la mesa. La primera expresión paisajística, los snacks: *canari* (horchata y limón, en este caso en bombón explosivo); coca de dacsa de La Marina, fina y crujiente, con atún; sepia *bruta*; lenguado de Calpe a la *salmeunière* (levemente curado en sal, sensación de crudo); *esclafoll* de cebollitas asadas y anchoa; ensalada de navajas con sopa de cítricos y manzana. Lo dicho. La velocidad de crucero del menú se estrena con unas quisquillas con crema de almendras y uva de Teulada, matices dulces. El tomate de Benissa se declina a partir de encurtidos secos, helados y líquidos, recreando universos paralelos. La gamba de Dènia, claro. Con escabeche de calabaza y hierbas, aunque aquí el *dressing* reste magia al crustáceo. El *bullit* de ostra de Valencia con zanahorias, *judía bobby* y couscous de coliflor es, sin embargo, magnífico. Trepida Rafa: ventresca de atún de La Vila con aguacate, queso fresco y aceitunas esféricas; refinados espárragos blancos con anchoas y pasas de Jesús Pobre. Más madera con el arrocito de playa con berberechos y toques ácidos y picantes. Vigoroso pero pulcro *suquet* de salmonete de Moraira con patatas, alioli y hierbas de playa. Impecable pollo de corral con guiso de maíz y berenjena escaliva-







da. De postre, el mosto moscatel de Alejandría de Benichateli que elabora el propio con sandía, hierbabuena y limón, de factura muy *chic*, todo de sus huertos. Y con ganas de ver el próximo menú.

AUDREY'S

Juan Carlos I, 48 · 03710 Calpe (Alicante)

Tel. 608 667 637 · www.audreys.es

Precio medio: 80€

On: La singular y divertida creatividad de las elaboraciones

Off: Falta, a veces, de remate final en los equilibrios





Brel

El joven chef Gregory Rome (de ascendencia belga) y la jovencísima pastelera Pamela Romero (mexicana) son la pareja que, con loable tesón y buenas manos han logrado convertir la exitosa pizzería de los padres de él en mucho, mucho más. En el Brel contemporáneo. En una propuesta, con cocina vista y un tráfico salvaje (sirven sin descanso tanto las pizzas como su menú gastronómico, que ya es el famoso), que ha traspasado las fronteras de la Comunidad con su osadía y finura. Con las comandas incendiadas, la mesa 0 es la buena, la que está



frente a la cristalera de la sala de máquinas. Y allá va Gregory…

Pasta de almendras saladas con ventresca de atún curada en sal (jamón de mar) y con anchoa con crema de aceituna. Rome sigue soñando. Ostra con tónica, naranja y jerez. Coca de maíz con el cosquilleante ahumado del chipotle. La gamba de Dènia, por supuesto: tartare con el cuerpo; la cabeza, deshidratada, rellena de bechamel de americana de los corales. Al lado, unas piedras calientes sobre las que se arroja agua de mar para conseguir la sensación de maresía. Y el que sin duda fue el plato más celebrado, el pollo a *l'ast* presentado como *figatell*, jugoso, sápido. Luminoso el bacalao confitado con garbanzos, potaje de las espinas y currys de colores. Divertido el conejo con mole poblano y puré de hinojo. Sutil el arroz de anguila ahumada con alioli suave de ajo confitado. Por fin, el lima-limón (sorbete, aire…) y el pastel de chocolate (obulato) de rara levedad. Brel no ha quitado el pie del acelerador.

BREL

San Vicente, 91 · 03560 El Campello (Alicante)

Tel.: 965 630 701 · www.restaurantebrel.com

Precio medio: 40€

On: El alto canalleo de los conceptos y las hechuras

Off: Una cierta irregularidad a lo largo del menú

Magnus Nilsson cerrará este año su singular restaurante Faviken

Conocido por ser uno de los del núcleo duro de la cocina nórdica (el más *heavy*, sin duda, con su restaurante en mitad de los bosques remotos del norte de Suecia), Magnus, radical del km 0, cerrará este año su famoso Faviken para dedicarse a su familia. Seguirá regentando la charcutería y el bar Undersakers.

Llega la nueva congelación electromagnética

El primero se instalará en el Culinary Institute of Barcelona. Con este innovador sistema se eliminan los cristales, la congelación superficial y las pérdidas de humedad y color. Y puede congelar todo (todo).

Toro recibe a importadores de Estados Unidos

La bodegas participantes fueron: Sobreño, Rodríguez Sanzo, Fariña, Liberalia Enológica, Torreduero, Francisco Casas, Pagos del Rey, Orot, Divina Proporción, Rejadorada, Monte la Reina, La viña del Abuelo, Viñaguareña, Pagos de Matarredonda, Quinta de la Quietud, Frutos Villar y Valbusenda.





Certificada la Ruta del Vino de Valdepeñas

Es la segunda de Castilla-La Mancha que se certifica dentro de la marca referente del enoturismo en nuestro país, como fruto de la colaboración entre ACEVIN y la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.



Nuevo embajador

El periodista y escritor Miguel Ángel Almodóvar ha sido nombrado Embajador de la D.O. Valdepeñas, una figura creada para "potenciar y difundir la esencia de nuestros vinos más allá de nuestras fronteras", afirma Inma Moreno, directora de marketing de la D.O.

Campo Viejo sigue cosechando éxitos

Recientemente ha sido reconocida en dos de las listas de vino más importantes a nivel internacional, la *Impact Hot Brands 2019* y la *World's Most Admired Wine Brands 2019*, y además ha obtenido el máximo galardón en el Concurso Bacchus 2019.



Carmen San Martín, presidenta de la D.O. Rueda afirma que "La cosecha 2018 fue histórica en la D.O. Rueda en cuanto a producción, y ahora nos enorgullece comprobar también su solidez en cuanto a la calidad".

A LA CONQUISTA DE BARCELONA

Bajo el lema *CONCArim Barcelona 2019,* los vinos de la Denominación de Origen Conca de Barberà –con la variedad trepat como estandarte– conquistaron a más de 200 profesionales de la hostelería y la distribución en su visita hace unas semanas a la capital catalana.



50 ANIVERSARIO DE JIJONENCA



Jijonenca celebra sus cinco décadas dedicadas al helado artesano con un nuevo sabor. Para obtenerlo, la firma confió en el subcampeón de *MasterChef 5* y chef del restaurante Mr. Kao, Nathan Minguell, quien creó un helado inspirado en el conocido pastel norteamericano *Red Velvet*.

Beher triunfa en IFFA 2019

La compañía Bernardo Hernández, S.L. (Beher) ha sido galardonada con un premio especial en reconocimiento a la alta calidad de sus productos, entregado en el transcurso del salón internacional IFFA 2019. Beher recibió también 18 medallas de oro, 1 de plata y 1 de bronce.



Nueva catalogación vitivinícola



La D.O.Ca. Priorat impulsa una nueva catalogación de los vinos elaborados por sus bodegas, denominada "Los Vinos de la Tierra", haciendo hincapié en tres valores: la transparencia, la humildad y la recuperación de aquello que un día fue. Con esta catalogación se desea destacar que un gran vino es el fruto de un lugar privilegiado.

IV Jornadas del Atún Rojo de Barcelona



Entre el 17 de mayo y el 2 de junio se celebró la cuarta edición de las Jornadas del Atún Rojo Balfegó de Barcelona y provincia. En ellas participaron cuatro reconocidos chefs –Hideki Matsuhisa, Juan Carlos Reyes, Fabiola Lairet y Ekaitz Apraiz–, así como un total de 111 restaurantes de 25 poblaciones barcelonesas.

Nuevas propuestas de Celler Gerisena

Celler Gerisena presenta, por un lado, *Obreboques*, un vermut ampurdanés engarnachado, que resulta original y tradicional al mismo tiempo; y por otro, *Remena Nena*, un vino aromatizado con plantas aromáticas de la Albera y medicinales del Mediterráneo.





53ª Tastavins D.O. Penedès en Vilafranca

Vilafranca del Penedès volvió a acoger la entrega de las medallas del concurso Tastavins D.O. Penedès, que tuvo lugar en el Auditorio Municipal de la Capital del Vino. El evento contó con una asistencia de más de 320 personas, y el escenario se decoró con los 35 vinos ganadores, repartidos entre 21 bodegas diferentes.

Cata en clave femenina

El pasado 23 de mayo se celebró en Vins i Licors Grau (Palafrugell, Girona) una cata protagonizada por cuatro grandes enólogas: María José López de Heredia (Viña Tondonia Reserva 2006), Irene Alemany (Sot Lefriec), Xandra Falcó (Marqués de Griñón Petit Verdot 2013) y Anna Espelt (Espelt Garnatxa Airam).



LA D.O. TARRAGONA INVITA A CONOCERLA IN SITU

Un grupo de sumilleres, periodistas, tiendas especializadas y prescriptores visitaron recientemente dos bodegas de la D.O. Tarragona en el Alt Camp. Cataron los vinos de 15 productores: Celler 9+ de La Nou de Gaià; Molí de Rué, de Vinebre; Biopaumerà, de Rasquera; Vins Suñer, de Ginestar; Celler Pedrola, de Miravet; Vinyes del Tiet Pere, de Vilabella; Mas del Botó, de Alforja, Padró i Família, de Bràfim; Vives Ambròs, de Montferri; Celler Sanromà, de Vila-rodona; Vinya Janine, de Rodonyà; Estol Verd Celler, de Rodonyà; Celler Mas Bella de Masmolets; Celler Mas Vicens, de Cabra del Camp; Adernats Vins & Cava, de Nulles y De Muller de Reus.

Nuevos premios para los vermuts de Padró i Família



En la quinta edición de los Premis Vinari, el vermut *Myrrha Reserva* by Padró & Co. ha conseguido el Vinari d'Or al Mejor Vermut Reserva.



Visita a Hispano-Suizas

La Cuchara de Plata by Alejandro Cerdá, visitó la bodega de Hispano-Suizas en El Pontón (Requena, Valencia). Ejerció de anfitrión el enólogo Pablo Osorio que deleitó al grupo con algunos de sus vinos: Tantun Ergo Pinot Noir, Bassus, Impromtu y su incomparable Magnum Tantum Ergo Exlcusive 2007.

Menos cerdos en montanera

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), ha presentado los resultados de la montanera de 2018-2019. En esta campaña se han sacrificado un 9,7% menos de animales de bellota que en la campaña anterior.



A LA CONQUISTA DE ASIA



Caviaroli presentó al mercado asiático sus más recientes novedades, como las perlas de limón, las perlas de salsa de soja, y las olivas "esféricas" negras, de la gama de olivas esféricas Caviaroli drops. By Albert Adrià. Lo hizo en Japón, en *The World Food and Beverage Great Expo (FABEX).*

artMuria triunfa en Londres

La primera edición de los *London International Honey Award* (LIHA) 2019 ha premiado con una medalla de oro la variedad de Alta Montaña y con sendas medallas de plata las variedades de Romero y Bosque.



VIMBLANC CON PEDRO XIMÉNEZ



Dentro de su estrategia de recuperar las tradiciones vinícolas, Cellers Unió presenta su nuevo *Vimblanc* elaborado con Pedro Ximénez, del que prevé elaborar menos de mil botellas al año.



Para los amantes de lo natural

Naturlovers **es la colección más fresca y desenfadada de vinos y cavas de Montesquius. Son fáciles de entender y gustan a todos. En el caso del cava, se elabora en la categoría de reserva. El colibrí de la etiqueta es un ave que saborea el néctar de las flores, indicando que debemos saborear cada momento.**

Sevilla acogerá la gala Michelin

La capital andaluza ha sido elegida para acoger la gala de presentación de la *Guía Michelin España & Portugal 2020*. El acto tendrá lugar el 20 de noviembre en el teatro Lope de Vega y en el Casino de la Exposición.





Batalla entre León y Sandoval

Makro organizó hace unas semanas una batalla culinaria entre dos de los cocineros más reputados del momento. Mario Sandoval optó por elaborar su tradicional receta de Cochinillo –de tierra– y Ángel León se decantó por su célebre Cochinillo de Mar, elaborado con morena.

La Plazuela roza la perfección

La Plazuela, de Bodegas Más Que Vinos, elaborado a base de cencibel y garnacha, ha recibido 95 puntos Parker. Se reconfirma como uno de los mejores vinos según puntuaciones en las dos últimas décadas.



Turismo Valencia Convention Bureau



D.O's vinícolas de la Comunidad Valenciana

En la Comunidad Valenciana encontramos vinos blancos, tintos y dulces de las tres denominaciones de origen oficialmente reconocidas: Alicante, Utiel-Requena y Valencia.

Turismo de Tenerife



Canarias: Vinos y restauración

La gastronomía canaria es fruto de un clima templado y de una tierra volcánica que proporcionan un sabor especial a los platos, que pueden acompañarse con vinos de alguna de las once denominaciones de origen de las *Islas Afortunadas.*

Godello y albariño

Se trata de dos variedades autóctonas gallegas con las que se elaboran vinos blancos ideales para tomar todo el año, pero especialmente apetecibles en verano.



D.O. Rías Baixas

Almería: Capital Española de la Gastronomía 2019

Almería es este año la Capital Española de la Gastronomía. Este importante logro es también un gran reto para la ciudad andaluza porque se encuentra ante una oportunidad histórica para convertirse en uno de los grandes destinos turísticos gastronómicos nacionales.



Almería Turística



Verduras, protagonistas de la cocina *healthy*

La cocina *healthy* o saludable está más de moda que nunca. Y para elaborar platos saludables sin duda las verduras son fundamentales. Algunas como las espinacas han dado el salto desde los fogones al vaso en forma de *smoothies* o batidos.

NH Collection Eurobuilding

Ron Diplomático



Ron

Dicen que el ron será el rey del futuro. Los datos de previsión de diferentes analistas del mercado así lo señalan. Y es que una de sus grandes bazas es que es el destilado más versátil: se puede tomar solo, con hielo o combinado.

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

Purgatori



CREADO POR EL HOMBRE
DESEADO POR LOS ÁNGELES



92 puntos
Añada 2014
Wine Spectator
2018

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

Finca Purgatori

FAMILIA
TORRES


Infinita atracción
EMINA
Rosé
Prestigio
2018
cigales
www.emina.es
WINE MODERATION .com
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN