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

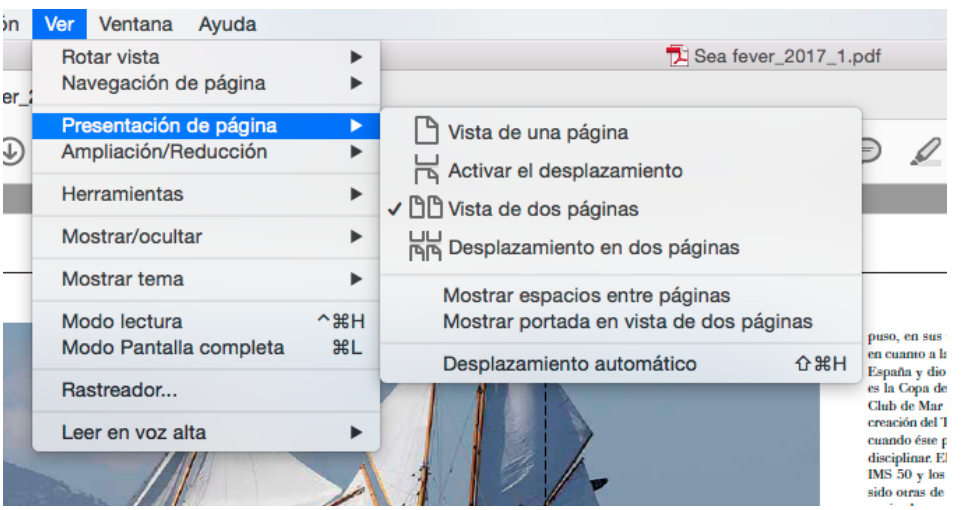
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

VINOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA: ESENCIA MEDITERRÁNEA

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

Nº 203-JULIO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

BURBUJAS PARA EL VERANO *



CRISTINA FIGUEIRA

RESTAURANTE EL XATO · LA NUCÍA (ALICANTE)



Godello y Albariño

Dos variedades amigas

ALMERÍA

Capital Española de la Gastronomía 2019

Especial

ISLAS CANARIAS

Viñas volcánicas

Escapada enogastronómica por León

FILLO DO ATLÁNTICO

ALBARIÑO



Martín Códax

ALBARIÑO

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

RÍAS BAIXAS, DENOMINACIÓN DE ORIXE.

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

Tiempo de sol, mar y buena gastronomía



Restaurant El Mirador Terrace - The Ritz Carlton Abama

Este mes viajamos a las Canarias, a la Comunidad Valenciana, Almería y Léon

Este mes viajamos a las Islas Canarias, un destino turístico de sol y playa por excelencia, que empieza a ser también lugar de peregrinaje para los gastrónomos gracias al buen hacer de sus chefs. Para maridar, las opciones son variadas: once denominaciones de origen avalan la calidad de unos vinos que tienen en común la mineralidad que aportan los suelos volcánicos.
Otros destino de sol y playa típico suele ser la Comunidad Valenciana, donde además podemos disfrutar de buenos arroces y del 'terraceo'. Y es precisamente a la hora de tomarnos una copa o de acompañar una comida cuando debemos pedir, sin dudarlo, un vino de la zona. Nosotros hemos aprovechado nuestra visita a la comunidad valenciana para visitar tres restaurantes alicantinos que han recibido su primera estrella Michelin; El Xato, Orobianco y Beat.
También les proponemos, estén donde estén, refrescarse con las burbujas de los vinos espumosos. Del *brunch* a la copa nocturna, en pareja o con amigos, al borde del mar o de la piscina... los vinos espumosos son una gran opción.
Por otro lado, Meritxell Falgueras nos sugiere este mes descubrir dos variedades gallegas: albariño y godello, que dan lugar a vinos blancos muy apetecibles a hora que las temperaturas son más altas.
Y si no tiene aún lugar de destino para las próximas vacaciones y quieren comer bien, entonces no hay duda: deben ir a Almería, que este año es la Capital Española de la Gastronomía. Y si prefieren un destino de interior, nosotros nos hemos ido de ruta enogastronómica por León y hemos visitado la comarca de La Maragatería. Así que ya ven, les ofrecemos muchas opciones donde comer y beber bien.

Enrique Curt

SUMARIO #203



JULIO 2019





24 Vinos de la Comunidad Valenciana

A la Comunidad Valenciana se suele ir a la playa o a visitar algunos de sus muchos atractivos turísticos pero también a disfrutar de buenos arroces y del 'terraceo'. Y es precisamente a la hora de tomarnos una copa o de acompañar una comida cuando debemos pedir, sin dudarlo, un vino de la zona.

40 Burbujas para el verano

Invitamos a nuestros lectores a refrescarse con las burbujas de los vinos espumosos. Del *brunch* a la copa nocturna, en pareja o con amigos, al borde del mar o de la piscina... ¡los espumosos también son para el verano!

50 Albariño y godello

POR MERITXELL FALGUERAS

La godello y la albariño "son dos superamigas que a la vez también son muy independientes". En Galicia el albariño es la uva predominante en Rías Baixas y la godello en Valdeorras.

60 Canarias

Destino de sol y playa por excelencia, las *Islas Afortunadas* empiezan a ser también lugar de peregrinaje para los gastrónomos gracias al buen hacer de sus chefs. Para maridar, las opciones son variadas: once denominaciones de origen avalan la calidad de unos vinos que tienen en común la mineralidad que aportan los suelos volcánicos.

76 Estrellas Michelin 2019

Restaurante El Xato

El Xato empezó siendo hace cuatro generaciones un bar de tapas familiar y, gracias al buen hacer de Cristina Figueira, ahora luce una estrella. Esta higienista dental, que empezó ayudando en el bar de sus suegros, nos confiesa que Joan Roca es el verdadero mentor de lo que hoy es su cocina.









84 Almería, Capital Española de la Gastronomía 2019

Cocina de toda la vida, pescados y mariscos frescos, los mejores vegetales, una legión de productos gourmets, un sector agroalimentario innovador y la creatividad de sus restauradores son las armas de la gastronomía almeriense. La ciudad llega al ecuador de su 'reinado' muy satisfecha.



82 Clochard de restaurante

POR XAVIER AGULLÓ

Tiempo de vacaciones, tiempo de indolencia y gastronomía. Nuestra propuesta de este mes moroso viaja a Madrid y a su altísima cocina, y luego se mueve a las islas: en Mallorca, el nuevo fenómeno que hibrida Canarias y el Mediterráneo; en Gran Canaria, en la brutalidad de su caldera, un menú sorprendente de km 0.

86 Escapada enogastronómica De ruta por León

La provincia de León tiene tantos encantos que es inabarcable en una escapada corta como la nuestra, por eso decidimos centrarnos en la comarca de La Maragatería y visitar su capital: Astorga y el Conjunto Histórico-Artístico de Castrillo de los Polvazares.



DO Almansa organiza unas jornadas de "Acción Inversa" con importadores de Rusia y Alemania



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

Hasta el 14/07

Seagram's NY Hotel

La ginebra americana más icónica vuelve a Barcelona con una nueva edición de Seagram's NY Hotel. Un espacio exclusivo en el Hotel 1898 acogerá el *pop up* de Magnolia Bakery, la coctelería Dear Irving ofrecerá el mejor *afterwork* neoyorkino y Bingo Brunch traerá lo último en la Gran Manzana para disfrutar del domingo.
Más información: www.hotel1898.com





Todo el mes

Jornadas del atún rojo en Apicius

El restaurante valenciano Apicius ofrecerá un menú degustación (59 €) protagonizado por el atún rojo Bluefin de Balfegó. El local, además, ha sido reformado y redecorado.
Más información: www.restaurante-apicius.com



5-7/07

Banc Sabadell Vijazz Penedès 2019

El Banc Sabadell Vijazz Penedès, la original feria de vinos de de Vilafranca del Penedès (Barcelona) maridada con el mejor jazz internacional, tendrá como cabeza de cartel de su 13ª edición a la norteamericana Madeleine Peyroux. La feria contará con una cuarentena de bodegas expositoras y un largo programa de actividades.
Más información: www.vijazzpenedes.com



27/07

Una Parada en el Camino, Don Jacobo 2019

Bodegas Corral celebrará la tercera edición de "Una parada en el Camino, Don Jacobo 2019" con motivo de la festividad del día de Santiago. La bodega será punto de encuentro de peregrinos, amigos del camino y amantes del vino. Una jornada especial para conocer la única bodega de la D.O.Ca. Rioja por la que pasa el Camino Francés hacia Santiago de Compostela. Un día para vivir el camino de manera diferente, con rutas teatralizadas, catas comentadas, actividades para niños como hinchables y manualidades, juegos, música y actuaciones en directo.
Más información: www.donjacobo.es

19/07 – 25/08

La Santa Market

Un verano más el Santa Cristina Horse Club de Santa Cristina d'Aro (Girona) se convierte en un oasis de ocio, espectáculos, diseño y gastronomía para todos los públicos en pleno corazón de la Costa Brava. Se darán cita restaurantes internacionales, hamburguesas gourmet, sushi, crêpes, zumos saludables, sándwiches de autor, platos veganos y un sinfín de propuestas.
Más información: www.lasantamarket.com



IVY MIX



LA BARTENDER DE MODA EN ESTADOS UNIDOS ACABA DE SER NOMBRADA NUEVA EMBAJADORA DE TERRY WHITE BRANDY, EL PRIMER BRANDY BLANCO ESPAÑOL QUE LLEGA COMO UNA PROPUESTA DISRUPTIVA PARA REJUVENECER EL MUNDO DEL BRANDY.

La mixóloga ha tenido una química muy especial con *Terry White Brandy* desde el principio, al tratarse de una amante y defensora del brandy, así como de España y su gastronomía. Aventurera y viajera curiosa, en Jerez ha encontrado un punto clave de inspiración. "Visitar las bodegas de Terry fue para mí una experiencia reveladora. Pude comprobar de primera mano el proceso de elaboración artesanal de un brandy con más de un siglo de historia y descubrí un sabor diferente, refrescante… Sin embargo, la mayor sorpresa llegó cuando vi que era un brandy blanco". Durante su visita, el *Master Blender*, como suele hacer con los visitantes reconocidos, le ofreció firmar una barrica. "Supongo que fue la emoción del momento, pero me salió mi lado rebelde, mi faceta creativa de cuando estudiaba Bellas Artes", así justificaba Ivy el hecho de que rechazase la tiza blanca y sacase la pequeña caja de pinturas que siempre lleva en el bolso y dejara reflejada una firma colorista, asemejándose a un cuadro *arty*, tal y como lo definió ella.

Ivy Mix afirma que pretende aprovechar la novedosa frescura de *Terry White Brandy* en su bar Leyenda (está entre los 50 mejores bares de Nueva York según *Time Out Ranking*), ubicado en Brooklyn, con nuevos cócteles para que sus clientes puedan disfrutar de este singular brandy. "En el mundo de la coctelería tienes que ser único y estar innovando e investigando constantemente, probando nuevos sabores e incluso nuevas texturas y colores. Solo de esta manera puedes llegar a ser un buen *bartender*". ❋

TRAYECTORIA

La carrera de Ivy Mix ha sido meteórica en los últimos años. En 2015 fue proclamada la mejor bartender de Estados Unidos tras ganar el festival *Tales of the Cocktail,* un concurso conocido como los *Óscar* de la coctelería. Un año después fue nombrada *Mixologist of the Year* por la revista *Wine Enthusiast* (2016) demostrando que la mujer también puede triunfar en la coctelería. Esto la ha llevado a fundar la *Speed Rack*, un campeonato de coctelería en el que solo participan mujeres y del que salen las nuevas promesas de la industria. En 2019, su bar Leyenda, considerado como uno de los *tops* de Nueva York, ha sido uno de los finalistas de los *James Beard Media Awards* en la categoría *Outstanding Bar Program*. Años llenos de éxito que sin duda convierten a Ivy Mix en una auténtica leyenda de la coctelería y cuya lucha por el empoderamiento de la mujer no pasa desapercibida.

Veterum Vitium

Agradable y equilibrado

Conscientes de la importancia de mantener la tradición, Coviñas ha sabido cuidar y preservar los viñedos más viejos, esos que dan unos vinos muy especiales, y hoy en día posee las mejores cepas viejas de bobal de la comarca de Utiel - Requena. Con ellas elabora este vino para disfrute de los consumidores.







Fiel a la tradición, abierto a la innovación, comprometido con el territorio y sus gentes, defensor de la calidad y de los valores cooperativos. Así es Grupo Coviñas, una cooperativa de segundo grado que aglutina los sueños de 3.000 agricultores de Utiel-Requena, una comarca del interior de la provincia de Valencia en la que se cultiva la vid y se elabora vino desde tiempos inmemoriales. No en vano, en esta zona se encuentra el yacimiento arqueológico de la Solana de Las Pilillas, con una datación estimada entre los siglos VII y V a.C., que se considera uno de los centros productores de vino más antiguos documentados en la Península Ibérica. Coviñas ha sabido preservar los viñedos más viejos, unas vides de las que salen vinos de alta expresión como *Adnos* o como *Veterum Vitium,* vinos de calidad, premiados y reconocidos, que alejan esa idea ampliamente mantenida en el tiempo que asocia el vino de cooperativa al granel y a una calidad menor. *Veterum Vitium*, viñas viejas en latín, está elaborado con uvas de parcelas selecciona-

Veterum Vitium

Tipo: Vino tinto
D.O.P.: Utiel- Requena
Variedad: Bobal de viñas viejas
Graduación: 13,5% vol.
PVP: 6,50 €

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. Marida con carne a la brasa, pato asado o cerdo. Pescados a las hierbas aromáticas, guisos de legumbres y vegetales. Quesos manchegos.



Mejor enólogo del año

Coviñas dispone de un importante equipo técnico dirigido por el enólogo Diego Morcillo (Requena, 1975) reconocido por su dilatada trayectoria y conocimientos. Así, en 2018 Morcillo fue elegido como Mejor Enólogo Nacional por la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOES).
El jurado decidió por unanimidad otorgar este reconocimiento al director técnico de Coviñas por su trayectoria profesional, su "magnífico y extremadamente extenso" currículum y su "erudición" en el mundo de la enología, además de su amplia experiencia, y porque se encuentra al frente de la dirección técnica de "una de las mejores cooperativas de España, de la que salen grandes vinos", explicó FECOES en su momento.

das del Grupo Coviñas que tienen una edad media de 80 años y que están dispuestas en vaso. El paso del tiempo ha obligado a las plantas a adaptarse al terreno y a profundizar sus raíces para poder absorber los sedimentos y minerales del terruño.
La vendimia de las uvas se realiza de manera manual, seleccionando los mejores racimos. La producción de las parcelas de donde salen estas uvas es limitada, ya que de ellas solo salen de 2000 a 4000 kilos por hectárea. Uvas de la variedad bobal, típica de la zona, en la que destacan notas de fresa y cereza, con una acidez moderada que dota de potencia y larga vida a los vinos.
Veterum Vitium se elabora de manera tradicional; el vino va adquiriendo cuerpo y complejidad al madurar en barricas seleccionadas de roble francés y americano de segundo año. Durante el período de crianza, que oscila entre los tres y seis meses, se redondean los taninos que dan la estructura y elegancia típicas de este vino de carácter único. Un vino reconocido, que el pasado año se llevó el Oro en los certámenes *Mundus Vini* y *Berliner Wein Trophy* (tanto en la edición de verano como en la de invierno).

Vinos mediterráneos

Coviñas es interior, es 'montaña' –la comarca está situada en una preciosa meseta bañada por el río Magro, con una altitud entre 600 y 900 metros–, es vino tinto de guarda. Pero también es mar, es frescura. Una ligereza mediterránea representada en gamas como *Al Vent by Miquel Suay*. La frescura y ligereza de estos vinos trasladan al Mediterráneo, a ese *Vent* (viento) que acaricia la cara y llena de vida.
El prestigioso diseñador Miquel Suay, reconocido por sus trajes de ceremonia y *prêt-à-porter*, ha rediseñado recientemente la etiqueta y la imagen de esta gama, en las que ha querido reflejar la luz, los colores y la magia mediterránea. La gama mantiene la botella sugerente y estilizada que usaba hasta ahora y que recuerda a las ánforas en las que se transportaba el vino en la antigüedad, pero cambia la imagen en etiquetas y cápsula, en las que Suay interpreta de manera pixelada los colores del Mare Nostrum.
Así, en el *Sauvignon Blanc,* el diseñador ha querido representar las calas mediterráneas, con ese color turquesa tan característico; en el *Bobal Rosado*, los colores rosados del atardecer en la costa levantina, y en el *Bobal Tinto,* con tonos azules oscuros, las noches de luna llena sobre las aguas del mar. Una imagen moderna, fresca y elegante que refuerza el carácter unos vinos muy valencianos.

Más de medio siglo de historia

Grupo Coviñas nació en 1965 en la localidad valenciana de Requena como una cooperativa de segundo grado que amparaba a una decena de cooperativas de este municipio y sus pedanías, y de las localidades de Villargordo del Cabriel y Venta del Moro.
En la actualidad, el grupo recoge el trabajo de 3.000 viticultores de estas diez cooperativas (Los Isidros, Requena, La Portera, Roma, Las Monjas, San Antonio, Campo Arcís, Villargordo, Barrio Arroyo y Los Duques), y no ha perdido la esencia y los valores cooperativos: la solidaridad, la igualdad y la democracia. En Coviñas defienden el trato justo de todos los miembros de la cooperativa y el pago de precios justos por la materia prima.
Desde ese 22 de agosto de 1965 en que el grupo vio la luz, han cambiado muchas cosas, pero otras se han mantenido: el apoyo a los agricultores y la defensa del territorio y el medioambiente.
En 55 años, Coviñas ha pasado de embotellar un solo vino –el Vino de la Reina– , a tener una amplia gama de productos, vinos y cavas que se exportan a más de 30 países de todo el mundo, y a vender más de 14 mi-



llones de botellas al año. En la actualidad es una empresa moderna, que se ha convertido en todo un referente en la D.O. Utiel-Requena, en la que alcanza una cuota de mercado del 47%.

Innovación y calidad

Grupo Coviñas está comprometido con la innovación y la calidad. Así, dispone de modernas instalaciones con la última tecnología, y sigue exhaustivos controles de calidad, supervisando en todo momento las distintas fases de cada vino.

En estos momentos está a punto de estrenar una nueva línea de embotellado, y de utilizar un novedoso sistema de limpieza y desinfección de barricas desarrollada por la empresa riojana *Cleanwood*.

Coviñas dispone de una amplia nave de crianza de 3500 m^2 con capacidad para hasta 10.000 barricas. Sus instalaciones albergan también un botellero con un millón de botellas.

2018, un año de éxitos

Grupo Coviñas ha experimentado un importante crecimiento en los últimos años, y ha logrado multiplicar por cuatro sus cifras de negocio en la última década.

Así, en el ejercicio 2017-18 logró vender 14,3 millones de botellas, lo que supone un incremento del 14% respecto al año anterior. La facturación del grupo también creció considerablemente hasta alcanzar los 52,2 millones de euros, si bien en este incremento se incluyen las cifras alcanzadas por *Bobal Wine Cellars,* la sociedad de granel gestionada y participada en su mayoría por Coviñas que agrupa a 18 cooperativas.

Además, el pasado año logró un récord de premios, tanto nacionales como internacionales: un total de 40 medallas, más de la mitad de ellas (23) de oro. Entre estos reconocimientos destaca el Zarcillo Gran Oro para el Aula Reserva Brut Nature, la medalla de oro para el *Aula Merlot de Autor* en el Concurso Mundial de Bruselas, o la medalla de oro en el *Challenge International du Vin* para *Adnos 2014*, el vino de alta expresión reconocido con 90 puntos en la *Guía Peñín* y 93 en la *Guía de Vinos de ABC.*

Compromiso con la sociedad

Defensor de los valores cooperativos, entre los que se encuentran la solidaridad, Grupo Coviñas participa o colabora con numerosas acciones solidarias, culturales o deportivas, especialmente de la zona de Utiel-Requena.

Entre las acciones llevadas a cabo el pasado año destaca la organización de la I Carrera Solidaria entre Viñedos 'Mar de Coviñas', con la que se quiso dar visibilidad a una de las enfermedades que más afecta a los viticultores, expuestos constantemente a la luz solar, como es el cáncer de piel. La bodega destinó el 50% de los ingresos por dorsales a la Asociación Española contra el Cáncer (AECC) de Valencia para desarrollar proyectos de lucha contra este tipo de cáncer.✻

GRUPO COVIÑAS
Avda Rafael Duyos, s/n · 46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 300 680 · www.covinas.com



Vinos jóvenes y desenfadados

Otra de las gamas icónicas de Coviñas que representa este espíritu más joven y fresco es *La Escapada,* que, con su aire mediterráneo y sus atractivas etiquetas de estilo *retro* y colores planos, está causando sensación en los mercados internacionales. Vinos desenfadados, dirigidos a gente joven o de ánimo joven a la que le gusta disfrutar de las pequeñas cosas de la vida, y que tienen divertidos nombres: *Blanca & Quito, Rosa & Dito* y *Tina & Tito.*

La gama más joven de Coviñas también está teniendo un gran éxito. Así, los tres vinos que la componen lograron el oro en el *Gilbert & Gaillard International Challenge 2019,* el certamen organizado por la prestigiosa guía de vinos y revista especializada internacional *Gilbert & Gaillard.* También *Rosa & Dito* se hizo con una plata en el Concurso de Vinos de Proava.

MONA LISA®

LA NUEVA MARCA DE DECORACIONES

PARA EL ARTISTA QUE HAY EN CADA CHEF



#MAKEITEXTRAORDINARY

www.monalisadecorations.com/es

@monalisadecorations

monalisadecorations.global

Para cuidarse y disfrutar

Chitmil Tinto **se adapta a los nuevos consumidores que quieren cuidarse y que a la vez les gusta disfrutar de la vida y de los placeres del vino. Es ligero, sano y natural, sin grandes pretensiones. Está certificado como producto vegano con el sello europeo VLABEL.**



JOYA ENOLÓGICA

Fondillón Tesoro de Villena Solera 1972 de Bodega Las Virtudes, es un vino generoso de gama alta exclusivo de Alicante. Se elabora a partir de uvas monastrell sobremaduradas. Es suave y cálido con toques a mermelada de higos, pasas y un final gratamente amargo. Ideal como aperitivo, postre y en coctelería.





Vino revelación español

Portia Summa 2015 ha sido reconocido como Vino Revelación de España 2019 en el *Concours Mondial de Bruxelle.* Un tempranillo goloso y complejo, fácil de maridar con carnes, setas, atún, bacalao y quesos de mediana curación.



Premiado en China

Pagos de Valcerracín Roble, **de Bodegas Vinos de la Luz, es un tempranillo de Ribera del Duero con 10 meses en barrica de roble francés. Su producción alcanza las 150.000 botellas. Ha sido premiado con la medalla de Oro en la última edición de *China Wine & Spirits Awards* (CWSA) 2019.**



Triplemente reconocido

Legaris Alcubilla de Avellaneda 2015 ha sido reconocido como el 'Mejor Tinto Español', el 'Mejor Ribera del Duero', y galardonado con la Medalla de Oro por el International Wine Challenge 2019. En boca es vibrante e intenso.



Sutileza, finura y delicadeza

El *Gran Reserva 904 Cosecha 2010* es elegante y sedoso, fruto de la que en La Rioja Alta S.A. consideran una de las mejores cosechas de este siglo. Perfecto para acompañar platos principales, postres con cobertura de chocolate y también como copa de sobremesa.

UVA SINGULAR

De Yanes, elaborado por la bodega tinerfeña El Sitio con la singular uva baboso negro, ha sido premiado en el concurso Agrocanarias 2019. Expresividad de cenizas volcánicas y profundidad de fruta madura en la copa.





Vino Revelación

Portia Summa 2015 **ha sido elegido como** ***Vino Revelación de España 2019*** **en el** ***Concours Mondial de Bruxelles.*** **Este tempranillo es la máxima expresión de un viñedo antiguo de Portia. Marida con carnes, pescados grasos y postres de chocolate.**



CABERNET SOLIDARIO

Por quinto año consecutivo, Abadía Retuerta revalida su respeto por el ámbito social y humano apoyando a una fundación local, Juan Soñador, y destinando a su proyecto Tierra Viva Catering, las 1.250 botellas de *Vendimia Solidaria.*



Una botella por habitante

Peñafiel Edición Limitada 2016 ha sido distinguido con 90 puntos y Medalla de Plata por *Decanter World Wine Awards 2019.* Este tempranillo de la Ribera del Duero cuenta con una producción de botellas similar al número de habitantes que tiene la localidad de Peñafiel (Valladolid) en el año de su añada.



Sensación aterciopelada

Conde del Real Agrado crianza 2016 **ha recibido una Medalla de** ***Oro en el Concours Mondial de Bruxelles*****. Se elabora con garnacha, tempranillo, mazuelo y graciano. Dominan las notas de roble fino y mermelada de fresas junto a sutiles toques de café tostado y minerales.**

El mejor tinto gallego

Regina Viarum **ha sido el único tinto gallego de 2018 premiado en el** ***International Wine Challenge.*** **Además, estrena** ***packaging*****. La nueva botella y su etiqueta dejan todo el protagonismo al Cañón del Sil y a la excepcional ubicación de la bodega.**



Un blanco de Rioja que conquista

Aromático, equilibrado, fresco y untuoso. Su color, amarillo limón, limpio y brillante, delata su frescura. Este monovarietal de sauvignon blanc es ideal para disfrutarlo con una buena *fondue* de quesos, mariscos y pescados.





El diseño de la nueva edición limitada 'Sakura' se inspira en la flor de cerezo, *sakura* en japonés, que representa la belleza de la naturaleza. Elaborado con las variedades moscatel y gewürztraminer, es un vino suave, fragante y seductor, con un final goloso.

Evocando el viñedo

Clot dels Oms Blanco 2018 **presenta una imagen renovada que evoca el viñedo donde nace. Es un monovarietal de chardonnay que se mantiene con sus lías finas durante unos meses, cosa que le aporta la untuosidad en boca que se descubre al catarlo, donde despuntan las frutas exóticas.**



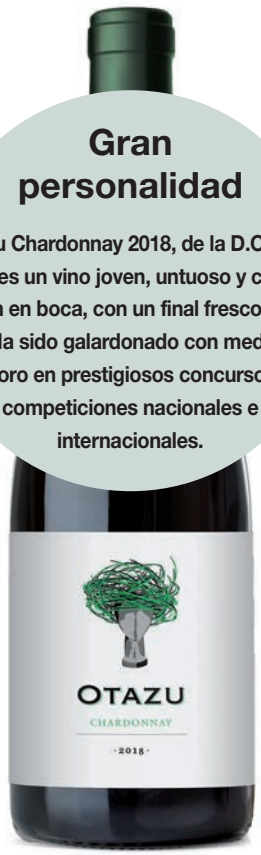


Gama experimental

Después de experimentar con las variedades xarel·lo, cabernet franc y sumoll, la bodega Jean Leon ha elegido ahora la aromática malvasía de Sitges para completar su colección de vinos monovarietales y crear un vino fresco, intenso y con muy buena acidez.

Gran personalidad

Otazu Chardonnay 2018, de la D.O. Navarra, es un vino joven, untuoso y con volumen en boca, con un final fresco y largo. Ha sido galardonado con medallas de oro en prestigiosos concursos y competiciones nacionales e internacionales.





VERDEJO auténtico y genuino

François Lurton presenta la nueva añada del primer vino que elaboró en España: Hermanos Lurton Verdejo D.O. Rueda, un vino seco y afrutado. Llega al mercado con una etiqueta renovada en la que, a través de motivos vegetales, se expresa la singularidad de la variedad.



Dos vinos gastronómicos

***Nadal X Blanco* y *Nadal X Vermell 2018*, elaborados 100% con xarel·lo blanco y xarel·lo rojo, son dos vinos con estructura y cuerpo que permiten enaltecer productos frescos y platos elaborados. Mejoran en botella durante los tres años posteriores a la cosecha.**

RECUERDOS IBICENCOS

Ibizkus Blanco es un *coupage* de macabeo, malvasía, moscatell y chardonnay. Un vino fresco y fácil de beber que nos evoca Ibiza. Ideal para disfrutarlo frente al mar acompañado de marisco.



Gran potencial aromático

V Malcorta se elabora con un clon de la variedad verdejo. Tras 5 meses de crianza sobre lías ya están a la venta las 12.000 botellas de esta añada 2018. Un vino muy equilibrado, con una potente acidez natural en boca, gran persistencia y tonos minerales.





Aromática malvasía

La bodega tinerfeña *El Sitio* firma este blanco seco elaborado 100% con malvasía aromática bajo la D.O.P. Islas Canarias. Tras una crianza sobre lías finas en depósito durante tres meses, se obtiene este vino fresco y frutal, de estructura media.



Gran referente

Sanamaro es un vino muy singular que se elabora únicamente los años de plenitud en los que la uva alcanza una extraordinaria maduración. Su excepcional proceso de elaboración, lleno de detalles y esmero, hace que sea un gran referente dentro de los albariños.



Nuevo verdejo

Vinos de La Luz lanza su nuevo verdejo de la D.O. Rueda dentro de la gama Valpincia. Un vino muy fresco con gran persistencia de la fruta en boca.

Un espumoso para millenials

Freixenet Pinot Noir Rosé es un vino espumoso italiano de tono rosado que la compañía lanzó para atraer a un consumidor más joven. Ha sido reconocido con el primer premio de los *Travel Retail Awards,* que distinguen los productos mejor valorados en aeropuertos por los consumidores.



La personalidad del rosado leonés



Tombú 2018 **sale al mercado tras recibir el Premio al Mejor Vino Rosado de la *Guía Gourmets* a la añada anterior. Esta nueva añada sigue marcando su personalidad y estilo leonés y defiende la tradición de los vinos rosados elaborados con la variedad prieto picudo.**

Agradable y apetecible

En el mercado desde 2004 –bajo el nombre de *Lealtanza*–, esta nueva añada, que estrena nombre –*Altanza Rosado*– se caracteriza por su sabor, lleno de matices, fresco y afrutado. Con la subida de las temperaturas resulta aún más apetecible, ya que marida a la perfección con platos veraniegos.





DISEÑO DE SERGIO MORA

La *Colección Cruise 2019 by Sergio Mora*, bajo el título *Placer Cósmico*, la forman cuatro botellas de edición limitada que aúnan la sofisticación y la elegancia del *Reserva de la Familia* con la imagen más innovadora y actual.



Para compartir al aire libre

Viña Esmeralda Rosado **edición limitada 'Sakura' está elaborado con garnacha. Es sedoso y sutil y desprende un delicado aroma frutal, con un toque que recuerda la rosa de té. Esta edición limitada destinada a la restauración y tienda especializada, se presenta con la añada 2018.**

Propuestas del mes

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



ROSADO CON 'CORAJE'

El coraje (*audentia* en latín) es el rasgo que define los *Audentia*, una gama de vinos D.O.P. Valencia de personalidad joven, briosa y cosmopolita, con vocación internacional. Su buena acidez equilibra platos mediterráneos y asiáticos.



Fresco y equilibrado

Ibizkus Rosado **es un vino de un bonito color rosa salmón pálido con reflejos cobrizos que recuerdan un atardecer ibicenco, la isla donde nace. Predominan aromas florales con notas de pomelo, frutas de hueso y pastelería.**

Ecológico y sofisticado

Blanc de Noirs 2015 es la primera añada ecológica del sofisticado pinot noir de Juvé & Camps. Finura y elegancia son los rasgos de este monovarietal que desde hace años acompaña los almuerzos y cenas de los más exigentes gourmets. Luce un nuevo diseño y va acompañado por un canister 100% reciclable.



NAVARRA
WINE LOVERS
Tu propio estilo de vino

VINOS D.O.
NAVARRA

Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra

UNIÓN EUROPEA



Ginebra española de alta graduación

Familia Marí Mayans presenta *IBZ 48 Premium Dry Gin*, la primera ginebra de España con un 48% de volumen de alcohol, y una de las pocas que existen en el mundo con esta graduación. Se trata de una ginebra de doble destilación, embotellada en Ibiza, seca y con un sabor puro, claro y equilibrado.

LA VIE EN ROSE

Llega *Mom Love*, un refrescante lanzamiento para este verano. Se trata de una ginebra premium de color rosa, elaborada con fresas y exóticos ingredientes botánicos, que destila un universo femenino, joven, sofisticado y contemporáneo. Se recomienda servirla en copa de balón y con fresas que aporten un tono dulce y natural.





Un cognac con más de 200 años de historia

El *Hennessy VSOP* es un cognac concebido en 1817 para Jorge IV cuando este aún era príncipe regente. Su maduración se centra en la perfecta combinación de barriles de roble francés de diferentes edades, un proceso de envejecimiento que produce un cognac expresivo, complejo y armonioso.

Basque Moonshiners presenta Agot Sigle Malt Basque Whisky





Tras años de trabajo y tras posicionar sus productos como referentes europeos de los destilados craft, la destilería *Basque Moonshiners* presenta este *single malt* elaborado con métodos tradicionales a partir de maltas navarras de las variedades pilsner y munich. Su doble destilación en alambique de cobre y su envejecimiento en barricas de vino y bourbon le otorgan un carácter único. Para este primer lote de *Agot Single Malt Basque Whisky* se han producido 989 botellas, todas numeradas, y no habrá nuevo embotellado hasta enero de 2020.

Cabe destacar que una de las señas de identidad de la empresa es la elaboración de destilados con materias primas locales, y junto con la patata, la cebada es uno de los cultivos agrícolas tradicionales de la zona.

Vuelta a los orígenes

Ron Matusalem vuelve a sus orígenes a través de una edición especial de este este ron Solera 15. El estuche incluye una *güira*, instrumento popular de la República Dominicana, país en el que se elabora. Para aquellos que buscan una calidad excepcional y un sabor sofisticado.





170 ANIVERSARIO

Este año Cointreau celebra su 170 aniversario como el rey de los cócteles, con *Le Cocktail Show;* un viaje multisensorial que despierta emociones y transforma la coctelería en arte.



Nuevo licor *premium* de crema de arroz

Segadors del Delta, con motivo de su décimo aniversario, lanza al mercado un nuevo licor de crema de arroz con el nombre de 1860, en homenaje al año en que se sembró la primera semilla en el Delta del Ebro. Se recomienda tomar solo, bien frío y con cubitos y servido en un vaso o copa de boca ancha.



El 'must have' del verano

Miller's Gin presenta una edición limitada para disfrutar del gin-tonic de una forma única. El estuche contiene la emblemática botella y uno de los ingredientes de su *perfect serve*; la naranja deshidratada, que junto a la piel de limón acentúa la esencia de esta ginebra.



Con pimientos de Padrón

Galician Original Drinks y el Grupo Osborne, en colaboración, lanzan al mercado Dr. Zas: el primer licor del mundo elaborado con pimientos de Padrón gallegos. Un nuevo licor con un toque *spicy* que integra este picante a través de los pimientos.



TABERNA MEDITERRÁNEA

Colibrí nace con el objetivo de recuperar la esencia de taberna mediterránea. Bajo la batuta del antropólogo, restaurador y chef Sergio Gil, su oferta culinaria se basa en tapas de toda la vida reinventadas y actualizadas. Atención a su *Tap Station by San Miguel,* una estación de cervezas de barril con seis tipos única en Barcelona.

COLIBRÍ Passeig de Joan de Borbó, 6 · 08003 Barcelona · Tel.: 933 101 362
www.tabernaycafetin.es/bodegamediterraneacolibri

Una rotisserrie marbellí

Maison Lú, el nuevo proyecto de JuanLu Fernández junto al Grupo Boqué, es un innovador concepto de cocina basado en las clásicas casas de comidas con el toque francés característico de su proyecto anterior, consiguiendo crear así la primera *rotisserrie* centrada en aves francesas de Marbella.



MAISON LÚ
Av. Bulevar Príncipe Alfonso de Hohenlohe, 269
29602 Marbella (Málaga) · Tel.: 951 210 000
www.universolu.com/restaurantes/maison-lu

Propuesta aromática única en el mundo

Carles Tejedor presenta en Sofia Be So un menú degustación que comprende por primera vez todas las categorías de aromas conceptualizadas por el sumiller del restaurante, François Chartier. Es la primera vez que Chartier colabora en la creación de una carta gastronómica. Una carta corta y selecta de clásicos pasados por la óptica de Tejedor.



SOFÍA BE SO Plaça de Pius XII, 4 · 08028 Barcelona · Tel.: 935 081 020 · www.sofiabarcelona.com



Asia y el Mediterráneo en el plato

Robert Quispe, nuevo chef del restaurante-coctelería Artte, ha creado, para el *afterwork* y la cena, platos para picar y compartir mientras se disfruta de la programación musical de la sala. Su propuesta mezcla con sentido y soltura la cultura gastronómica mediterránea y la asiática. De ahí enunciados como *Crujiente de espinaca y dátil* (sus sabores combinados recuerdan al del té matcha) *sobre tzatziki.* Una serie de cócteles elaborados con té se ofrecen como maridaje.

ARTTE
Muntaner, 83 C · 08011 Barcelona
Tel.: 934 549 048 · www.artte.es

Verano Azul en Madrid

Ángel León ha diseñado un nuevo menú para Glass Mar inspirado en el pescado azul. Hasta el 15 de septiembre, podrán degustarse novedades de temporada como *Embutido Marino con Pan de Algas; Sardina en Brasa de Aceitunas* o *Temaki de Atún Almadraba.*

GLASS MAR (HOTEL URBAN)
Carrera de S. Jerónimo, 34
28014 Madrid
Tel.: : 917 877 772
www.glassmar.es



NATURALEZA Y LUJO

SEA CLUB (ALÀBRIGA HOTEL & HOME SUITES)
Carretera de Sant Pol, 633
17220 Sant Feliu de Guíxols (Girona)
Tel.: 872 200 600
www.hotelalabriga.com/en/sea-club

Sea Club es un nuevo y lujoso club de playa en la Costa Brava. Ofrece servicio de desayuno, *brunch*, almuerzo, aperitivos *after sun* y elegantes cenas. En su amplia carta destaca el pescado de lonja, suculentas carnes y sus elaborados arroces. También cuenta con un menú degustación para los más sibaritas.





Nueva ubicación

La Barra de Carles Abellán se ha trasladado al hotel W Barcelona. En su nueva ubicación gana espacio y capacidad, y estrena barra ampliada con coctelería y pastelería en directo, además de contar con una de las terrazas con mejores vistas de la ciudad.

LA BARRA DE CARLES ABELLÁN (HOTEL W)
Plaça Rosa Del Vents 1
08039 Barcelona
Tel.: 932 952 636
www.carlesabellan.com/mis-restaurantes/la-barra

Tapas a cualquier hora

El nuevo Restaurante-Cervecería La Triunfal de Barcelona (junto al Arco del Triunfo) destaca por su amplio horario (de lunes a domingo de 08:00 a 01.30) y por su gran variedad de vinos y tapas mediterráneas. Hay que probar su cerveza de bodega, los *Calamares a la Andaluza con alioli de curry* y el *Arroz de setas y alcachofas.*



LA TRIUNFAL
Paseo Sant Joan, 4 · 08010 Barcelona · Tel.: 931 181 654.
www.la-triunfal.negocio.site



JOSÉ PIZARRO
20 años conquistando Londres

La Embajada de España en Londres acogió hace unas semanas la celebración de tres acontecimientos muy especiales para el cocinero extremeño José Pizarro: sus 25 años de carrera, 20 de su exitosa trayectoria en la capital británica y la publicación de su quinto libro, *Andalusia*.



DANNI DEDE
ficha por Nuba

El exitoso restaurante de la zona alta de Barcelona que este año cumple 10 años, estrena carta de temporada de la mano de Jordy Marín –atención a los huevos rotos con bogavante, los canelones de faisán, el tartar de atún rojo con guacamole y la esfera de chocolate con salsa de caramelo– y también una barra de shushi a cargo del *sushimen* llegado del Shibui, Danni Dede.



LLUIS ROSICH
estrena carta

El chef del barcelonés Cachitos Rambla ofrece una carta de temporada en la que siguen triunfando los productos de calidad. No te pierdas el tartar de atún *bluefin* con guacamole o alguna de sus paellas como la de langosta. Además, el local dispone de dos barras dedicadas a la tendencia gastro: *raw bar,* sobre todo pescados y mariscos frescos de la lonja: ostras gouthier n.3 , gambas de Palamós...



SERGIO HUMADA
encara nuevos proyectos

Tras seis años en el prestigiosos Vía Veneto de la Ciudad Condal, el joven chef ha decidido volver a su tierra natal, Guipuzkoa. Y lo hará con un proyecto que se llamará *Casa Humada* que abrirá sus puertas este mismo año en Lasarte-Oria. Ofrecerá una doble propuesta con cartas donde aportará su visión de los platos de tradición vasca y también aquellas recetas tradicionales que han conformado su recorrido culinario.

QUIQUE DACOSTA, MARIO SANDOVAL Y MACARENA DE CASTRO

protagonistas de Chefs Squad



Los tres cocineros han firmado un acuerdo con Breitling en España durante un periodo de dos años. La presentación del nuevo *Chefs Squad* contó con la interpretación a 'seis manos' de los tres pilares que identifican a la relojera suiza: aire, mar y tierra, a cargo de los citados chefs. Un evento que tuvo lugar en el restaurante Coque.

LOS TORRES

presentan talleres interactivos



Sergio y Javier Torres han diseñado una serie de talleres interactivos el último jueves de cada mes –25 julio (horario de almuerzo), 26 septiembre, 31 octubre, 28 noviembre– en el comedor privado del restaurante Dos Cielos del Palacio de los Duques. Disponibles para un máximo de dieciséis personas, los comensales elaborarán una serie de aperitivos y crearán en directo un plato que luego podrán degustar.



JOSÉ ANDRÉS

gana el American Express Icon Award 2019

El chef español afincado en los EE.UU., ha sido galardonado con el premio *American Express Icon Award 2019*. Este prestigioso honor forma parte de los *The World's 50 Best Restaurants* y premia a una persona que ha realizado una contribución sobresaliente a la industria de la restauración y que ha utilizado su fama para crear conciencia y generar cambios.

DABIZ MUÑOZ

se alía con Magnum

Magnum, la marca de helados icono del placer, y el reputado chef español con tres estrellas Michelin, nuevo embajador de la marca en España, crearon el pasado junio la primera barra *pop-up* StreetXO by Magnum, un concepto de *street food* canalla donde se sirvieron hot-dogs viajeros XO y cócteles.



CON VIURA

Cantera se diferencia por ser un vermut blanco proveniente de uva viura. Destacan las notas cítricas que recuerdan a corteza de naranja mezcladas elegantemente con ajenjo y genciana. En boca, el sabor inunda el paladar con un perfecto equilibrio donde se perciben las notas dulces y amargas por igual, dejando un regusto a naranja con canela maceradas en licor.





Primer aniversario

Hace un año la *Casa Vermouth Padró*, también llamada la *Experiencia Sensorial del Vermut,* abría sus puertas al público para ofrecer una visita enoturística sin precedentes. En esta casa, que data del año 1776, se pueden ver, tocar, oler y probar todos los ingredientes que componen el vermut: buen vino, cítricos, los mejores botánicos y el reposo justo en buenas barricas. Esa es la fórmula que utilizan en Padró i Família.

El único de manzanilla

Si el vermut y la manzanilla son dos de los grandes vinos de aperitivo más apreciados en el mundo, parece una buena idea juntar a ambos. Y eso mismo es lo que ha hecho la bodega sanluqueña Delgado Zuleta lanzando *Goyesco*, el primer vermut de manzanilla del mercado. En boca es seco, intenso y equilibrado, dejando el punto de amargor propio del vermut, pero sin ser excesivo.





Para abrir boca y poner el broche

Con el aperitivo el vermut es un *must*, y si se trata del *Vermú de Jerez Amillo Reserva,* el disfrute está asegurado, con un paladar denso y meloso, muy redondo y con un amplio retrogusto. Y para la sobremesa: *Vermú de Jerez Amillo Reserva Especial,* una referencia que conquistará hasta a los detractores de esta bebida porque todo en él, como su nombre indica, es especial.

El Gremi de Pastisseria de Barcelona entrega sus premios anuales

La Fundació Joan Miró –ubicada en la montaña de Montjuïc, con el impresionante *skyline* de Barcelona a sus pies–, acogió el pasado 2 de junio una celebración muy dulce: el Gremi de Pastisseria de Barcelona celebró una nueva edición de sus premios anuales pero esta vez se vistió de largo celebrando una Gran Gala. Un evento gastronómico completo, conducido por la periodista Agnès Marqués, con premios, degustación y fiesta posterior. En esta ocasión, y al margen de la propia Marqués como Personaje más Dulce 2019, el premio más relevante de la noche, el de Mejor Pastelería, fue para La Pastisseria Barcelona. Xocolates Fargas recogió el galardón como Pastelería Agremiada Más Antigua; Sergi Solsona consiguió la Medalla de Oro al Maestro Pastelero, y Ramón Morató recibió el premio a la Trayectoria Profesional. En esta ocasión, la actualización de la Gran Gala ha comportado asimismo la creación de cuatro nuevos galardones, como el Premio Innovador, entregado a Josep Maria Rodríguez Guerola; el Premio a la Mejor Pastelería en Redes Sociales, para Pastisseria Hofmann, o los premios Emprendedor y Mejor Profesional / Presencia en RRSS, que recayeron ambos en Oriol Balaguer.



Pastelería Belenguer



Fue fundada en 1918 por Sebastián Belenguer Sanz en el corazón del Bajo Aragón, en la bella localidad turolense de Alcorisa. Posteriormente, Gonzalo Belenguer Celma, su hijo, se hizo cargo del negocio y actualmente es Inmaculada Belenguer Agud quien está al mando. Tres generaciones de pasteleros artesanos que han heredado la pasión por la pastelería y chocolatería. Su filosofía pasa por la adecuación a los nuevos tiempos, manteniendo los estándares de calidad y sobr etodo la esencia artesana. Destacar que en el *Salón Gourmets* de este año esta pastelería fue galardonada con el Premio a 'Mejor Innovación y Presentación de Producto' por su *Surtido de Bombones Artesanos Pintados a mano*. Una gama de bombones elaborados artesanalmente para crear una experiencia única de texturas y sabores Además, al estar pintados a mano no hay dos iguales, cada uno es un placer y no llevan gluten. La *Serie Art* se vende en packs de 25, 12 y 6 unidades e incluye sabores como miel con limon, té negro con jazmín, marc de cava, griottes al kirsch, caramelo con sal rosa, hierbabuena, mojito, capuchino, piña y jengibre, naranja al cointreau, violeta y armagnac, gin-tonic, albaricoque, frutos rojos, canela, coco y lima-limón.

Entre los numerosos productos que comercializa Pastelería Belenguer (chocolates, guirlaches...) también destacan las Frutas de Aragón, los trufados (algunos sin gluten) y los nuevos productos que presentaron en Gourmets esta año, como la serie *Art Gold* y los *Bombones Olé*, deliciosos bombones elaborados artesanalmente basándose en una diferenciación total de su producto, en la que los sabores sean la temática para definir España creando una experiencia gastronómica. Los sabores son: Aceite de oliva infusionado con romero, Naranja con aroma de azahar, Turrón blando de almendra marcona, Crema catalana, Arroz con leche e Higo seco y fresa.❋

PASTELERÍA BELENGUER Barón de la Linde, 1 · 44550 Alcorisa (Teruel) · Tel.: 978 840 009 - 658 142 636 · www.belenguer1918.com

Vinos de la Comunidad Valenciana



© Agència Valenciana del Turisme

A la Comunidad Valenciana se suele ir a la playa o a visitar algunos de sus muchos atractivos turísticos pero también a disfrutar de buenos arroces y del 'terraceo'. Y es precisamente a la hora de tomarnos una copa o de acompañar una comida cuando debemos pedir, sin dudarlo, un vino de la zona.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURISME COMUNITAT VALENCIANA, LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS RUTAS DEL VINO.

Esencia mediterránea

Vinos blancos, tintos, dulces y espumosos de las tres denominaciones de origen oficialmente reconocidas –Alicante, Utiel-Requena y Valencia–, a las que se suman los producidos en la zona de Beniarrés, al norte de Alicante, y los vinos de Castellón, que gozan de la Indicación Geográfica Protegida 'Vino de la tierra de Castelló'–indicación que abarca tres comarcas vitícolas: Alto Palancia-Alto Mijares, Sant Mateu y Les Useres–Vilafamés–, confirman un amplio abanico de vinos con un denominador común, su esencia mediterránea, gracias al uso de variedades autóctonas como bobal y monastrell.

En Alicante encontramos unos vinos francos, muy frutales, de mediana estructura y con una tanicidad marcada. Y con el famoso moscatel de Alejandría, unos vinos blancos –secos o dulces– fragantes y frutales. En particular los modernos moscateles dulces de la Marina Alta son un orgullo de la zona. Otro vino alicantino de calidad es el Fondillón, típico vino rancio de alta graduación, licoroso, de tonalidad roja al nacer y ámbar después de la crianza, que se elabora a partir de uvas asoleadas sobre cañizos y es ideal para postre. En Utiel-Requena, donde triunfa la tinta bobal en compañía de la tempranillo y otras mejorantes (cabernet sauvignon y merlot), se están obteniendo tintos y rosados muy actuales. Vinos rosados equilibrados y frescos, con agradable paso de boca, y tintos muy bien estructurados, sabrosos y elegantes, con todas las características de los mejores vinos españoles. Tampoco se quedan atrás los producidos en los 66 municipios que configuran la Denominación de Origen Valencia. Un área que comprende cuatro subzonas –Alto Turia, Clariano, Moscatel de Valencia y Valentino– de clima mediterráneo acusado aunque con influencia variable del mar, que también da lugar a blancos, rosados y tintos muy agradables que disfrutan de magnífica acogida en numerosos países europeos. Vinos cuya calidad está en ascenso creciente y que armonizan a la perfección con el variado recetario valenciano.

D.O. Valencia

El Consejo Regulador de vinos de la Denominación de Origen Valencia –constituido en 1957– agrupa un total de 13.000 hectáreas de viñedo a lo largo de las cuatro subzonas sobre las que se extiende su demarcación territorial: Alto Turia, Moscatel, Valentino, y Clariano. Su sector productor está agrupado en un 85 por ciento en cooperativas. Se trata de una denominación abierta, dinámica, con una gran vocación y tradición exportadora. En la actualidad sus vinos están presentes en cerca de 100 países de todo el mundo.

¿Cómo son los vinos?

Entre las variedades autóctonas que más se potencian desde la D.O. Valencia se encuentran la moscatel, la merseguera y la monastrell. Con ellas y con otras variedades autorizadas se elaboran diferentes tipos de vinos:

**Tintos:* Procedentes de las variedades con vocación enológica en la provincia como monastrell, tempranillo y tintorera, y otras de reconocida calidad mundial como merlot o cabernet sauvignon. Son vinos de hermoso color rubí, reflejos violáceos y tonalidades púrpura o granates. De nariz limpia y franca, aroma intenso, notas frutales, grosella, frutos rojos maduros. En boca son potentes, carnosos, redondos, persistentes y de buen cuerpo.

**Rosados:* Elaborados con variedades tintas en la que el mosto solo ha macerado unas horas con sus pastas, propiedad que proporciona a estos vinos un color y aroma tan característico. Poseen aspecto limpio y muy brillante, con una alta gama de tonalidades que van desde la grosella hasta la cereza. Olores de extraordinaria intensidad, afrutados y limpios. Sabores frescos, agradables y largos.

**Blancos:* Son transparentes y brillantes, con tonalidades entre el amarillo pajizo de reflejos verdosos y el amarillo dorado. Vinos fragantes muy afrutados. En su elaboración se utilizan variedades como merseguera, malvasía, macabeo y la autóctona verdil. Recientemente se han incorporado chardonay y semillón.

**Moscatel:* Su elaboración parte de una práctica enológica tradicional de la Comunidad Valenciana a partir del mosto de la uva moscatel romano o de Alejandría. Se obtiene un vino de licor conocido también como Mistela de Moscatel, con unas propiedades aromáticas únicas por su potencia y calidad. De aspecto limpio y brillante, con colores que van desde el amarillo pajizo hasta el ámbar mas oscuro. Vino dulce, untuoso, muy agradable, un producto único, natural y muy nuestro.

**Espumosos: L*a D.O. Valencia también acoge la producción de vinos espumosos. Algunos incluso han sido premiados a nivel internacional como el prestigioso certamen Effervescents du Monde.

© Agència Valenciana del Turisme



EN CIFRAS

13.000
hectáreas de viñedo

93
bodegas

650.000
hectolitros de producción media anual

46
millones de botellas comercializadas

30
millones de botellas se destinan a la exportación

El Reto del Maridaje

Una copa de vino D.O. Valencia, maridada con una exquisita tapa gourmet en uno de los locales de moda de la ciudad y por tan sólo 3€. Con esta atractiva oferta arrancó el *5º Reto del Maridaje,* organizado por el Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Valencia. Una edición, que tuvo lugar del 19 de noviembre al 2 de diciembre del pasado año, y a la que se sumaron más de 35 restaurantes de la ciudad, organizados en 3 circuitos, por los barrios más de moda de Valencia: Ruzafa-Cánovas, Ciutat Vella y Blasco Ibáñez. Una cita que este año llegará a su sexta edición.

I.G.P. Castelló



En torno al año 2000 algunos agricultores de la provincia pensaron que la vitivinicultura podía ser una buena opción agrícola como lo fue en los siglos del XV al XX. La ilusión de un pequeño grupo de viticultores y la dirección y ayuda de la Consellería de Agricultura hicieron posible que en el año 2003 se creara y reglamentara la Indicación Geográfica "Vins de la Terra de Castelló". Esta figura de calidad designa los vinos obtenidos íntegramente de uvas producidas dentro del área compuesta por los terrenos aptos para la producción de uva de vinificación emplazados dentro de tres subzonas vitivinícolas denominadas Alto Palancia-Alto Mijares, Sant Mateu y Les Useres-Vilafamés.



Recientemente con la adaptación a las normas de la Comunidad Europea la denominación de los vinos de la provincia de Castellón es Indicación Geográfica Protegida Castelló, IGP Castelló. Actualmente los vinos I.G.P. Castellón recorren la provincia, parte del territorio nacional y llegan incluso a Alemania, Estados Unidos, Inglaterra y China.

¿Cómo son los vinos?

Se producen tintos, blancos, rosados, de licor, de uvas sobremaduras, espumosos y de aguja.

**Vino tinto*

Color de buena intensidad, con predominio de los tonos rojizos. Aromas intensos y cargados de fruta. Boca abundante, con buen equilibrio y estructura. Largo postgusto.

**Vino tinto envejecido*

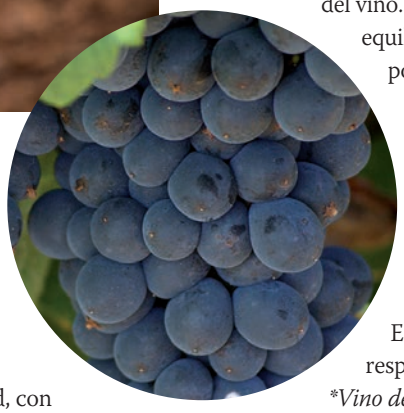
Predominio de tonos rojizos de buena intensidad habitualmente dominado por los tonos cubiertos excepto en los de larga crianza. Nariz equilibrada entre fruta y madera, intensa, limpia y agradable. Boca sabrosa y bien estructurada, largo postgusto y buenas sensaciones retronasales.

**Vino blanco*

Predominan los tonos amarillos pálidos. Nariz limpia y de buena intensidad, dominan las sensaciones de fruta. En boca destaca una buena acidez, son frescos y afrutados. Buena persistencia.

**Vino blanco con fermentación en barrica*

A la vista predominan tonos amarillos intensos que pueden llegar a tonalidades características del proceso de elaboración y/o crianza. Aromas a buena fruta pero con las notas clásicas que aporta la madera al conjunto del vino. Boca amable y sabrosa, equilibrada y con largo postgusto.



**Vino rosado*

El color está comprendido dentro de las diferentes tonalidades rosáceas. Aromas florales y a frutas rojas.

En boca son equilibrados respecto al azúcar – acidez.

**Vino de licor*

Tonalidades propias de la variedad de elaboración, tendiendo de color rubí a teja según edad. Aromas dulces, a pasas, alcohol, moscatel. En boca son untuosos, sabrosos y con regusto a fruta madura.

**Vino de uvas sobremaduras*

El color abarca desde el ámbar al caoba, y también caramelo. Gran intensidad y complejidad aromática y riqueza de delicados matices afrutados y pasas. A la entrada en boca la burbuja se funde cremosamente y difunde ampliamente frescura y acidez equilibrada.

**Vino espumoso de calidad*

El color es similar al de los vinos tranquilos y dependerá de la variedad. Cabe valorar las burbujas: tamaño, formación del rosario, formación de la corona en la superficie y persistencia. En nariz destacan aromas afrutados en jóvenes y a levaduras frescas y panadería los de crianza en botella. A la entrada en boca la burbuja se funde cremosamente y difunde ampliamente frescura y acidez equilibrada.

**Vino de aguja*

El color se adecuará a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Aromas varietales. Ligeros y frescos en boca.

EN CIFRAS

12
bodegas

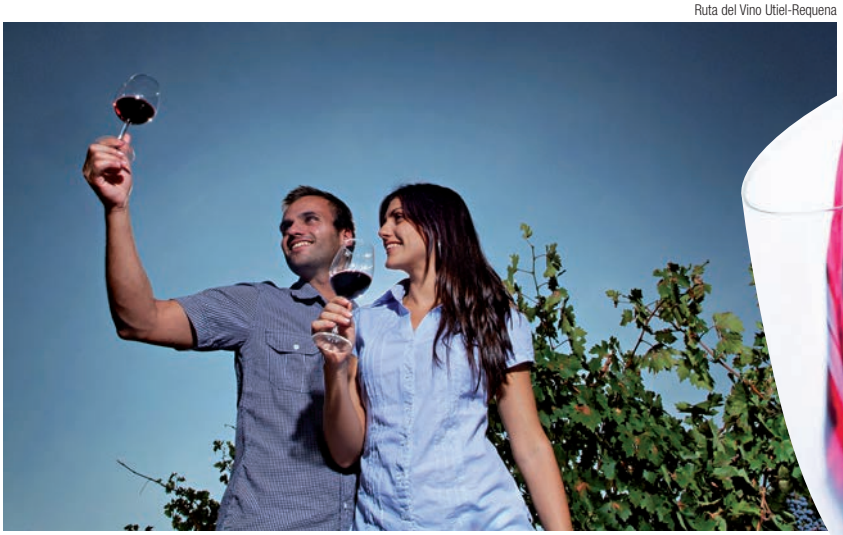
600.000
litros de producción

500.000
botellas comercializadas

50
referencias o marcas

D.O. Utiel- Requena

Ruta del Vino Utiel-Requena





La D.O. Utiel-Requena nació en 1976, desde entonces la inquietud de los enólogos por conseguir año tras año una mejor calidad de los vinos ha condicionado la aplicación de nuevas técnicas enológicas y el equipamiento de las bodegas con la más moderna tecnología. Esto ha contribuido en gran medida a las características de calidad actuales de los vinos de Utiel-Requena.

EN CIFRAS

35.000
hectáreas de viñedo

9
términos municipales

100
bodegas

¿Cómo son los vinos?

Los vinos tintos, que en su mayoría contienen bobal, tienen colores rojos intensos con reflejos violáceos, con aromas a fruta negra-roja. Son vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez equilibrada. Por su parte, los rosados cuentan con un color muy vivo y en sus aromas predominan la fresa y la frambuesa. Los blancos destacan por su color amarillos en diferentes intensidades, con aromas florales y de frutas blancas. Los vinos de licor se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada. También se elaboran espumosos.

Por categorías, encontramos los siguientes tipos: superior, vendimia inicial, bobal con mención específica, madurado o madurado en barrica, crianza, reserva, gran reserva y bobal alta expresión.

Agenda del Vino 2019

La Agenda del Vino 2019 es una libreta práctica de bolsillo que representa el potencial enoturístico de este territorio. Detalla un centenar de actividades abiertas al público aficionado al vino y que tienen lugar en la D.O. Utiel-Requena. Contiene información concreta y útil sobre catas, degustaciones, visitas, maridajes, cursos y eventos repartidos cronológicamente en el calendario. "Cada año se suman más actividades a la misma y sirve de inspiración para que se generen más actividades en torno al vino, fruto del trabajo de todas las personas implicadas en el vino de la zona", explica José Miguel Medina, presidente de la D.O. Utiel-Requena. Dividida en seis categorías: visita y cata, visita, visita y tapa, cata maridaje, curso y evento, cada actividad que se expone en la agenda incluye información acerca de la entidad organizadora, del lugar donde se celebra, el horario y los días disponibles, y una breve descripción de las características del acontecimiento.

Entre los eventos que se mencionan en la Agenda del Vino de este 2019, que está disponible tanto en formato papel como en PDF descargable a través de la página web de la D.O. (www.utielrequena.org), destacan los cursos de catas de diversas entidades, visitas a los principales museos de la comarca, las ferias más representativas de la región, catas comentadas planificadas por bodegas, menús de maridajes con vino en bodegas y restaurantes, cursos relacionados con el mundo vitivinícola, etc.

VI Placer Bobal

El Consejo Regulador de la D.O. Utiel-Requena celebró el pasado 17 de junio la sexta edición de su *showroom* anual de vinos *Placer Bobal*. El salón acogió la presentación de más de cien referencias de vino, la mayoría vinos rosados y tintos elaborados con la uva autóctona bobal, y algún espumoso. También tintos y blancos tranquilos de otras variedades de uva autorizadas en la Denominación de Origen. En el evento estuvieron presentes 23 bodegas.

También asistió la Ruta del Vino de la D.O. Utiel-Requena, que aglutina la oferta enoturística de esta zona de interior.

Sin duda, este salón significa una firme apuesta por esta variedad local y única, que cada vez es más demandada en los mercados nacional e internacional.

D.O.P. Alicante

D.O.P. Alicante



De la diversidad de climas, comarcas y variedades, Alicante presenta un catálogo de lo más surtido en cuanto a tipos de vinos. Aquí se definen como "creativos, diversos y variados, reflejo del espíritu mediterráneo que nos ha acompañado desde siempre. Por eso somos los Vinos Alicante (en plural) y por eso tenemos estilos de vinos. Curiosamente casi ninguno pasa desapercibido y todos hablan de su origen. Hay un vino alicantino para cada tipo de consumidor".

¿Cómo son los vinos?

**Blancos*: Destacan los moscatel. Inimitables. Y más cuando se trata de la moscatel de Alejandría de la Marina Alta, en nada comparable a otras moscateles de zonas cercanas. Los vinos presentan tonos muy pálidos y limpios, con sus características de aromas a flores blancas: azahar, jazmín, azucena… y en boca son ligeros, persistentes y con una muy buena acidez. También destacan los vinos elaborados con la variedad merseguera –tan mediterránea y con más estructura– o chardonnay, sauvginon blanc, etc… todos muy frutales y frescos.

**Tintos:* El principal y más característico es el vino de monastrell, ya sea monovarietal o en *coupage*. Jóvenes o de crianza. La monastrell, siempre intensa, poderosa, con fruta madura y toques tostados bien por el sol, bien por las maderas. También los hay de syrah, merlot, cabernet, pinot noir, petit verdot…

**Rosados:* El rosado que procede de monastrell, por su carga fenólica, suele ser intenso, muy rosado frambuesa o gominola, con ligeros toque aromáticos a fresas y con una muy buena estructura y cuerpo. Recientemente se han hecho más ligeros gracias a *coupages* con otras variedades tintas.

EN CIFRAS

10.200
hectáreas de viñedo

39
bodegas

140.356
hectolitros de producción

13.250.000
botellas comercializadas

**Vinos de licor:* De ser blancos son fragantes, dulces, con toques intensos a pasas. De ser tintos, presentan ese precioso color ciruela con toques morados, capa alta, gran carga aromática a pasas, frutas del bosque, caramelo y equilibrio.

**Vinos dulces:* Presentan aspectos similares a los vinos de licor. Los hay dulces naturales o naturalmente dulces.

**Vinos espumosos:* Aunque son vinos de reciente elaboración, han dado grandes resultados, y más si se elaboran con buenas materias primas. Burbujas limpias y bien integradas en la moscatel con la explosión de aromas característica para hacer elegante la nariz.

**Fondillón de Alicante:* Ni seco ni dulce, el producto tiene una gran intensidad aromática y una potente boca, con un largo postgusto y un buen equilibrio a pesar de la larga crianza. Destaca su nariz compleja, llena de aromas a fruta madura, frutos secos y toques balsámicos. Y por su puesto su característico color ámbar o caoba con ribetes dorados de capa media con destellos de las mejores maderas.

Winecanting Puerto

La noche del lunes 3 de junio, cerca de 3.000 personas se reunieron en el Puerto de Alicante para celebrar la situación actual de los vinos de la Denominación de Origen Alicante, en el evento denominado "Winecanting Puerto". Unas 23 bodegas presentaron sus productos a la sociedad, directamente del productor. Bodegas pequeñas, familiares, de los pequeños pueblos del interior de Alicante en comarcas como El Vinalopó Alto y Medio, EL Comtat, y la Marina Alta. Todo un recorrido por las nuevas añadas y nuevas presentaciones.

Días de vino y espinas

Un tema candente el que nos ocupa, la batalla entre las diferentes denominaciones de origen de la Comunidad Valenciana. Un espinoso tema que sigue de actualidad a pesar de los años transcurridos desde que se inició el conflicto y del silencio pactado, para no dañar la imagen de cara a los consumidores.

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA



Imagen facilitada por el Ministerio de Agricultura, Alimentacion y Medio Ambiente



El autor: Enrique García Albelda

Se forma como Sommelier en el año 1991 bajo el amparo del I.N.F.A.T.H (Instituto Nacional para Formación de Actividades Turísticas y Hosteleras), que reforzaría después con el Curso de Sumiller por el C.D.T. para más tarde afianzarse como Sumiller Internacional por la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona. A lo largo de su extensa carrera profesional ha ejercido en sala como Maître/Sumiller en reputados restaurantes y hoteles. Actualmente es el sumiller del restaurante BonAmb de Xàbia (Alicante) y ha sido reconocido como Mejor Sumiller en la última edición de la Copa Jerez.**

Existe un malestar general que continúa desde la discreción a la espera de que los tribunales resuelvan una propuesta que convenza a las partes afectadas.

Para comenzar el relato habría que remontarse a una época en la que la dificultad de la venta de vinos, léase en grandes cantidades para la exportación a otros mercados internacionales y grandes superficies, y un traslado de una marca reconocible, forzó a la Consellería a formalizar un "decretazo", amparando bajo un mismo paraguas, la D.O. Valencia, en la que se anexionaban territorios no pertenecientes a un mismo territorio, como vinos producto de los viñedos de la D.O. Alicante y la D.O. Utiel-Requena, para poder vender vinos bajo una misma marca global.

Tras el malestar de pequeñas bodegas, viticultores descontentos, y diversos encontronazos, en los que algunos de estos veían peligrar sus señas de identidad, se recurre al litigio como separación de una asociación en la que unos se veían perjudicados y otros con una relativa satisfacción. Esto supone que puede haber vinos comercializados como D.O.Valencia y que su verdadero origen geográfico sea el de las otras dos Denominaciones de Origen.

Desde el 2011, que se inicia una batalla legal en los tribunales, continúa siendo una *patata caliente* en la que los jueces unas veces dan la razón a unos y en otras a la parte contraria, siendo hasta la fecha una resolución inconclusa, donde recientemente el Tribunal Supremo devuelve la potestad a otros organismos. El argumentario de la parte Utiel-Requena y Alicante se basa en la defensa de la diversificación, la identidad, la transparencia y la calidad para los consumidores.

No obstante, existe un punto un tanto contradictorio que puede crear ciertas dudas en el planteamiento: desde hace 40 años, Valencia era la marca que utilizan estas dos Denominaciones de Origen para dar salida a los excedentes aprovechando así el nombre que en ocasiones puede faltar para dar salida a la totalidad de sus vinos en estas Denominaciones.

Todo esto tiene un fácil resumen, por una parte en ocasiones el encorsetamiento en cuanto a variedades, tiempos y tipos de crianza a los que los Consejos Reguladores someten a sus asociados provoca la salida de pequeñas bodegas que no pueden competir con las grandes y consolidadas; por otro lado, y el más importante y dañino para la imagen, es la confusión que provoca en el consumidor final, puesto que el sello de una D.O. sea cual sea, debe respetar una tipicidad de un clima, una variedad, una tradicionalidad y una particular visión de cada territorio por parte de los viticultores, su paisaje y suelos específicos, lo cual es imposible de cumplir si se embotella una mandó de Valencia o una monastrell de Alicante bajo un amparo genérico al que en realidad no pertenece.❋

Entrevista al Presidente de la I.G.P. Castelló: Juan Carlos Pavía

"Castellón siempre ha tenido un gran potencial vinícola"





Esta I.G.P. se creó en 2003. ¿Cómo ha evolucionado a lo largo de estos 16 años?
Los primeros años, la evolución fue muy lenta, pero estos últimos 10 años, se ha pasado de 6 bodegas a 16 en la actualidad y con varias peticiones mas para incorporarse este año.

¿Cómo definiría los vinos de la I.G.P. Castelló? ¿Cómo influye el territorio?
Castellón siempre ha tenido un gran potencial vinícola, prueba es las grandes bodegas cooperativas que se cerraron en los años 80, donde se elaboraban más de 80 millones de litros. Castellón tiene unas características de clima y de territorio especiales, ya que es la segunda provincia mas montañosa de España y contamos con la influencia del mediterráneo. La definición mas fiel sería la de " Vinos Mediterráneos", donde el sol, las montañas y las buenas temperaturas son las claves.

¿Qué los diferencia de los vinos de otras zonas?
Prácticamente todo el viñedo de Castellón esta implantado en secano, por lo que influye muchísimo en la calidad final del vino. Castellón puede diferenciarse con las uvas tradicionales, como son la embolicaire, la garnacha o la monastrell.

¿Con qué platos o productos maridan bien?
Maridan bien con todos los productos que tenemos, incluso con las alcachofas que las podemos tomar con algún espumoso. La cocina de la costa de Castellón, especialista en pescados y arroces, marida con los blancos jóvenes, rosados o espumosos, de los cuales tenemos una amplia gama, y para cocinas mas del interior o que utilizan carnes o caza tenemos potentes vinos tintos que nada tienen que envidiar a cualquier otro buen vino de España.

¿Cuál es la apuesta de la I.G.P. Castelló sobre el viñedo ecológico?
La meta es que el 100% de la I.G.P. Castelló, acabe por elaborar en ecológico, en la actualidad hay dos bodegas que están en conversión a ecológico y el próximo año podrán ya etiquetar sus productos con este sello de calidad.

"Castellón puede diferenciarse con las uvas tradicionales, como la embolicaire, la garnacha o la monastrell"

¿Qué cifras barajan actualmente en cuanto a producción y exportación?
En producción estamos sobre el medio millón de litros, de estos un 5% se utiliza para la exportación.

¿Qué encontrarán los visitantes si se acercan hasta aquí además de buen vino?
Castellón es una provincia por descubrir, su gastronomía es excelente, y la gente tiene ese carácter mediterráneo del que tenemos que sentirnos orgullosos. Es una provincia en la que puedes escalar una montaña de 1700 metros por la mañana y por la tarde bañarte en una de sus fabulosas playas, eso sí, habiendo comido un buen arroz con un buen vino de Castellón.

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar?
El próximo objetivo es conseguir una Denominación de Origen moderna, para que todas las bodegas de Castellón puedan demostrar los que pueden ofrecer al resto del mundo.✻

Entrevista al Presidente de la D.O.P. Alicante:
Antonio M. Navarro Muñoz

"Queremos crear más responsabilidad ecológica junto con prácticas sostenibles"

¿Qué tienen los vinos de Alicante que los hacen diferentes al resto?
Pues tienen un *terroir* muy diverso. Aquí tenemos desde viñedos de 0 hasta casi 700 metros de altitud. En cualquier caso, con una gran influencia del mar Mediterráneo. Humedad en el aire y suelos duros y secos. Suelos para la monastrell, humedad para la moscatel. Y sol durante todo el año.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Fundamental en nuestra zona. Lo hemos demostrado desde hace más de 20 años, pues somos una de las zonas con más desarrollo en el levante español y tenemos algunos de los primeros productores en zonas como Pinoso o Villena. Todos certificados. Queremos además incentivarlo más y crear más responsabilidad ecológica junto con prácticas sostenibles. Es muy importante en una zona tan amenazada por la sequia y nuevas plagas.

¿A qué mercados se dirigen?
El objetivo es el mercado local. El fomento de la gastronomía y la dieta mediterránea debe pasar por el fomento del vino con D.O.P. Alicante. De hecho, el 75% de nuestras ventas está aquí y queremos seguir siendo líderes. El 25% se exporta a países como Alemania, Estados Unidos e incluso a China.

¿Son los chefs como Quique Dacosta los grandes embajadores de los vinos alicantinos?
El cocinero necesita un sumiller que le ayude a crear prestigio con una buena bodega y, en muchos casos, se sirve de los clásicos. Es más difícil que se posicione por lo local. En el caso de Quique Dacosta ha demostrado que pueden enlazarse los dos mundos, pero aún falta conocimiento y respeto por el vino local en este espectáculo de la cocina global.



"Las visitas a las bodegas de la zona han aumentado de forma constante hasta cerca de 50.000 visitantes entre nacionales y extranjeros"

Explique qué es la cocina con sarmientos y qué tiene que ver con los vinos de la D.O.P. Alicante.
Nos hemos dado cuenta de que el viñedo participa doblemente de la gastronomía. Cuando vemos que entre los mejores arroces figura el arroz con caracoles, carnes a la brasa, etc. nos llena de orgullo ver que son los propios sarmientos los que participan de esas recetas, aportando el tono especiado, el sabor a campo, hierbas. Lo que se desecha del viñedo, se recicla de esta forma tan maravillosa. Ahora diríamos que es sostenibilidad pero es una cuestión ancestral. Algo primitivo y de buen gusto, saber vivir adaptado al terreno. Esto hay que contarlo para que la gente entienda que el viñedo está en nuestro ADN.

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Estamos muy centrados en lo local y hacemos acciones tanto populares como para profesionales y apoyo de marca que es vital para que la gente nos conozca porque otras zonas de España apoyadas por una fuerza comercial muy masiva, llevan años creando marca y presión en el sector. Nosotros llevamos nuestro propio ritmo, adaptado a nuestra producción, pero es importante no decaer.

¿Se potencia el enoturismo?
Gracias a la naturaleza turística de la zona, la oferta de bodegas se ha sumado de una forma muy positiva. Y las visitas han aumentado de forma constante hasta cerca de 50.000 visitantes entre nacionales y extranjeros. Lo más importante es que el perfil del visitante es diferente al de "todo incluido". Gente más interesada en la tradición, los pueblos, el viñedo, que pasa un fin de semana por la zona, que aprecia la monastrell y la moscatel.
Además, tenemos una historia y un patrimonio único en el mundo, del que estamos muy orgullosos. Todo eso junto crea una capa de virtudes que nos hace una denominación de origen muy completa.

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar por parte del Consejo Regulador?
Nuestro objetivo es ser una zona de mayor calidad al resto de España. Que mantiene su tradición, que es sostenible en el campo y en lo comercial. Que es creativa y diversa, porque así lo ha sido y es el mediterráneo. Que es pequeña y familiar y que siga siendo así.❋

Entrevista al Presidente de la D.O. Valencia: Cosme Gutiérrez

"En 2020 presentaremos nuestra propia Ruta del Vino"

¿Qué diferencia los vinos valencianos de los vinos de otras zonas? ¿Cómo los definiría?
Son unos vinos frescos, muy suaves, acidez adecuada –gracias al sol y al clima mediterráneo– y baja graduación. Son muy dulces y golosos, unos vinos ideales para acompañar la comida.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos de esta Denominación?
Pues con prácticamente todo porque en esta Denominación elaboramos todo tipo de vinos: blancos, tintos, espumosos, dulces... Los blancos son muy frescos, ideales para arroces y pescados, los tintos acompañan especialmente platos de carne y los dulces elaborados con la variedad moscatel de Alejandría son perfectos para los postres. Además tenemos los llamados *Petit Valencia*, vinos jóvenes, ligeros, con baja graduación (a partir de 4,5º) que son muy fáciles de beber y van muy bien con cualquier plato.



¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Cada vez es mayor, especialmente en la subzona Clariano, donde unas ocho bodegas elaboran vinos ecológicos, además de algunas en Terres del Alforins y en el Alto Turia.

¿A qué mercados se dirigen?
En los últimos 10 años el panorama ha cambiado muchísimo, antes se exportaba principalmente vino a granel y poco embotellado y ahora es al revés, lo que da un valor añadido al viticultor y a las bodegas. Actualmente exportamos 30 millones de botellas a más de 80 países y 15 se quedan en le mercado interior.

"Los Petit Valencia son vinos jóvenes, ligeros y con baja graduación, que van muy bien con cualquier plato"

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Todos los años hacemos una campaña de promoción dirigida a prensa, radio y televisión en la que vamos cambiando el eslogan. Pero básicamente estamos luchando por conseguir un objetivo: que la gente pida 'un valencia' como hasta ahora piden 'un rioja' o 'un ribera'. Eso sí, tenemos que decir que la hostelería de la zona nos apoya y raro es el restaurante que no ofrece en su carta 7 u 8 vinos con D.O. Valencia, algunos más, como es el caso del restaurante L'Alquería del Brosquil premiado este año por tener la Mejor Carta de Vinos con D.O. Valencia, concretamente 24 referencias. Un premio que entregamos en la XV Noche del Vino celebrada el pasado 3 de junio en el Palau de Les Arts. También hicimos entrega de diversas distinciones a establecimientos y entidades que han apoyado la promoción del vino adscrito a esta denominación de origen: mejor tienda, mejor, sumiller, mejor enólogo/a...

El enoturismo está de moda. ¿Se impulsa este tipo de turismo desde la Denominación? ¿Qué encontrarán los visitantes si se acercan hasta aquí?
Estamos ultimando los detalles y de cara a 2020 presentaremos la Ruta del Vino de Valencia. Queremos que la gente venga a vernos y se aloje en bonitas casas rurales, visite las bodegas, haga excursiones por los campos... pero sobre todo que descubran el paisaje, que para nosotros es muy importante.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
Estamos satisfechos porque en los últimos diez años se ha avanzado mucho, hemos dado un paso de gigante, un gran paso avalado por los triunfos de los vinos valencianos en certámenes y guías, pero nuestro objetivo principal es que se consuma cada vez más vino y que la gente pida vino de la D.O. Valencia.❋



Hispano Suizas

Un verano para vivir 'en rosé'

La bodega ofrece para este verano tres estilos muy diferentes de rosados y en tres denominaciones de origen, pero con una sola variedad: el pinot noir.





El verano es para los rosados por su frescura y maridaje con platos ligeros. Además, de ser el vino humilde ha pasado a ser el vino del glamour y la celebración, y bodegas como Hispano Suizas ha sido "culpable" de esta reconversión haciendo hoy algunos de los mejores vinos rosados de España.

Este verano, bajo el lema *#piensaenrose* la bodega de Requena quiere hacer valer su liderazgo en los rosados españoles con su trío ganador, con sus colores rosáceos tipo "Oro rosa de Bulgary".

El secreto para que año tras año se agoten y el mercado se quede sin existencias hasta que llega la siguiente añada está, según señala el enólogo de la firma, Pablo Ossorio, en la selección del mosto flor de la variedad tinta que se seleccione, en este caso el pinot. "Es una variedad de piel muy fina, lo que la convierte en especialmente delicada en tiempo de vendimia".

En el caso del **Cava Tantum Ergo Rosé** se fermenta en barricas de 400 litros, abiertas, para que gane complejidad, matices y larga vida en la futura estancia en la botella. Así, los cavas de Hispano tienen ese toque afrancesado de los champanes de añada, que aguantan largamente la espera hasta el degüelle, manteniendo toda la fuerza hasta que abrimos la botella.

Este Tantum Ergo Rosé fue calificado con 98 puntos en la *Guía Sevi* 2019, siendo el mejor cava rosado de España. Está también el primero entre los cavas para la última *Guía Peñín*, la *Guía Sin Mala Uva*, y es el mejor cava rosado para la *Guía Intervinos,* el Anuario de El País y la *Guía Wine Up*…

El **Impromptu Rosé** es el mejor rosado de España para las guías *Wine Up* y *Sevi*, con todas las guías del país situándolo por encima de los 91 puntos, algo poco habitual en los rosados.

El Impromptu Rosé también pasa por la barrica, lo que diferencia este rosado de la mayor parte de las elaboraciones convencionales, que son vinos jóvenes menos complejos. La barrica aporta aromas, cuerpo y longevidad, convirtiendo este vino de la D.O.P. Valencia en un vino de guarda que rompe mitos respecto a la tradicional corta vida de un rosado.

El **Bassus Rosé,** mejor Dulce de España en los premios Verema celebrados en febrero pasado, y mejor Rosado Dulce para la *Guía Sevi,* es un vino dulce de pinot, todo un hallazgo de Hispanos porque esta variedad no es de las elegidas tradicionalmente para elaborar vinos dulces. La maduración tardía a la que se someten estas uvas permite que llegue más dulce de lo normal a la cuba y que resulte un vino de color oro rosa brillante muy recomendable para acompañar postres y sobremesas, pero también aperitivos suaves de verano. ✻ **Más información: www.bodegashispanosuizas.com**

Entrevista al Presidente de la D.O. Utiel - Requena:
José Miguel Medina

"Hay que tratar de conquistar a los nuevos consumidores con vinos atractivos y apetecibles"



En esta D.O. se elaboran vinos tintos, blancos, rosados y espumosos ¿Qué le diría a alguien que nunca ha probado un vino de Utiel-Requena? ¿Por qué tipo debería empezar para hacerse una idea de cómo son los vinos de esta zona?
Acercarse a un vino de Utiel-Requena es un placer. Primero, yo empezaría descubriendo un bobal rosado, tinto o espumoso. Es una variedad genial, que denota jovialidad, frescura en rosados, tintos jóvenes o espumosos, y que en tintos puede tener cierta complejidad y elegancia, y permite una guarda excepcional. Además de los bobales, la Denominación tiene otros muchos vinos de variedades diferentes, muy sorprendentes.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Estamos en un entorno privilegiado, donde cualquier viñedo de la D.O. podría ser ecológico. Es un territorio donde las condiciones climáticas nos ayudan a no tener casi ninguna enfermedad, con una creciente e importante implantación del tratamiento contra la polilla del racimo con confusión sexual y con excelentes resultados. Por lo que la apuesta por los vinos ecológicos en la D.O. cada día están más en auge y va en claro proceso de desarrollo.

¿Qué cifras barajan actualmente en cuanto a producción y exportación?
Estamos en proceso de crecimiento por encima de los 30 millones de contraetiquetas emitidos por la D.O. Somos una D.O. con clara vocación exportadora, sobre el 70% del embotellado sale fuera de nuestras fronteras, pero que no descuida el mercado interior, haciendo promoción a nivel local y nacional.

¿Falta presencia de vinos de esta D.O. en las cartas de los restaurantes? ¿Piensan fomentar su consumo en hostelería de alguna forma?
Entendemos que hay que tratar de conquistar a los nuevos consumidores con vinos atractivos y apetecibles provenientes de zonas no tradicionales de España. La labor de difusión es en este caso de la D.O. y la complicidad con el sector Horeca es el gran reto que ya estamos trabajando mediante el acercamiento de nuestro producto al mundo de la sumillería.

Hace unos meses la D.O. Utiel- Requena anunció que estaba estudiando posibles acciones conjuntas con la D.O. Ribera del Júcar y la D.O. Manchuela para la promoción de la variedad tinta que comparten en sus territorios, la uva bobal. ¿Se ha materializado esa colaboración?
Estamos en ello, la bobal es la uva que nos une. En la Comunidad Valenciana solo se produce en Utiel-Requena, nos sentimos identificados y ella nos diferencia. Con el trabajo conjunto con las otras dos DO's podemos valorizar este varietal, potenciarlo entre los consumidores necesitados de nuevas experiencias. Es una colaboración que iniciamos con una cata conjunta de bobales en Fenavin 2019 y nuestro propósito es continuar con esa colaboración.

"Estamos en proceso de crecimiento por encima de los 30 millones de contraetiquetas emitidas"

Hace tres años nos comentó que el enoturismo era uno de sus objetivos prioritarios. ¿Lo sigue siendo?
Estamos colaborando con la Ruta del vino de Utiel-Requena y con las bodegas en la difusión del enoturismo. Detrás de una copa de vino no solo hay vino, sino también cultura, placer, experiencias, ilusiones y eso solo se puede trasmitir con el enoturismo.

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar por parte del Consejo Regulador?
Intentamos desarrollar una zona de interior, de secano, con problemas de despoblamiento que tiene una extraordinaria riqueza, donde lo más importante son las personas que forman parte de él: viticultores, enólogos, bodegueros y habitantes del territorio Utiel-Requena. Ese es nuestro principal objetivo y nuestra misión. Presente y futuro de una zona vitivinícola.❋

Rose Marine 2018



Desde que 1990 el matrimonio formado por Julián López y María José Peidro fundaran la bodega Chozas Carrascal, el reconocimiento y el prestigio de la casa ha ido creciendo paulatinamente. La bodega que ostenta la Denominación de Origen de Pago Chozas Carrascal, ha sabido buscarse un hueco entre los grandes productores de la comarca de Requena gracias a su apuesta por las elaboraciones especiales y de largo recorrido. A partir de ahora, sus dos hijos Julián y María José, se encargarán de imprimir su sello a través de las nuevas cosechas.

Aunque el tránsito de generación se inició en 2017, ha sido ahora con la cosecha 2018 cuando todos los vinos de la bodega llevarán el sello de Julián López hijo, un joven enólogo y viticultor de apenas 28 años que se ha formado en la escuela de viticultura y enología de Montpellier y trabajado en bodegas como Mouton Rothschild y Mouton Cadet en Burdeos.

El cambio generacional se traslada hoy al vino con una nueva marca, *Rose Marine 2018*, un vino rosado 100% garnacha de una de las viñas más preciadas de la finca, El Pedregal, que se encuentra a más de 840 metros de altitud, una de las más altas de la comarca.*

NOTA DE CATA

D.O: Valencia
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa pálido, muy fino, con una gran riqueza aromática; hierbas silvestres y ligeros matices florales. Su crianza sobre lías de más de seis meses le confiere una boca con mucho volumen y grasa que lo acerca a la línea de rosados más vinculados a la gastronomía.



BODEGA CHOZAS CARRASCAL Vereda de San Antonio, s/n · 46390 San Antonio – Requena (Valencia) · Tel.: 963 410 395 · www.chozascarrascal.com





Mala Vida

NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: 30% monastrell, 30% tempranillo, 20% syrah y 20% cabernet.
Características: Tras pasar 8 meses en barrica de roble se obtiene este vino de color rojo picota. Destacan los aromas a frutos rojos maduros sobre un fondo de especias y tostados. Al paladar es muy agradable y sedoso con taninos golosos que persisten en la boca e invitan a repetir. Acompaña muy bien entrantes, carnes, arroces y guisos suaves. Ideal para disfrutar de la Buena Mala Vida.

BODEGAS ARRÁEZ
Arcediano Ros, 35 · 46630 La Font de la Figuera (Valencia)
Tel.: 962 290 031 · www.bodegasarraez.com



Bodegas Arráez está localizada en la Font de la Figuera, provincia de Valencia. Fue construida sobre tres antiguas bodegas de viticultores particulares. Quienes la conocen esta bodega dicen que es la bodega más irreverente y canalla del Mediterráneo. "Nosotros nos lo tomamos como un cumplido. Porque para nosotros ser canalla significa nadar contra corriente, ser inconformistas y crear vinos que nadie haya hecho antes. Somos fervientes defensores de nuestra tierra y sus frutos". Entre los vinso que elaboran se encuentra *Mala Vida.* Es el resultado de un *coupage* diseñado para agradar los paladares más variados. Es un vino complejo donde aparecen cantidad de matices debido a la elaboración con 4 variedades de uva y 3 tipos de robles, con diferentes tostados. Para su elaboración han cuidado todos los detalles para conseguir un ensamblaje único y seductor.
La etiqueta ha sido diseñada por Francesca Della Croce.❋

Icono Selección



Bodega La Viña – que pertenece a la Asociación Terres dels Alforins, dedicada a la promoción de los vinos de la zona– es pionera en la creación y puesta en el mercado de una gama de vinos monovarietales. En el año 2004, lanzó la familia *Icono*, mostrando al consumidor el potencial individual de las variedades syrah, merlot, cabernet sauvignon y chardonnay. En 2015, incorpora a la gama el tinto *Icono Selección*, un coupage en el que las mejores cualidades de cada una de estas variedades quedan reflejadas.
En los últimos años, Vinos de la Viña ha realizado una importante apuesta por el enoturismo, siendo posible realizar visitas guiadas a la bodega, organizar catas de vino o realizar compras en su tienda.❋

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



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: 25% garnacha tintorera, 25% monastrell, 20% cabernet sauvignon, 20 % syrah y 10% tempranillo
Características: Tras permanecer 8 meses en barrica de roble francés se obtiene este vino de color rojo picota oscuro y vivo, mostrando su energía y carácter. Aroma limpio, destacando a copa parada nota florales (violetas), fruta negra madura (grosella, arándanos) y ciruelas pasas, sobre un fondo tostado muy agradable. A copa agitada se potencian los aromas de futas negras reforzadas con toques torrefactos (café, tabaco). En boca se presenta suave aunque de gran recorrido, con taninos dulces y carnosos acompañado de una acidez perfectamente integrada, que le confiere frescura y que resalta la presencia de la fruta madura.

Sericis Cepas Viejas Merseguera

Elegancia en la altitud

Este vino demuestra la clase y la frescura de la variedad merseguera cultivada en altitud con un singular blanco de guarda.



El *Cepas Viejas Merseguera* es el atractivo blanco de guarda de la colección Sericis, de Murviedro, cuyo nombre significa "sedoso" en latín. La gama Sericis está compuesta por una trilogía de vinos hechos con las castas de vid más tradicionales de la Comunidad Valenciana, tres monovarietales de cepas viejas de bobal, monastrell y merseguera que solo se pueden encontrar en hostelería y tiendas especializadas.

Éste está hecho con merseguera, una de esas variedades de uva que hasta ahora se han mantenido en un segundo plano, acompañando los *coupages* de los vinos blancos de gran parte del arco mediterráneo, pero que ha demostrado ser imprescindible por su excelente acidez natural y bajo PH. Es conocida con multitud de sinonimias, como verdosilla, escanyavella, exquitxagos, gayata o marisancha.

En el interior de la provincia de Valencia la meteorología es la que manda y las heladas tardías de primavera limitan la variedad de cultivos. Pero en los valles a 1.000 metros de altitud, protegidos tras las sierras entre bosques de pinos y carrascas, se ha vivido desde antiguo del cereal y la ganadería, con nogales y cerezos que, de vez en cuando, alegran el paisaje. Y donde otras variedades de vid no llegan a madurar se ha cosechado la merseguera.

Esta es una variedad de uva blanca de ciclo largo, resistente a las heladas, bien aclimatada a la altitud que le proporciona una acidez muy equilibrada, "por lo que no necesita artificios ni correcciones para conseguir un gran vino blanco de guarda", nos comenta Juanjo Muñoz, enólogo y responsable técnico de Murviedro. Y es aquí, en el clima de montaña, donde la merseguera desarrolla su personalidad más frutal y delicada. "Esta uva es muy singular, me encantan los vinos que se hacen con ella", continúa, "Es diferente a las demás, no es de aromas intensos, pero sí muy elegante".

Para extraer toda su expresión practican una viticultura encaminada a conseguir baja producción de viñas viejas. Hacen vendimia manual, muy atentos a la maduración fenólica, y dejan macerar los racimos enteros, con su raspón, durante varios días. Después de prensar las uvas el mosto fermenta en barricas de roble francés, donde con posterioridad tiene una crianza de tres meses con sus lías finas.

Sericis Cepas Viejas Merseguera 2018 acaba de salir al mercado y ya ha sido reconocido por la prensa especializada y las guías de mayor prestigio, como la *Peñín*, en la que ha conseguido 90 Puntos. Y en Francia ha conquistado también una medalla de Oro en la *Gilbert & Gaillard*, una de las referencias obligadas para enófilos, hosteleros y aficionados al vino en general en el país vecino. ✻

Más información: www.murviedro.es



Ideal para acompañar ensaladas, calderetas de pescado, fideuá, paellas, mariscos y carnes blancas

NOTA DE CATA

D.O.P.: Valencia
Variedad: Merseguera
Características: De color amarillo con matices verdosos, muy brillante. Aroma rico en matices, con notas de fruta de hueso madura, flor blanca, con suaves toques de hinojo y balsámicos. En boca resulta untuoso, con peso en boca, gran presencia frutal que trae recuerdos a albaricoque, mango y membrillo fresco. Un vino con aires mediterráneos, acidez equilibrada, largo y persistente.

Bodega Sierra Norte



El Mediterráneo en una botella

Hace ya varios años que Bodega Sierra Norte (Requena), se propuso trabajar con las principales uvas autóctonas de la Comunidad Valenciana, y crear con ellas vinos monovarietales. A su alcance tenían bobal, una uva que solo se cultiva en la zona de Utiel-Requena y en áreas concretas de La Manchuela. El valor de su bobal eran los viñedos, de más de 40 años, y la altitud a la que se encuentran, por encima de los 920 metros. Y con ella crearon un vino que fue una revolución: *Pasión de Bobal* (D.O.P. Utiel-Requena). Un vino que llamó la atención de Robert Parker, que le otorgó 91 puntos, y que a día de hoy cuenta con una excelente acogida en el mercado y en certámenes nacionales e internacionales.

Tras Pasión de Bobal tinto, llegó el rosado y tras él, *Pasión de Moscatel* (D.O.P. Valencia), otra uva mediterránea con la que contaban y que tradicionalmente se ha utilizado para elaborar vinos dulces, pero Sierra Norte se propuso que su *Pasión* fuese seco. En la actualidad es uno de sus blancos más celebrados.

Y llegó un nuevo objetivo llamado monastrell, otra de las uvas reinas de la Comunidad Valenciana. "No teníamos viñedos de esta variedad", explica el enólogo de la bodega, Manuel Olmo, "así que nos propusimos llegar a ella, pero no nos valía cualquiera, queríamos la mejor". En una zona limítrofe entre Alicante y Jumilla encontraron el viñedo que buscaban, viejo y de vaso, y además, una bodega. Allí elaboran *Pasión de Monastrell* (D.O.P. Alicante).

Bodega Sierra Norte aporta al mercado vinos que dejan hablar a la uva, que hablan del Mediterráneo y que rezuman frescura.❋

BODEGA SIERRA NORTE Calle del Transporte, 2 · 46340 Requena (Valencia) · Tel.: 962 323 099 · www.bodegasierranorte.com

Ola Caracola



Fundada en el año 1918, Bodegas Reymos es la primera cooperativa vitivinícola constituida en tierras valencianas y una de las más antiguas de España. Está situada en la localidad valenciana de Cheste, un término con una altitud media de 218 metros sobre el nivel del mar cuyo microclima, condiciones del suelo y proximidad al mar lo hacen idóneo para el cultivo y desarrollo de la vid. Hace quince años emprendió un cambio innovador con la adquisición de moderna tecnología, implantando nuevos procesos de elaboración para obtener vinos diferentes partiendo del moscatel. El vino que hoy nos presentan es un *coupage* de esa variedad con sauvignon blanc y se llama *Ola Caracola*. Es el proyecto más Mediterráneo de la bodega. La combinación de ambas variedades da como resultado un vino ligero, fresco, floral, elegante y delicado, apto para todos los gustos. Un vino marinero, para disfrutar con amigos en casa o en una terraza en la playa.❋

NOTA DE CATA

D.O: Valencia
Variedad: Moscatel y sauvignon blanc
Características: Color amarillo céreo pálido. Aromas a frutas de pulpa blanca y pétalos de rosas. En boca es suave, redondo y amable. Sensación final: Untuoso. Un vino ideal como aperitivo y para acompañar pescados, ensaladas y arroces.

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

Clos Cor Ví

Clos Cor Ví es una bodega valenciana fundada en 2004 por Luis Corbí Coloma con el objetivo de hacer ediciones limitadas de vinos blancos muy selectos con sus uvas preferidas.

La vid encuentra en esta tierra del interior sur de la provincia de Valencia un entorno ideal que actualmente conocemos como Terres dels Alforins, entre bosques de pinos, carrascas centenarias, tomillos y romeros, olivos, higueras y albaricoques.

La bodega e instalaciones enológicas también cuentan con el sello Bio, por lo que todos los vinos de la bodega son orgánicos. Por eso son elegantes, frescos, de gran pureza y magnífico paladar, vinos blancos gastronómicos para la buena mesa.

Pero su gran tesoro se encuentra en el viñedo, una parcela en el paraje del Ramblar de apenas 5 hectáreas en las que todas las prácticas de viticultura se realizan de forma manual, en su momento preciso, sin realizar ningún tratamiento fitosanitario, procurando el equilibrio de la vid y de las uvas.



Entre los vinos que elaboran se encuentran *Viognier*: fresco, floral, con gran volumen y estructura–; *Versat*: 100% verdil, muestra una entrada suave en el paladar, con frescor, fruto de la magnífica acidez natural, con volumen y un punto cítrico agradable al final; *Riesling*: sabroso, con una excelente acidez que hace intuir su longevidad, destaca por su mineralidad– y *Cimera*, con 9 meses de crianza en barrica con sus lías. Elaborado con riesling y viognier a partes iguales, expresa lo mejor de las dos variedades en un ensamblaje único en el mundo. Destacar que *Cimera* ha recibido 92 puntos Peñín y el reconocimiento como Mejor vino blanco valenciano por ASVASU.*

BODEGA CLOS COR VÍ
Russafa, 48
46640 Moixent (Valencia)
Tel.: 963 733 552
www.closcorvi.com



Espumosos refrescantes

Invitamos a nuestros lectores a refrescarse con las burbujas de los vinos espumosos. Del *brunch* a la copa nocturna, en pareja o con amigos, al borde del mar o de la piscina... ¡los espumosos también son para el verano!



Comité Champagne – Photo: Alain Cornu

BURBUJAS para el verano



Comité Champagne – Photo: Photo Jean Philippe/SIPA PRESS BALTEL

Llega el verano y apetecen vinos frescos y una opción ideal son los espumosos. Además, podemos disfrutar de sus chispeantes burbujas en un amplio abanico de opciones: blancos o rosados, afrutados o con cuerpo, nacionales o foráneos... Y es que hay muchos tipos de vino espumoso procedentes de diferentes partes del mundo: al champagne francés y a los frizzantes y espumantes italianos, se suman con fuerza productos 'made in Spain' de gran calidad, y no nos referimos únicamente al cava, otras marcas de calidad como Clàssic Penedès y Corpinnat han venido a sumarse a la gran familia de los espumosos en su versión más *premium*.

Cava

Las propiedades particulares del cava que lo hacen distinto a otros productos derivan de las características de los suelos de los viñedos donde crecen las uvas con las que se elabora, de la climatología y de las variedades de uva utilizadas: las blancas: macabeo (viura), xarel.lo, parellada, malvasía (subirat parent) y chardonnay; y las tintas: garnacha tinta, monastrell, pinot noir y trepat. A ello hay que añadir que el prestigio y la calidad del cava empieza en el inicio de un proceso de elaboración singular en el que la vinificación, el tiraje, la rima, el degüelle y el removido, son fundamentales. Así, una vez clarificados los mostos se inicia el proceso de fermentación con levaduras seleccionadas y un riguroso control de temperaturas para aprovechar los aromas propios de las distintas variedades. Finalizada la vinificación se determina la proporción de cada tipo y variedad que conformará el *coupage* que dará origen al vino base cava. Después se procede al llenado de la botella con vino base añadiendo una mezcla de azúcar y levaduras vínicas que, al fermentar, producen la espuma que caracteriza al producto. Seguidamente las botellas se colocan en posición horizontal en locales subterráneos, en reposo total, en ambiente oscuro y húmedo y a una temperatura prácticamente constante que no sobrepasa los 15ºC, para así conseguir la toma de espumas. Las botellas reposan durante un período mínimo de 9 meses. Finalizada la crianza es necesario eliminar los sedimentos producidos en la segunda fermentación que suelen quedar adheridos al cuerpo de la botella. Se colocan las botellas inclinadas boca abajo en los llamados "pupitres" donde a diario y manualmente se les da un octavo de vuelta con un pequeño movimiento vibratorio, aumentando, al mismo tiempo el grado de inclinación. Esta operación también se puede realizar de forma mecánica. Finalmente se realiza el degüelle que consiste en destapar la botella dejando salir una pequeña cantidad de espuma que arrastra a su paso los sedimentos. Hasta aquí hemos visto a grandes rasgos cómo se elabora el cava, pero para que todo se realice de acuerdo a la normativa, la función del Consejo Regulador es clave. El plan estratégico de este año, presentado por su presidente, Sr. Javier Pagés, tiene como objetivos principales la segmentación y zonificación de la D.O., el refuerzo y mejora de la garantía y control, y la potenciación de la promoción y comunicación, especialmente relanzar la marca Cava a nivel mundial para prestigiar el Cava e impulsar su consumo en nuevos mercados nacionales e internacionales. En este sentido, este año se ha fijado como prioridad ofrecer al consumidor una mejor diferenciación de las tipologías del cava, por calidades y orígenes geográficos. Con más del 60% de ventas internacionales, Cava es la denominación de origen españo-

Maridaje

Desde Comité Champagne afirman: "La paleta de aromas y de gustos de los vinos de champagne permite una multitud de armonías con la cocina. Si quitamos la vinagreta, los platos muy especiados y el chocolate, el champagne puede acompañar una gran cantidad de platos y es perfecto para degustarlo a lo largo de toda una comida". En cuanto al cava, también pude degustarse del aperitivo al postre. Desde el C.R.D.O. Cava apuntan que los cavas tradicionales y rosados son ideales para el aperitivo y los *premium* (Reserva, Gran Reserva y Cavas de Paraje) son los más gastronómicos, por lo que debemos dejarlos para los platos principales. También nos ofrecen un consejo: "Si sois amantes del curry, siempre que podáis añadirlo en vuestras preparaciones, conseguiréis potenciar aun más esta sinergia entre plato y cava, siempre que el plato lo admita".



Hacienda Na Xamena (Ibiza)

la que más exporta en el extranjero. Reúne aproximadamente 38.000 hectáreas de viña repartidas a lo largo de siete comunidades autónomas y cuenta con unas 6.700 explotaciones vitivinícolas. Sus bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.

Clàssic Penedès

Los vinos espumosos de calidad pertenecen a la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la D.O.

En el año 2014 los espumosos de calidad de la D.O. Penedès reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen el producto. Clàssic Penedès sigue el método tradicional y ancestral de elaboración de los mejores espumosos de calidad de todo el mundo y se caracteriza por 3 puntos principalmente:

* 100% Ecológico: Con este requisito, la D.O. Penedès se proclama en 2014 la primera D.O. 100% ecológica

Un espumoso es el vino ideal para una romántica cena en pareja



Mandarin Oriental, Ginebra

CÓMO DISFRUTAR DEL CAVA

El cava es el vino que asociamos a los acontecimientos solemnes y celebraciones pero puede disfrutarse en cualquier momento, y la época estival también es adecuada. Eso sí, estamos hablando de un vino espumoso delicado que debe descorcharse con suavidad, evitando una pérdida de vino y espuma. Para servirlo, debemos mantener la botella ligeramente inclinada dejando resbalar lentamente el líquido por la pared de la copa, que nunca llenaremos más de 2/3 de su capacidad a fin de evitar que el vino pierda su temperatura óptima. La copa escogida debe permitirnos disfrutar de su color, aroma sutil y del tamaño y rosario de sus burbujas. Debemos escoger una copa de cristal fino y transparente, aflautada o en forma de tulipa, evitando la copa ancha que hace que los aromas se desprendan con demasiada rapidez. Degustar el cava a la temperatura apropiada es uno de los pequeños secretos para disfrutarlo plenamente. Debe servirse entre los 5º y los 8º, siendo los jóvenes y ligeros los que se servirán más fríos. El cava debe enfriarse durante unas horas en el frigorífico o bien durante unos 30 minutos en un recipiente con agua y hielo. Debería evitarse el congelador ya que un violento cambio de temperatura podría perjudicar las virtudes de un producto tan cuidado.



Garra Bar (Madrid)

del mundo con respecto a los vinos espumosos de calidad. Los espumosos Clàssic Penedès nacen con la garantía de respetar una agricultura que se integra en el medio, utilizando métodos tradicionales de cultivo y técnicas 100% ecológicas que hacen de la D.O. Penedès la denominación de origen que encabeza en cantidad y calidad el ranking de producción ecológica de Cataluña y en España.

* 100% Penedès: Uno de los puntos fuertes de los Clàssic Penedès es la garantía de territorio que ofrece el hecho de estar dentro de la D.O. Penedès. Es un producto con identidad definida, donde su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra.

* 100% Reserva: El escrupuloso seguimiento de los métodos tradicional y ancestral, y el objetivo de que los Clàssic Penedès compitan con los mejores espumosos del mundo, obligan a las bodegas asociadas a esta marca a guardar los Clàssic Penedès un mínimo de 15 meses en la bodega.

Los elaboradores de Clàssic Penedès son: Albet i Noya, Bonans, Castell de Pujades, Celler Can Morral del Molí, Celler Grapissó, Celler Puig Romeu, Cellers AT Roca, Clos Lentiscus, Colet, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Mas dels Clavers Can Gallego, Miquel Jané, MontPicolis y Torre del Veguer.

Corpinnat

Corpinnat es una Marca Colectiva de la Unión Europea abierta e innovadora, nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès. Pero este proyecto no solo es una garantía de origen, sino que representa también una apuesta en defensa de la singularidad del territorio y las variedades dentro de la oferta internacional de vinos espumosos. Corpinnat posee uno de los reglamentos de elaboración más exigentes del mundo, que certifica los máximos estándares de calidad. Corpinnat tiene como misión impulsar y dinamizar todo el sector en términos de prestigio y posicionamiento. Y lo hace elaborando unos espumosos de calidad a partir de cosechas manuales de uva ecológica certificada, basadas en variedades históricas del Penedès, avanzando un paso más a favor de la sostenibilidad del territorio y el paisaje con un profundo respeto por las variedades autóctonas. Los vinos espumosos Corpinnat se elaboran con uvas vinificadas íntegramente en la propiedad para poner en valor el oficio del elaborador, y garantizar el estilo y la calidad desde el origen. El clima, la tierra y las variedades tradicionales del territorio Corpinnat dan a estos vinos espumosos una capacidad de crianza en botella que siempre será superior a los 18 meses. Igualmente, la elaboración de un espumoso que supere los 30 meses, y otro que supere los 60 meses de envejecimiento en la cava, es la prueba del compromiso de las bodegas Corpinnat con las largas crianzas. El compromiso de las bodegas Corpinnat

El tamaño de las burbujas

Según el Comité Champagne: "El tamaño de las burbujas depende más de la copa que del espumoso en sí mismo. Cuanto más largo sea el trayecto, más gruesa será la burbuja cuando llegue a la superficie. Conforme más joven sea el vino, y por tanto más rico en gas carbónico, más alimentará a las burbujas. Los viejos vinos de Champagne, que contienen menos gas carbónico, tienen burbujas más finas."



Comité Champagne – Photo: Alain Cornu



con la viticultura sostenible y la conservación del paisaje, junto a la dignificación del viticultor, conlleva el uso de uva de cosechas propias o de alianzas de larga duración con viticultores, a un precio mínimo garantizado.
Actualmente integran Corpinnat nueve bodegas del Penedès: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Can Feixes, Júlia Bernet y Mas Candí.
La pasada primavera llegaron al mercado las primeras botellas que incorporan en el etiquetado el distintivo de la marca.

Champagne

El vino de Champagne se exporta a más de 190 países y representa un 10% en volumen del consumo mundial de los vinos espumosos.
La denominación de origen controlada Champagne es única pero los vinos de Champagne ofrecen una multitud de facetas. La diversidad de los crus, de las parcelas, de las cepas, de los millésimes, de los ensamblajes, de los periodos de maduración permite a cada elaborador crear su propio estilo, y a cada consumidor encontrar el Champagne que mejor le conviene, en función de su gusto, de las circunstancias y de los platos que ha



Moet Impérial

elegido para acompañarlo. El Champagne es símbolo de alegría y fiesta, aunque actualmente se ha desmitificado su consumo y es un vino ideal para momentos informales como por ejemplo un aperitivo con amigos. Eso sí, hay que conseguir que el vino esté a la temperatura ideal de 8-10°C, sumergiendo la botella 20 minutos en una cubitera con agua y cubitos, o también algunas horas en la nevera. A la hora de servirlo, hay que verter el Champagne hasta dos tercios de la copa.

Vinos de aguja / frizzantes

El frizzante es como en italiano se llama a nuestro vino de aguja. En estos vinos destaca la ligereza de su burbuja, casi imperceptible, que maravilla al paladar. El carbónico viene de manera natural del vino, de su segunda fermentación o puede ser gasificado. Suelen ser blancos elaborados con las variedades verdejo, albariño, moscatel, sauvignon blanc y gewürztraminer, aunque los tintos son minoría también los hay, elaborados con tempranillo y trepat.
Debemos tener en cuenta que nunca encontraremos vinos de aguja con crianza, son vi-



Nikki Beach Ibiza

nos que nacen y se consumen jóvenes, preferentemente mucho antes de un año; suelen tener un grado alcohóloco bajo (entre 5º y 8ºC); nunca se debe servir a más de 6 grados: cuanto más fresco, mejor; suelen presentar una etiqueta rompedora y un precio asequible. En líneas generales son vinos buenos, bonitos y baratos.

Prosecco

Es el vino espumoso icono de Italia. Es refrescante, ligero, aromático, con un gusto cítrico y recuerdos a pera. Se sirve frío y es una bebida ideal en cualquier momento. En los últimos años el prosecco se ha vuelto un vino muy popular en todo el mundo. La clave de su éxito reside en que la gran mayoría de los consumidores encuentran en él un vino más sencillo, más suave y mucho más fácil de beber que otros espumosos y por supuesto, mucho más económico que el champagne o cavas *premium*. El prosecco solo puede elaborarse con una variedad autóctona denominada glera y mediante el método *charmat*, también conocido como el método italiano, en el que la segunda fermentación se realiza en un tanque.
El prosecco es una buena manera de invitar a la mayoría de la gente a descubrir y disfrutar del mundo de los espumosos.❋



Entrevista al Presidente de la D.O. Cava: Javier Pagés Font

"Los principales retos del cava son dotarle de mayor prestigio, seguir trabajando por mejorar su imagen y poner el cava de moda"

¿Qué diferencia al cava de otros espumosos?
El cava es un vino espumoso de alta calidad elaborado en España por el método tradicional, que consigue una armonía única entre la riqueza varietal y la expresión de la crianza.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
El cava ecológico está en auge, en 2018 casi duplica el volumen del 2017, y ya representa un 4,3% del total de expediciones de botellas de cava. Ha crecido el 2018 un 76% versus 2017 en volumen, en dos años hemos pasado de 4 millones de botellas a 10.5 millones de botellas.
La apuesta por parte de la D.O. sobre el cava ecológico es absoluta, y forma parte del proyecto de segmentación que se está llevando a cabo dentro del Consejo Regulador en el marco del plan estratégico 2019-2020.



¿A qué mercados se dirigen? ¿cuál es el volumen de exportación? ¿qué porcentaje se dirige al mercado nacional? ¿Y al internacional?
Con más del 60% de ventas internacionales, Cava es la denominación de origen española que más exporta en el extranjero. Hablamos de unas ventas de cava en el mercado exterior de 165.088.820 millones de botellas, con un crecimiento del 1.8% en volumen versus 2017 y un crecimiento de 4.3% en valor versus 2017. Reúne aproximadamente 38.000 hectáreas de viña y cuenta con unas 6.700 explotaciones vitivinícolas. Sus bodegas asociadas están presentes en más de 100 países siendo los mercados principales Alemania, Belgica, Estados Unidos, Reino Unido, Francia, Japón y Escandinavia.

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Hasta ahora realizamos concursos con sumilleres y catas entre otras actividades. Este año tenemos un plan de actividades en promoción muy ambicioso, para el que el presupuesto en marketing se ha doblado respecto al del año pasado.

¿Se impulsa el enoturismo desde la Denominación?
Sí, creemos que es una manera muy efectiva de acercar a la gente al cava y seguiremos apoyando a todos los miembros de la D.O. a poner en marcha iniciativas en este sentido.

"El potencial de crecimiento del cava es todavía enorme"

Usted llegó a la presidencia el pasado agosto, hace menos de un año. ¿Es una gran responsabilidad liderar una Denominación de Origen tan importante?
Por supuesto, y es también un reto y una gran oportunidad, ya que la D.O. Cava es todavía muy joven y hay un largo camino que recorrer, el potencial de crecimiento del cava es todavía enorme.

¿Cómo han afrontado dentro de la D.O. Cava que surjan marcas e iniciativas como Clàssic Penedès y Corpinnat?
Lamentamos que estas bodegas hayan dejado la DO. Su descontento se fundamenta en temas que llevan tiempo encima de la mesa: zonificación, calidad, precio… Todas las bodegas de la D.O. estamos de acuerdo en que son retos que debemos afrontar y justamente el plan estratégico está pensado para dar respuesta a ellos. Mantenemos un diálogo abierto con estas bodegas y esperamos que dentro de un tiempo quieran volver a incorporarse en la D.O., la que ha sido y es su casa.

Dentro de su plan estratégico la segmentación y zonificación, el control y la regulación, y la promoción, son los grandes objetivos. ¿En qué punto se encuentran?
El proceso de cambio ya se ha iniciado, estamos trabajando para avanzar lo antes posible y dar a conocer las conclusiones del trabajo estratégico que se está realizando juntamente con los mayores expertos del mundo.

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar por parte del Consejo Regulador?
Los principales retos del cava son dotarle de mayor prestigio, revalorizarlo y seguir trabajando por mejorar su imagen y poner el cava de moda.
Nuestro desafío es lograr que el cava se convierta en el acompañante de la gastronomía, que sea un aperitivo, y también en la bebida del *afterwork*. Queremos que el cava genere "orgullo de mesa" tanto a nivel nacional como internacional.❋



Louis Roederer

Sinónimo de calidad y elegancia

Primeras Marcas distribuye en España el champagne de una de las últimas *Maisons* familiares e independientes que elabora con uva propia: Louis Roederer, toda una referencia para entendidos y grandes amantes del espumoso francés.



Fundada en 1776, durante el siglo XIX la reputación de la casa se extiende y a finales de siglo, con una producción cercana a los tres millones de botellas, se ha convertido ya en una de las bodegas más prestigiosas. Hoy, su producción continúa cerca de los tres millones de botellas al año, que son distribuidas en más de 80 países y es probablemente la *Maison de Champagne* más admirada del mundo. Su enorme prestigio la ha colocado en la 1ª posición en la histórica clasificación de las *Top 50 Maisons de Champagne* de *La Revue du Vin de France*, y ha sido nombrada la mejor elaboradora de espumosos del mundo en *The Champagne & Sparkling Wine World Championships,* donde sus vinos acostumbran a ser los más valorados.

Louis Roederer Cristal

En 1876, el zar Alejandro II de Rusia encargó a Louis Roederer la creación de un champagne para su uso exclusivo. Se eligieron las mejores parcelas con el fin de componer un vino de un equilibrio excepcional. Se vistió con una botella de cristal transparente con un fondo plano, para que el champagne del Zar fuera reconocible inmediatamente y a fin de impedir que se ocultara en ella una bomba. Así nació el mítico Louis Roederer Cristal. Además, es el primer y único champagne que ha conseguido los míticos 100 puntos Parker. La añada actual, la 2008, es considerada por muchos como uno de los mejores de la historia. Louis Roederer y Cristal representan el prestigio, la excelencia y el glamour, construidos a partir del trabajo, la constancia y la humildad. ❋

La clave del éxito

- **La tierra: Pionero de la biodinámica Louis Roederer posee más de 240 ha de los mejores *crus* de champagne gestionados de forma ecológica y biodinámica.**
- **La vinificación: Solo se emplea lo mejor y se vinifica por separado. Vendimia manual y una prensada del que solo se utilizará la "cuvée", el mejor mosto, que será vinificado por parcelas en casi 300 tanques de fermentación.**
- **Vinos de reserva: Louis Roederer conserva casi 1.000.000 de litros de vino de reserva en roble, entre dos y ocho años, que se utilizan para mantener la calidad y el estilo Roederer.**
- **Los valores: La búsqueda de la perfección, amar apasionadamente la vid, conservar el estilo de cada vino, catarlo a menudo, dejar que el tiempo acabe, a su ritmo, la obra de los hombres.**

D. PRIMERAS MARCAS, S.A.
Alemanya, 51 · 08700 Igualada
Tel.: 938 045 505 · www.diprimsa.es

Spur y Mare

Dos cavas imprescindibles de Giró Ribot

Giró Ribot es una bodega familiar con proyección internacional. Ubicada en el corazón de la D.O. Penedès, sus actuales propietarios proceden de un linaje muy unido a la comarca con vínculos que se remontan a varias generaciones de productores de vinos, cavas y espirituosos. En esta ocasión nos presentan los cavas Spur y Mare.



La principal voluntad de la bodega a la hora de crear Spur era crear un cava lo más puro posible, de ahí su nombre: Spur (es puro). Para su elaboración se preserva una parte del mosto de la vendimia para utilizar en el licor de tiraje y posteriormente en el licor de expedición. Así se consigue sustituir cualquier azúcar de origen externo por azúcares propios de la uva. Spur es un cava con 6 g/l de azúcares y con una crianza mínima de 24 meses, muy fresco y complejo, elaborado con la intención de potenciar los aromas primarios de la uva. Su nueva imagen, estrenada el año pasado, refleja mucho más la esencia de pureza de este innovador cava. Por su parte, Mare es el cava más longevo de la bodega Giró Ribot. Merece la pena detenerse un minuto para descubrir la historia que esconde detrás. Mare, que en catalán significa madre, se creó para rendir homenaje a la madre de la presidenta de Giró Ribot, nacida en el 1916. En su etiqueta se puede leer "Un homenaje a una gran dama" y las fechas que contiene son las del año de su nacimiento y el de su deceso. Para este cava tributo, Giró Ribot destina sus parcelas más viejas y de rendimiento más bajo, elaborando este Brut Nature Gran reserva únicamente a partir de variedades autóctonas. Desde su nacimiento ha sido un cava multigalardonado, que ha visto su reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.
Un clásico imprescindible y atemporal, elegante e intenso. Un gran cava. ✻ **Más información: www.giroribot.es**



NOTA DE CATA

Nombre: Mare
D.O: Cava
Variedad: 60% xarel·lo, 30% macabeo y 10% parellada
Características: Color pajizo brillante con pálidas irisaciones doradas. Intensos aromas de crianza, envueltos en notas de frutos secos, pasas, higos, sobre un lecho de miel. En una segunda capa, una exquisita fragancia de hierbas secas, manzanilla, hinojo. En boca es equilibrado, estructurado y con carácter.



NOTA DE CATA

Nombre: Spur
D.O.: Cava
Variedad: 50% xarel·lo, 30% chardonnay y 20% parellada
Características: Color pálido con irisaciones verdosas. En nariz presenta intensos aromas de fruta fresca, notas tropicales con sutiles notas cítricas y un final de bollería. En boca es muy amable, untuoso, estructurado y con carácter. El buen equilibrio entre dulzor-acidez realza el agradable frescor y provoca un persistente postgusto, en armonía con la fina y crujiente burbuja. Su carácter fresco y afrutado lo convierten en un compañero ideal para el aperitivo y comida ligeras.

Rovellats Gran Reserva Brut Nature 2013



La familia Cardona ha ido transmitiendo el secreto de la elaboración de sus grandes cavas y el amor a su tierra de generación en generación. Tradición, constancia y una dedicación exclusiva en la elaboración de cavas y vinos genuinos, han convertido a Rovellats en una gran empresa.
El cava con el que nos proponen brindar este verano se ha sometido a una crianza mínima de 60 meses. El resultado es un cava estructurado, seco, sabroso y suave, ideal para acompañar toda la comida, especialmente carne y caza; pescados grasos, patés y carnes blancas guisadas o asadas. Este año ha sido merecedor de diferentes premios: Medalla de Bronce en *Decanter*, Medalla de Plata en 50 *Great Sparkling Wines of the World,* Diamante en los Premios Vino y Mujer, Medalla de Bronce en el Concurso de Vinos de Cataluña Giroví 2019 y Medalla de Plata en *50 Great Cava.*❋

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

NOTA DE CATA

D.O: Cava
Variedad: 60% xarel·lo, 25% macabeo y 15% parellada
Características: Color amarillo paja con tonos dorados. Burbuja abundante muy pequeña y persistente, con desprendimiento regular. Buena corona y perlaje. Muy limpio y potente aunque fino en nariz. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia. Bien estructurado, seco, sabroso y suave, con un final de boca elegante y largo, que ensambla perfectamente aromas frutales y de crianza.



Reynal Blanco Suave



Actualmente, el consumo del vino de aguja se ha ampliado considerablemente, pero Pinord continúa ofreciendo al mercado un vino con dos características únicas: la de haber sido el pionero que abrió el camino a los vinos de aguja, y el de elaborarse por fermentación natural, con lo que, además de ser el primero, Reynal es el auténtico vino de aguja.

Las finas burbujas que desprenden los vinos de aguja proceden de una fermentación natural y de los azúcares residuales de la uva que le otorgan unas características especiales de frutosidad. A la vez, son vinos de paladar ligero y suntuoso, que los convierten en idóneos para consumirlos en cualquier momento del día, como Reynal Blanco Suave, ideal para disfrutarlo este verano.❋

NOTA DE CATA

D.O: Penedès
Variedad: Macabeo, parellada y xarel·lo
Características: Claro y brillante, de color amarillo paja. Al descorchar la botella, se puede ver claramente las finas burbujas que se van desprendiendo. Las distintas variedades que conforman el *coupage* dan unos aromas afrutados que lo hacen muy agradable.
Destacan los cítricos como la manzana y la piña. En boca se vuelve extremadamente suave y fresco gracias a los sabores de fruta junto con el fino desprendimiento de las burbujas que nos llenan el paladar. Nos da una sensación final de equilibrio y armonía muy agradable. Un vino ideal para acompañar arroces de pescado, arroces mixtos, crustáceos, ensaladas de arroz, ensaladas de pasta, moluscos de concha, pasta con salsa de tomate, pasta con salsas marineras, pescado blanco y frutas dulces.



BODEGAS PINORD
Dr. Pasteur, 6 · 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona) · Tel.: 938 903 066 · www.pinord.es

Godello y Albariño

Esas dos reinonas

Me dice mi admirada Cristina Alcalà (socióloga y sumiller) que la godello y la albariño “son dos superamigas que a la vez también son muy independientes”. En Galicia el albariño es la uva predominante en Rías Baixas y la godello en Valdeorras.



POR MERITXELL FALGUERAS



CRDO Valdeorras

Más allá de estas dos D.O. arriba mencionadas, hay zonas como Ribeiro en las que son uvas complementarias históricamente y que conviven, y cada vez más, aunque sus perfiles sean bastantes distintos. El albariño aporta siempre las notas de frescura en boca con ese punto más de acidez y aromática muy definida. La godello, la otra amiguita, “cierto volumen, grasa, untuosidad” me continúa diciendo la comunicadora gallega por excelencia. Por ello funcionan muy bien por separado pero también perfectamente juntas, junto a la treixadura, loureiro, caíño y arinto.

Las dos hacen grandes maridajes con la gastronomía de su paisaje.

CRDO Rías Baixas

Abróchense los cinturones porque están delante de blancos de mucho recorrido y como diría Savador Dalí 'la naturaleza es sobrenatural'

Ruta del Vino Rías Baixas - Foto: Xurxo Lobato



CRDO Rías Baixas



El albariño es una fiesta

Como decía Coco Chanel "para ser irrempazable, busca ser diferente".

A nuestra reconocida albariño se la reconoce como Vinho Verde en Portugal y se caracteriza por sus notas cítricas y de melocotón. Tiene el grano pequeño y dulce que puede llegar fácilmente a los 13% en vendimia. No os perdáis la Fiesta del Albariño de Cambados (a muy finales de julio y principio de agosto con unos deliciosos conciertos) y muy atentos a los resultados del Certamen de Albariños al Mundo (puesto que recordad que también hay buenos especímenes en California y alrededor del mundo con su sinonimia lusa). Aunque en Galicia tienen su feudo y que cuando se envejecen en lías, tienen la cuna preparada para criarse un buen par de años en botella.

Hablamos con Alberto Saldón (Global Innovation Manager Zamora Company) que nos explica como el ADN de cooperativismo de la D.O. Rías Baixas ha pasado a comunicar siempre mejor, sobre todo en países como Estados Unidos donde esta variedad triunfa por si sola.

Funcionan muy bien por separado pero también perfectamente juntas

La godello, una variedad a tener muy presente

Tiene un sabor agridulce con perfume embriagador. Una variedad blanca que le encanta el noroeste península (especialmente Valdeorras), con desborre precoz y una variedad de maduración muy temprana. Si se evita la fermentación maloláctica reforzando el carácter mineral propio de la godello, en su crianza nos regala notas como hinojo, cítricos, recuerdo amielado y almendra amarga en boca salino y mineral.✻

Rectoral Do Umia

La bodega Rectoral do Umia lleva más de una década elaborando albariños con una personalidad y singularidad características, traduciéndose en más de 20 medallas de oro en concursos internacionales.

Su filosofía se basa en elaborar el vino desde la viña para trasladar la tipicidad del *terroir* y del microclima. La práctica de la viticultura sostenible en viñedos de más de 30 años les permite reducir los tratamientos fitosanitarios y obtener una materia prima de primera calidad.

De este modo, mantienen viva la tradición vitivinícola, fusionándola con proyectos de investigación que permiten la selección de levaduras propias. Huyen de la estandarización de los vinos, buscando su propio perfil para que el consumidor los identifique como los vinos de la bodega Rectoral do Umia.

Entre sus vinos destaca Rectoral do Umia DO Rías Baixas, elaborado con uvas 100% albariño y criado en sus finas lías de fermentación para obtener un vino con estructura longeva, que aguante más de tres años en botella.

Su etiqueta nos traslada al recuerdo de los monjes que peregrinaban a Santiago de Compostela por mar y que se dedicaron al cultivo de las primeras cepas de albariño en la desembocadura del río Umia.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Características: Color amarillo dorado con destellos verdosos. En nariz presenta un intenso aroma, ensamblando perfectamente las notas frutales y florales, destacando la manzana y las frutas de hueso. En boca resalta la frescura típica del albariño, con una acidez muy ajustada y perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Ideal para maridar con marisco, pasta, pollo frito y comida japonesa.



BODEGAS GALLEGAS
Santa Cruz de Arrabaldo, 49
32990 Ourense
Tel.: 988 384 200
www.bodegasgallegas.com

La Fillaboa 1898

Fillaboa es un pazo histórico cuya finca ha permanecido indivisible a lo largo de los siglos siendo una de las fincas más grandes, bellas y antiguas de Galicia y la única que, por sus especiales características, pertenece a Grandes Pagos de España. El vino más *premium* de Bodegas Fillaboa, La Fillaboa 1898, ha sido reconocido Best in Show, en los *Decanter World Wine Awards 2019*. Se trata de la máxima distinción del concurso de vinos más influyentes del mundo.



La Fillaboa 1898 es un vino exclusivo de la añada 2010. Procede de las mejores uvas de ocho parcelas y ha permanecido seis años de crianza sobre lías finas lo que confiere a este albariño un volumen y redondez en boca, difícil de encontrar en este tipo de vinos. Además, mantiene la frescura de los albariños jóvenes y potencia la complejidad y elegancia de los grandes vinos blancos. Este vino rememora el siglo XIX cuando ya se enviaba por barco desde esa Finca ubicada en el Condado de Tea, en Rías Baixas, cerca de Portugal, a Cuba, un vino llamado *Vino del Condado de Fillaboa*. En honor a esos históricos viajes Bodegas Fillaboa decide en el año 2017 lanzar este vino que llevaba desde el año 2010 sobre sus lías. Desde ese año, Fillaboa saca y embotella 3.500 botellas al año. ❋

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Características: Amarillo pajizo con tonalidades doradas. Aromas tostados con fondos frutales almibarados y recuerdos de pastelería. Suave en el ataque, se perfila con una acidez muy bien integrada, volumen y larga persistencia.



BODEGAS FILLABOA Lugar de Fillaboa, s/n · 36450 Salvaterra Do Miño (Pontevedra) · Tel.: 986 658 132 · www.bodegasfillaboa.com

Granbazán Etiqueta Ámbar



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Características: Con este nombre se conoce el vino más laureado e internacional de la Bodega Granbazán. Elaborado a partir de los mejores mostos flor macerados en frío y separados por gravedad. Dependiendo de la añada, puede tener un toque de fermentación maloláctica, y descanso de varios meses sobre lías finas. De color dorado pálido, con destellos verdosos en el ribete. Gran complejidad en nariz, de marcadas características varietales, donde se combinan aromas de fruta madura, con toques balsámicos, flores blancas, fruta con hueso y hierba seca. Su entrada en boca es muy varietal, con una acidez muy equilibrada, resultando muy sabroso, amplio y vivo, con una larga persistencia en boca.



La Bodega Granbazán, fundada en el año 1981, se encuentra en El Valle del Salnés, en pleno corazón de Las Rías Baixas y es uno de los primeros y más bellos châteaux de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. En este entorno mágico nace Granbazán Etiqueta Ámbar. El viñedo de Tremoedo, situado en Vilanova de Arousa, marca la personalidad de este vino. La orientación del viñedo hacia el Este, con ligera caída, la riqueza orgánica del suelo, junto con el fondo de granito, le aportan unos aromas y estructura muy identificativos.

Las vides se plantan "en parra", a unos 2 metros por encima del suelo para maximizar la exposición al viento, y la disminución de la humedad. ❋

BODEGAS GRANBAZÁN
Tremoedo, 46
36628 Vilanova de Arousa (Pontevedra)
Tel.: 986 555 562
www.agrodebazan.com

Bouza do Rei Albariño

Este monovarietal de albariño es el buque insignia de Bouza do Rei, una bodega ubicada en la localidad pontevedresa de Ribadumía en pleno corazón del Valle del Salnés, entre las Rías de Arousa y Pontevedra, considerada la subzona histórica de esta variedad autóctona gallega. En este entorno y tras más de treinta años de trayectoria, Bouza do Rei sigue fiel a su filosofía: la máxima calidad en todo el proceso productivo pero sin perder nunca de vista sus orígenes. Eso sí, a lo largo de estos años ha experimentado una serie de sucesivas ampliaciones hasta su configuración actual. Por ejemplo, desde las 20 ha iniciales, las plantaciones propias y controladas han aumentado paulatinamente hasta las 100 ha. También se ha pasado de los 40.000 litros de la cosecha inicial a los aproximadamente 1.200.000 litros actuales. Finalmente, la bodega que se inició con una comercialización a nivel local y provincial ahora exporta a más de una docena de países.



BOUZA DO REI
Lugar de Puxafeita, s/n
36636 Ribadumia (Pontevedra)
Tel.: 986 710 257
www.bouzadorei.com



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Características: Color amarillo pajizo. En nariz es muy fragante. Se caracteriza por sus sutiles notas florales y frutales. En boca se presenta con un paladar suave. Amplio, de matices gustativos. Sabroso y con muy buena carga frutal. En retronasal es persistente y fino.

Olivia Poutas, la enóloga de la bodega, produce este vino blanco joven que hoy nos presentan a partir de una sola variedad de uva, la albariño, procedente de viñedos de la subregión Valle del Salnés.
La calidad del albariño *Bouza do Rei* ha sido reconocida con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.❋

Bodegas Altos de Torona



NOTA DE CATA

Nombre: Altos de Torona Albariño
D.O.: Rías Baixas
Características: Vino con nariz que combina armoniosamente frutas frescas con recuerdos de otras más maduras y el carácter definido de la crianza sobre lías. De boca golosa e intensidad contenida, puede ser el compañero ideal para una pasta al *frutti di mare* o un queso con un toque ahumado como el de San Simón.

Hacer el Mejor Albariño del Mundo, según reconoció el *Wine Challenge* de Londres en 2017 es una satisfacción añadida para esta bodega de Rías Baixas, que consigue los mayores reconocimientos para sus blancos Altos de Torona.
Entre las hileras de cepas de albariño y godello de este viñedo se lleva a cabo una viticultura y enología sostenibles, amparadas bajo un plan para la acción y conservación de este hábitat natural. Allí encontramos biodiversidad en su estado puro donde conviven más de 90 especies de flora y 70 de fauna. Un espacio único que da lugar a vinos de carácter atlántico, de marcada tipicidad, frescor y elegancia.❋

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

NOTA DE CATA

Nombre: Altos de Torona Godello
D.O.: Rías Baixas
Características: No es demasiado habitual encontrar godellos monovarietales en Rías Baixas y resulta interesante observar el lado más atlántico de esta variedad. Vino muy amplio en boca, ligeramente cálido, equilibrado por un agradable y tenue amargor final. Ideal para platos que requieran una boca con buena estructura como puede ser un bacalao al horno, un arroz de mariscos o una caldeirada.



Bodegas Regina Viarum





NOTA DE CATA

Nombre: Regina Viarum Godello
D.O.: Ribeira Sacra
Características: Elegante expresión de la variedad godello, la más reconocida de las uvas blancas que se producen en la Ribeira Sacra. Vino con gran equilibrio entre frescura y madurez que resulta muy gastronómico al acompañar perfectamente gran variedad de platos, desde pescados a arroces o carnes blancas.

Bodegas Regina Viarum, con más de 20 años de tradición vitivinícola en la Ribeira Sacra, ha demostrado su compromiso y el respeto por su entorno, con un proyecto que refleja la ilusión y la pasión por el vino a través de su gente.

Fue la primera bodega en apodar el término 'viticultura heroica', con el que se describe las peculiaridades del terreno que caracteriza la Ribeira Sacra y que simboliza el trabajo de los viticultores, dispuestos a desafiar el vértigo de los bancales para el cultivo de la uva.
Calidad y personalidad de sus vinos han supuesto que la bodega sea reconocida como Mejor Bodega de Viticultura de Montaña durante cinco años consecutivos en los premios internacionales CERVIM.❋

BODEGA REGINA VIARUM
Doade, s/n · 27424 Sober (Lugo)
Tel.: 655 723 575 · www.reginaviarum.es



TE ATRAPARÁ

Déjate cautivar por el sabor atlántico de este albariño.

PAGOS
DEL REY

Lo Mejor de cada Tierra

www.pagosdelrey.com

Sigue a Pagos del Rey

WINE in MODERATION .com
Art de Vivre
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

INTERNATIONAL CHALLENGE 2019
GOLD
GILBERT & GAILLARD

PULPO 2018, MEDALLA DE ORO
EN EL INTERNATIONAL CHALLENGE
GILBERT & GAILLARD 2019

Adegas Castrobrey

Una bodega diferente dentro de la D.O. Rias Baixas

Adegas Castrobrey (D.O.Rias Baixas- Subzona del Ulla) es una bodega familiar, hoy con tradición de tres generaciones, fundada en 1983. Sus viñedos están situados a 20 km SE de Santiago de Compostela, cerca de la confluencia de los ríos Ulla y Deza en el valle de Camanzo (Vila de Cruces- Pontevedra).





Las 9 ha de viñedo están situadas en un "valle térmico" aproximadamente de 8 km^2, situado en la margen izquierda del tramo medio del río Ulla. Aquí se lleva a cabo la auténtica "viticultura del granito", donde las condiciones para la viña de uva albariño, tanto edafológicas, como climatológicas, son inmejorables. Además, los actuales viñedos de la bodega están dentro de los límites antiguos del Monasterio de San Salvador de Camanzo y podemos hablar de "una auténtica viticultura monacal".

El sistema de conducción de las viñas es en "emparrado", también denominada "viticultura etrusca".

Castrobrey se localiza en un emplazamiento privilegiado, muy próximo a la confluencia de los ríos Ulla y Deza, donde se conforma una zona de especial conservación Sistemas Fluvial Ulla-Deza, perteneciente a la Red Natura 2000 (Red de espacios naturales protegidos de Europa).

Se realiza un minucioso cuidado de las cepas, mediante métodos tradicionales. Se cultivan cuatro variedades, tres blancas (albariño, treixadura y godello) y la tinta caíño. Son cepas en su mayoría con más de medio siglo de edad.

La vendimia se realiza de forma manual y pormenorizada, ya que siempre se procesa la uva dentro de las 6 horas desde que se produce su recolección.

La filosofía de la bodega es una clara apuesta por la calidad, basada en la combinación de la producción artesanal y las técnicas más avanzadas de críomaceración y de fermentación controlada en acero inoxidable, y fundamentalmente en un gran equipo humano.

En el proceso final, se ha hecho un embotellado tardío, reservándolo en cubas de acero inoxidable; consiguiendo con este proceso que se pueda disfrutar más con el paso del tiempo, y se puedan sacar así todos los matices.

El resultado son vinos con su propia personalidad, con una acidez muy equilibrada, y con una untuosidad en el paladar que los hacen diferentes al prototipo de un vino D.O.Rías Baixas.

Entre ellos nos presentan cinco: Distinto 2017, Nice To Meet You New York 2016, Sin Palabras 2016 barrica, Sin Palabras 2017 y Sin Palabras Edición Especial 2010.

Distinto 2015 es un monovarietal de caíño tinto que ha permanecido 6 meses en barrica de roble francés. En boca es equilibrado, con buena acidez, frescura, notas de piel de ciruela y cuero.

Nice To Meet You New York 2016 es un *coupage* de albariño, treixadura y godello. Un vino fresco y con untuosidad, con ciertos toques cítricos en el retrogusto, y con buena acidez.

Sin Palabras 2016 barrica es un albariño que ha permanecido 6 meses en barrica de roble francés. Es equilibrado, buena acidez, frescura y salinidad, untuoso y final largo, con toques especiados.

Sin Palabras 2017 es un albariño sabroso, frutoso, con acidez perfectamente ensamblada y con un final fresco y equilibrado.

Sin Palabras Edición Especial 2010 es un albariño graso en boca, retronasal ahumado, sabroso, fresco, buena acidez y muy equilibrado y con paso elegante. ✻

Más información: www.castrobrey.com

Bodega Gargalo

Una creación de Roberto Verino





Movido por ese impulso romántico que tanta afinidad tiene con el mundo del vino, el conocido diseñador y empresario del sector textil Roberto Verino decidió fundar hace poco más de dos décadas la Bodega Gargalo, un homenaje a sus abuelos maternos, viticultores en Ribeira Sacra.

El diseñador heredó de sus abuelos no solo el haberse convertido en un gran amante del vino, sino también la curiosidad por la vitivinicultura y el afán por buscar la excelencia desde la viña a la botella.

No fue por tanto casual su decisión de invertir en el sector del vino con el proyecto familiar que vio la luz en 1998, ni la elección de la comarca de Monterrei en la provincia de Orense para desarrollarlo. Su objetivo era elaborar un vino de altura que permitiera dar visibilidad y prestigio a su tierra natal, aunque elegir la Denominación de Origen Monterrei resultara una apuesta muy atrevida. Era una zona con historia y tradición, probablemente la mejor de Galicia para la viticultura, pero en aquellos años estaba casi olvidada.

La bodega, construida por Verino a los pies del histórico Castillo de Monterrei, posee una ubicación privilegiada tanto por su belleza paisajística como por su gran valor vitícola. El terreno, sobre el que se asientan las 8 hectáreas de viñedo que rodean la bodega, tiene orientación sur y está considerado tradicionalmente por los paisanos del lugar el mejor pago de la comarca para la elaboración de vinos de calidad, vinos expresivos del origen y de la variedad que hablen sobre la tierra de la que proceden.

Formada por tres cubos de granito en medio del viñedo, el diseño vanguardista de Bodega Gargalo armoniza perfectamente con el entorno y, desde el punto de vista técnico, sus instalaciones son también un buen ejemplo de la enología del siglo XXI. La ubicación de la bodega en un "gargalo", que es como se denomina a una garganta en la variante del idioma gallego de esta comarca orensana, es la razón de su nombre.

El viñedo de Bodegas Gargalo está plantado exclusivamente con variedades autóctonas, siendo el 80% variedades blancas, principalmente treixadura, albariño y godello. Con esta última elaboran Gargalo Godello 2018, el vino que hoy nos presentan.*

Más información: www.gargalo.es

Perfecto para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas y arroces

NOTA DE CATA

Nombre: Gargalo Godello 2018
D.O.: Monterrei
Características: Amarillo brillante con irisaciones verdosas. En nariz es concentrado con toques a miel y frutos secos. Boca untuosa sobresaliendo los toques cítricos. Persistente con final a avellanas combinadas con frutas tropicales.

La unión hace la fuerza

La histórica firma Bodegas Riojanas es, desde el pasado mes de marzo, el nuevo aliado de la gallega Gargalo para contribuir a su posicionamiento en el mercado. Su completa red comercial ha sido uno de los argumentos de peso para el comienzo de este viaje conjunto, unido a la larga experiencia y conocimiento de la centenaria casa riojana. Una *joint venture* en sintonía con la estrategia de diversificación iniciada por Riojanas hace años, y que ha llevado a la compañía vinícola a contar con bodegas propias en algunas de las principales denominaciones de origen de nuestro país.

CVNE

Lanza el godello Maruxa

Un vino que debe su nombre a la madre del fundador de la bodega. Se encuentra en el mercado desde el pasado mes de mayo. Para el próximo otoño, está previsto el lanzamiento de una nueva línea de vinos exclusivos de parcela.





La bodega Virgen del Galir es una pequeña bodega tradicional, ubicada en Éntoma y conocida por los vinos blancos de godello, que pasó a formar parte de la familia CVNE en 2017. Desde entonces, CVNE ha trabajado en mejoras tanto en la bodega, como en el campo, lo que ha dado como resultado una facturación en Virgen del Galir de 700.000 euros en el último año (a cierre de marzo de 2019), con una producción de 120.000 botellas, y prevé un crecimiento del 15% para 2020, tanto en facturación como en producción. Entre sus proyectos, está previsto el lanzamiento de nuevos vinos y la inversión de en torno a 1 millón de euros en 16 hectáreas de nuevos viñedos en la Denominación de Origen Valdeorras –9 hectáreas en 2018 y 7 hectáreas en 2019–, en zonas de gran relevancia para la bodega, como La Ermita y Amalosa, y continuar con la adecuación de la bodega a sus actuales necesidades.

Maruxa, un vino homenaje

Maruxa se llamaba la madre del fundador de la bodega y en honor a ella, lleva este nombre el nuevo vino creado en Virgen del Galir y que nace en dos variedades: blanco, elaborado con uvas godello; y tinto, elaborado con uva mencía. El primer Maruxa ya está en el mercado, procedente de la añada 2018, una cosecha caracterizada por su óptima calidad.

Para la elaboración de ambas variedades, se han recolectado las uvas procedentes de los viñedos que la bodega tiene distribuidos en bancales en Éntoma. Se trata de terrenos arcillosos con presencia de pizarras y otros minerales que confieren a los vinos de la zona una gran armonía entre estructura y acidez. La vendimia se lleva a cabo de forma manual en cajas de 15 kilogramos y una vez recibida en la bodega, se introduce en frío para evitar oxidaciones. La fermentación alcohólica se realiza a temperatura controlada para que el vino conserve los aromas varietales.

Virgen del Galir, tradición y respeto por la tierra

Virgen de Galir es una bodega cuya filosofía encaja a la perfección con la de CVNE: tradición y vanguardia al servicio de la calidad. Se trata de un lugar donde prima la elaboración de caldos con mimo y cuidado y que destaca por la fidelidad a la tierra y por el amor y el respeto a la tradición. Y para CVNE esta bodega es una oportunidad para adentrarse en nuevas denominaciones de origen y explorar el potencial de los viñedos históricos de las diferentes regiones.

Virgen del Galir está situada en el valle del río Galir y rodeada de 20 hectáreas de viñedo, de las que se abastece. Las viñas, plantadas en los suelos pizarrosos característicos de la zona, están dispuestas en bancales, a más de 600 metros de altitud y con un desnivel del 40%. Fruto de esta peculiar forma de cultivo, heredada de los romanos, y de las dos variedades autóctonas, godello y mencía, nacen caldos con un carácter muy marcado.

Entre los vinos históricos de la bodega, Pagos del Galir es el más reconocido. Consta de dos vinos tintos de variedad mencía "Pagos del Galir," y "Pagos del Galir, Selección Rosa Rivero, Crianza" y un blanco de la variedad godello.❋

Más información: www.cvne.com

Abad Dom Bueno Godello y Abad Dom Bueno Godello Esencia



NOTA DE CATA

Nombre: Abad Dom Bueno Godello
D.O.: Bierzo
Características: Color amarillo pálido con destellos de verde limón, muy brillante y limpio. Aromas fragantes de flores, con apuntes cítricos y minerales que le aportan frescura. Boca fresca, sabrosa, equilibrada y con buena acidez que le aporta alegría. Ofrece un final limpio y afrutado.

Bodega del Abad comienza su andadura en El Bierzo con la plantación de viñas en el año 2000, aunque la bodega no queda finalizada hasta 2003. Cuenta con 25 hectáreas de viñedos propios y cosecha también otras 10 hectáreas dispersas en viejas plantaciones. El viñedo propio está constituido en su mayoría por cepas de mencía, con una apreciable representación de godello, con las que elaboran los dos vinos que hoy nos presentan.❋



NOTA DE CATA

Nombre: Abad Dom Bueno Godello Esencia
D.O.: Bierzo
Características: Crianza en barricas de roble francés sobre sus lías. Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz es intenso, con recuerdos de fruta madura, floral y especiada por su crianza en barrica de roble francés. La boca es potente, fresca, atlántica y sabrosa.



BODEGA DE ABAD
Carratera Nacional 6, km 396
24549 Carracedelo (León)
Tel.: 987 562 417
www.bodegadelabad.com

La Sonrisa de Tares 2018

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



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

NOTA DE CATA

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

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

Bodegas Vulcano

Islas Canarias



Restaurante El Mirador (The Ritz Carlton Abama)



Destino de sol y playa por excelencia, la *Islas Afortunadas* empiezan a ser también lugar de peregrinaje para los gastrónomos gracias al buen hacer de sus chefs. Para maridar, las opciones son variadas: once denominaciones de origen avalan la calidad de unos vinos que tienen en común la mineralidad que aportan los suelos volcánicos.

Paraíso vinícola y gastronómico

Si visitamos las Islas Canarias podemos aprovechar para disfrutar no solo del mar sino de sus paisajes salpicados de viñedos y por supuesto de sus vinos. Una amplia gama de vinos que reflejan la diversidad de altitudes y microclimas de las diferentes islas y en los que las variedades autóctonas imprimen su sello característico.

Vinos con Denominación de Origen
D.O. Abona
Creada en 1995, abarca una superficie de 1.200 hectáreas distribuidas por el cono sur de la isla de Tenerife. Las cepas de uvas blancas constituyen el 80% del cultivo. La mayoritaria es la listán blanco, aunque se cultivan otras variedades tradicionales como la malvasía, gual, verdello, sabro y bermejuelo.
La amplitud de cotas de altitud que se dan en

Bodegas Monje (El Sauzal) – Turismo de Tenerife



la comarca, es otra de las características de esta denominación de origen, ya que los cultivos se extienden desde el nivel del mar, donde en este momento se están potenciando variedades tradicionales como la malvasía, hasta zonas de cumbre, como las situadas en el municipio de Vilaflor, el más alto de España. Más información: www.vinosdeabona.com

D.O. El Hierro

Nacida en 1994, la producción de uva para vino con denominación de origen, que abarca toda la isla, procede de unas 208 hectáreas de viñedo censado. La mayoría de las plantaciones se hallan a poca altitud sobre el nivel del mar, lo que determina unas maduraciones muy rápidas. No obstante, existen pequeñas plantaciones en zonas altas de áreas como El Pinar.

Entre las variedades blancas cultivadas en la isla predomina la vijariego, llamada aquí verijadiego blanca, pero además se encuentran las variedades listán blanco, pedro ximénez, baboso y gual. Otra uva blanca que destaca por la singularidad de sus aromas, que recuerdan a las finas hierbas del monte, es la bermejuelo. Entre las tintas, se recogen la listán negro, negramoll, baboso negro, vijariego negro y tintilla.

En lo que respecta a las elaboraciones, cabe destacar los interesantes vinos monovarietales que se están potenciando en la isla. Más información: www.doelhierro.es

D.O Gran Canaria

Se crea en el año 2005, tras la unificación de las dos denominaciones de origen existentes hasta el momento en la isla: Gran Canaria y Monte Lentiscal.

La zona de producción se extiende a la totalidad de la isla, contando en este momento con una superficie total de unas 250 hectáreas, 230 de ellas registradas. La variedad más usada es la negra común (listán negro), mayoritaria en toda la comarca, seguida por la tintilla, vijariego negra, negramoll y castellana. Entre las variedades blancas, destaca de forma mayoritaria la moscatel de Alejandría, seguida de vijariego, pedro ximénez, listán blanco, malvasía, gual, albillo, marmajuelo y forastera blanca.

Los vinos tintos elaborados en la isla son fundamentalmente para consumo joven, de color rojo intenso, de excelentes aromas primarios y gran personalidad. En cuanto a los blancos, se elaboran vinos jóvenes, muy aromáticos, ligeros y equilibrados. Más información: www.vinosdegrancanaria.es

D.O. La Gomera

Creada en el año 2003, tiene inscritas alrededor de 120 hectáreas, lo que supone una importante superficie de cultivo si tenemos en cuenta la pequeña dimensión de la isla. La principal zona de viñedo se encuentra en áreas de muy difícil cultivo por el accidentado relieve de la isla, lo que ha provocado que el agricultor gomero haya tenido que construir de forma casi heroica pequeños bancales de piedra, imposibilitando cualquier tipo de mecanización.

La principal variedad de uva con la que se elaboran sus vinos jóvenes es la forastera gomera, que presenta unas características enológicas muy particulares, sobre todo por su

Bodegas El Lomo (Tenerife)- Turismo de Canarias



Nuevos Soles

José Alberto Díaz



Wolfrang Grobauer



Si las Islas Canarias son conocidas por sus magníficas temperaturas gracias al sol que luce durante largas horas, sus restaurantes con Sol –otorgados por la Guía Repsol– empiezan a ser también un motivo de visita. Este año son 5 los restaurantes que cuentan con 2 Soles y 21 con 1 Sol, repartidos entre todas las islas, exceptuando El Hierro. Este año El Sitio de La Palma y el restaurante del Seaside Grand Hotel Residencia de Maspalomas, estrenan Sol. Y lo hacen gracias al buen hacer de sus chefs: José Alberto Díaz y Wolfgang Grobauer, respectivamente. José Alberto maneja los fogones de El Sitio situado en el hotel Hacienda de Abajo de la localidad de Tazacorte, en La Palma. Su cocina combina la centenaria gastronomía local con ricas y elaboradas influencias internacionales.

El experimentado chef suizo Wolfgang Grobauer, por su parte, es el encargado de amenizar el lujoso restaurante del Seaside Grand Hotel Residencia de Maspalomas con propuestas de gusto canario e internacional.

Estrellas Michelin

****2 ESTRELLAS**

M.B. (Hotel Abama). Guía de Isora (Sta. Cruz de Tenerife)

***1 ESTRELLA**

Kabuki. Guía de Isora (Sta. Cruz de Tenerife)

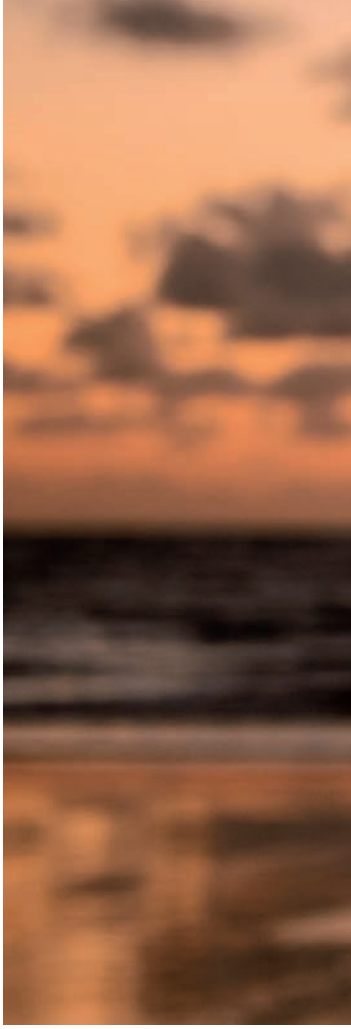
Kazan. Santa Cruz de Tenerife

Nub. La Laguna (Tenerife)

El Rincón de Juan Carlos. Los Gigantes (Tenerife)



Restaurante Nub



Turismo de Canarias

En Lanzarote destaca el paisaje único de la zona de La Geria

intensidad aromática y acidez. Esta especificidad hace que la mayoría de los vinos sean blancos. No obstante, se cultivan también en una proporción interesante, la listán blanco y malvasía, en blancas; y la listán negro, tintilla, castellana y algunas variedades foráneas, en tintas. Más información: www.vinoslagomera.com

D.O. La Palma

Data del año 1994. Abarca toda la isla, aunque en ella se distinguen tres subzonas: Hoyo de Mazo, Fuencaliente y Norte, con una superficie censada de alrededor de 800 hectáreas.

Entre las variedades de vid con las que se elaboran sus vinos destacan en blancas albillo, sabro, bermejuela, bujariego, forastera blanca, gual, listán blanco, malvasía, moscatel, pedro jiménez, y verdello. En cuanto a las tintas, se encuentran la almuñeco o listán negro, negramoll, tintilla, listán prieto y castellana.

Una de las elaboraciones especialmente características es el malvasía dulce de la subzona de Fuencaliente, un vino de color ambarino con una amplia gama de aromas, entre los que predominan las notas de frutas pasas. En esta elaboración, se conjugan perfectamente, los sabores dulce, amargo y ácido, lo que lo convierte en un vino incomparable.

Otra peculiaridad de la isla en materia vinícola es el *Vino de Tea*. Destaca su sabor a resina, adquirido al ser encubado en toneles de madera extraída del pino canario. Son unos vinos cargados de personalidad que constituyen una curiosidad enológica que ningún visitante debería perderse. Más información: www.vinoslapalma.com



D.O. Lanzarote

Se crea en 1993, ocupando toda la superficie de la isla, aunque por la singularidad de su método de cultivo, tiene especial interés el paisaje único de la zona de La Geria.

Aunque casi toda la viticultura de Canarias es un ejemplo de lucha contra el medio hostil, en Lanzarote es quizá donde el viticultor realiza un mayor esfuerzo para superar las barreras impuestas por la naturaleza, excavando hoyos profundos en la ceniza volcánica hasta tocar tierra vegetal para proteger las cepas del viento, a la vez que recoge la humedad del aire y evita la evaporación. Otro sistema de gran originalidad y belleza para proteger las vides del viento consiste en la construcción de muretes de piedra.

El rendimiento por cepa es escaso, por las propias condiciones del cultivo, pero a su vez se caracteriza por su alta calidad. La variedad por excelencia de la isla es la malvasía, seguida de listán blanco, moscatel, diego y burra blanca.

En tintas, la más significativa es la listán negro. La mayor parte de la producción se destina a la elaboración de blancos en sus diferentes modalidades: jóvenes, crianzas, de licor, e incluso espumosos con buenos resultados. Más información: www.dolanzarote.com

La D.O. Tacoronte Acentejo, creada en 1992, fue la primera de Canarias

D.O. Tacoronte-Acentejo

Fue la primera Denominación de Origen en crearse en Canarias, en el año 1992. Al estar situada en la vertiente norte de la isla de Tenerife, sobre laderas que se extienden desde la zona más septentrional de la Cordillera Dorsal hasta las orillas del Atlántico, los viñedos están situados entre los 100 y los 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar y aprovechan bien el sol y el suelo volcánico sobre el que se desarrollan.

Se prolonga a lo largo de 23 kilómetros y sobre un área cultivada de 1.583 hectáreas, siendo una de las comarcas más amplias y de mayor densidad de viñedo de todo el Archipiélago.

Conocida principalmente por sus vinos tintos jóvenes, ha realizado un importante esfuerzo de tecnificación, lo que le ha permitido ampliar su gama de vinos.

Entre las variedades tintas destacan la listán negro, negramoll, tintilla, castellana negra, ruby cabernet, merlot, cabernet sauvignon, tempranillo y syrah. En blancas, destacan la listán blanco, gual, malvasía, moscatel y verdello. Más información: www.tacovin.com

Vinos premiados en Agrocanarias 2019

Los vinos premiados en el último concurso *Agrocanarias 2019,* fueron los elegidos para estar presentes en el almuerzo-maridaje que se llevó a cabo en Ciudad Real, con motivo de la presencia del Gobierno de Canarias en la feria del vino, Fenavin.

Vinos de La Palma, Tenerife y El Hierro fueron exquisitamente armonizados con las atrevidas y roqueras interpretaciones de la cocina de las Islas del chef canario, afincado en Madrid con su exitoso restaurante Gofio, Safe Cruz. Un total de cinco vinos bailaron con el menú, cuatro de ellos 'Gran Medalla de Oro' y el catalogado como Mejor Vino de Canarias.

Dio la bienvenida un rosado de Vega Norte (D.O. La Palma) de la delicada y única listán prieto, un vino "con potente recuerdo a frutos rojos, fresco y con un fuerte carácter". Siguió el Mejor Vino de Canarias 2019, que por vez primera recae en un blanco; un vino de la D.O .Valle de Güímar, Brumas de Ayosa, elaborado con listán blanco "cultivada para extraer la máxima expresión a esta uva" que brilló con luz propia. El Presas Ocampo Maceración Carbónica Selección (D.O. Tacoronte Acentejo) se presentó como "un tinto sedoso, redondo y con cuerpo a pesar de ser de 2018". De Yanes (D.O.P. Islas Canarias), un vino elaborado en Tenerife a base de la variedad autóctona de baboso negro cultivada en El Hierro, exhibió toda su expresividad "de cenizas volcánicas, y profundidad de fruta madura". Puso el final el Gran Salmor 2010 (D.O. El Hierro), de uvas verijadiego y listán blanco "sobremaduradas en la planta y que, con un brillante color ambarino, lleva a la compota y las golosinas".



Restaurant El Mirador Terrace -The Ritz Carlton Abama

César González lidera el renovado restaurante El Mirador

Reconocido internacionalmente como destino gastronómico de lujo en Tenerife gracias a sus 10 restaurantes, dos de ellos con estrellas Michelin –MB de Martín Berasategui, dos, y Abama Kabui de Ricardo Sanz, una–, The Ritz-Carlton, Abama cuenta también con el restaurante El Mirador, que ha estrenado nueva imagen y un área de comedor al aire libre habilitada para 138 cubiertos. En este espacio oficia César González, natural de La Orotava. De su carta resalta, por ejemplo, el *tartar de atún con toques de mango* o la *vieira a la plancha con espuma de ajo tostado, salsa kefir y plancton.* Otro de los platos estrella es el *pescado a la sal*, que el personal de sala prepara en el comedor a la vista del cliente. Los postres no se escapan de las manos de González: *helado de maracuyá con esferas de jengibre y zanahoria* y *chocolate con avellana y plátano de Canarias.*



César González

D.O. Valle de Güímar

Creada en 1995, toma su nombre de una depresión de origen volcánico que forma el Denominado Valle de Güímar y abarca el área geográfica del Sudeste de la isla de Tenerife y los municipios de Candelaria, Arafo y Güímar. El cultivo de la viña ocupa una superficie agrícola de alrededor de 700 hectáreas.
Las cepas de uvas blancas constituyen el 85% del cultivo, siendo la variedad mayoritaria la listán blanco. A ella se unen, en menor medida, otras variedades blancas como moscatel, malvasía, marmajuelo, gual, verdello y vijariego.
En esta comarca se elabora una amplia gama de vinos blancos, destacando por su carácter novedoso y singularidad los espumosos. Más información: www.vinosvalleguimar.com

D.O. Valle de la Orotava

Creada en 1994, es una comarca situada en el Norte de Tenerife con unas 700 hectáreas cultivadas de viñedo.
El cultivo de la vid presenta en esta comarca, ubicada a los pies del Teide, un histórico, singular y genuino sistema de conducción denominado cordón. En él, las cepas se conducen paralelamente al suelo a una altura de 60-100 cm, formando unos larguísimos cordones trenzados que en algunos casos alcanzan más de ocho metros, apoyados en tutores de madera.
Las variedades más abundantes son listán negro y blanco, con un 40% y un 55% respectivamente, aunque existen otras como albillo, malvasía, moscatel, pedro jiménez y gual, en blancas; y negramoll, tintilla, listán prieto, castellana negra, tempranillo, ruby cabernet y syrah, en tintas.
Las peculiares condiciones climatológicas que se dan en la comarca, afectada por el mar de nubes durante el periodo de maduración de la uva, confieren unas notas singulares a los tintos y rosados producidos en la zona. Más información: www.dovalleorotava.com

D.O. Ycoden Daute Isora

Creada en 1994, sitúa sus viñedos en el noroeste de la isla de Tenerife.
La vid se cultiva con diversos sistemas de conducción tradicionales como el emparrado portugués y otros más modernos como la espaldera, en un área estimada de 2.000 hectáreas, de las cuales 330 están registradas en el Consejo Regulador.
Las variedades predominantes en la actualidad son la listán blanco y listán negro, aunque actualmente se vinifican también un amplio número de variedades locales como negramoll, tintilla, castellana, baboso y vijariego negro, en tintas. En blancas destacan la malvasía, gual, verdello, marmajuelo, moscatel, vijariego, albillo y baboso blanco.
La comarca es especialmente conocida por sus afamados vinos blancos, que elabora en una amplia gama, pero cada vez son más conocidos los rosados y tintos, que han experimentado una sorprendente evolución en calidad en los últimos años.. Más información: www.ycoden.com

D.O.P. Islas Canarias (Canary Wine)

La D.O.P. Islas Canarias es el fruto de la decidida y firme apuesta de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO)

¿Sabes cuál es el mejor queso canario de 2019?

Se llama La Pastorcita de oveja añejo untado con gofio, de Ganadería La Pared. Ha sido elegido Mejor Queso de Canarias 2019 en el marco del Concurso Oficial Agrocanarias, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

por el futuro del sector. Una iniciativa integradora, que nace con la idea de consolidar el mercado regional para poder afrontar la comercialización internacional. Una marca común que permite proyectar un vino tan singular como el canario en los mercados exteriores. Más información: www.canarywine.com

A estas once denominaciones de origen de las Islas Canarias está previsto que se sume en el futuro la D.O.P. Vinos de Tenerife, que en estos momentos se encuentra en trámite. La distinción insular que promueve la asociación Viboten cuenta con el respaldo pleno del Cabildo de Tenerife.❋

Turismo de Tenerife



Productos de calidad

En Canarias, El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación recoge 8 productos canarios con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) o Indicación Geográfica Protegida (I.G.P).

Son estos:

- **Cochinilla de Canarias (D.O.P.)**
- **Miel de Tenerife (D.O.P.)**
- **Papas Antiguas de Canarias (D.O.P.)**
- **Queso de Flor de Guía/ Queso de Media Flor de Guía/ Queso de Guía (D.O.P.)**
- **Queso Majorero**
- **Queso Palmero/ Queso de La Palma**
- **Gofio Canario (I.G.P.)**
- **Plátano de Canarias (I.G.P.)**



Entrevista al Presidente de la D.O. Tacoronte-Acentejo: Esteban Reyes Hernández

"Nuestra comarca es más que vinos y viñedos, es historia, cultura y paisaje"



¿Cómo definiría los vinos de la D.O. Tacoronte-Acentejo?
La diferencia de los vinos de Tacoronte-Acentejo radica no solo en las variedades autóctonas sino también en la influencia de la isla en cuanto a los alisios, el mar y el clima. Hablamos de un territorio escaso muy fragmentado por barrancos y orientaciones. Además, el cultivo es 100% sobre pie franco. Si bien han predominado los tintos jóvenes, hoy en día abarcan todo tipo de elaboraciones; desde blancos jóvenes y tintos tradicionales de las variedades autóctonas listán negro y listán blanco de Canarias, a, en menor medida, elaboraciones de crianza en barrica, más estructurados y longevos, amén de dulces y licorosos; todos ellos elaborados con el amplio abanico varietal presente en la comarca. Destacar que nuestros vinos acaparan múltiples reconocimientos.

¿Cuál es la identidad de la comarca Tacoronte-Acentejo?
A la identidad tradicional de ser la comarca mayoritaria en elaboración de vinos tintos en el archipiélago canario, además de ser la pionera como denominación de origen en las islas, ahora se une una estrategia de comunicación de la D.O. que incorpora progresivamente sólidas referencias a la contribución al medio ambiente –frenar el cambio climático–, la conservación del territorio, la responsabilidad social y el consumo de productos de cercanía.

¿A qué mercados se dirigen?
Hay un movimiento de consumo de producto local, producto km0, y nuestro vino responde a esas características 100%. Nuestro consumo es 99% interno. Aquí somos conocidos y nos asocian con un vino de calidad. Por otro lado, también hay un reconocimiento en diferentes puntos de la Península (Madrid, Barcelona, Bilbao, Andalucia) y fuera del territorio nacional (EEUU; Reino Unido; Alemania; Polonia…).

"Los viticultores son los auténticos jardineros de nuestro paisaje"

¿Qué acciones lleva a cabo esta Denominación para dar a conocer sus vinos y su territorio?
Más de doce millones de turistas nos visitan anualmente. Además, nuestras bodegas están presentes en las más importantes ferias y concursos regionales y nacionales. Complementariamente, seguimos pensando que las distintas acciones de *enourbe* –entendidas como la traslación de la cultura vitivinícola a entornos urbanos con gran potencial de consumidores– que proyectamos cada año en ciudades como San Cristóbal de La Laguna y Santa Cruz de Tenerife, son fundamentales para que el sector se consolide como verdadera opción de consumo en la población residente y visitante.

¿Tacoronte-Acentejo es también cultura?
Efectivamente, también es cultura, historia, paisaje, medio ambiente, costumbres... Y por ello, desde hace varios lustros, llevamos a cabo un importante despliegue de actividades que hacen que nuestras elaboraciones conquisten nuevos consumidores. Un dato: llevamos quince años publicando libros en forma de cuadernos culturales –*Vinaletras*– y catálogos de arte –*La Vinal*– donde la cultura de la vid y el vino son la columna principal de debate.

¿Qué ofrecen a nivel enoturístico?
Tacoronte-Acentejo sabe a fruta, flores, dulce, salado, disfrute, placer, descanso, aire puro, belleza, naturaleza, amabilidad…, en general, a una infinidad de sensaciones y sabores que podemos apreciar desde que pisamos la comarca. Una forma de consumo de paisaje es el reconocimiento a través de la gastronomía. Un camarero debe trasladar la historia que hay a través de cada plato y cada vino.

¿Cuáles son los próximos objetivos o metas a alcanzar por parte del Consejo Regulador?
Dar estabilidad a la viticultura frenando el abandono del campo y apoyar al sector vitivinícola local en la lucha contra el cambio climático.✻

Bodegas Rubicón

El fruto de la ceniza volcánica

Esta bodega familiar con más de tres siglos de antigüedad ubicada en Lanzarote, exporta sus vinos a Europa, América y Asia.





Bodegas Rubicón se encuentra situada en La Geria, la zona vitivinícola por excelencia de la isla de Lanzarote, característica por su singular forma de cultivo de la vid entre cenizas volcánicas. Los viñedos de la bodega, sobre cenizas volcánicas, dan lugar a una variedad única, la malvasía volcánica. Esta variedad excepcional es una de las variedades de uva blanca más antiguas, destacando por su equilibrio, sabor intenso, y aroma. Cultivan además las variedades listán blanca, diego, moscatel, listán negra y negramoll.

La tradición y el saber hacer de Bodegas Rubicón se ven reflejados en cada uno de sus vinos. Con una personalidad única y característica, reflejan en toda su gama, el *terroir* propio la zona. Su calidad no se deriva únicamente de su excepcionalidad varietal y su esmerada elaboración sino que es el reflejo del cuidadoso trabajo y amor al detalle que se da a cada botella.

En la elaboración de los vinos Rubicón se conjugan las labores tradicionales de campo, poda y recolección manual, con los últimos avances tecnológicos. Este binomio tradición-innovación y el control exhaustivo de calidad en cada fase del proceso dan lugar cada año a unos vinos destacados por su personalidad y buqué único en el mundo. Los vinos de Bodegas Rubicón cuentan con la garantía de calidad Denominación de Origen Lanzarote y son premiados anualmente en los concursos internacionales de vinos más prestigiosos: Concours Mondial de Bruxelles, Decanter Awards, Berliner Wein Trophy, Vinalies Internationales, Concours International de Lyon y AWC Vienna.

Cultivan la malvasía volcánica, una de las variedades de uva blanca más antiguas



Bajo la marca Rubicón tienen en el mercado: Semi Dulce, Seco, Rosado y Tinto. La gama Amalia incluye Malvasía Seco, Tinto y Tinto de Autor. A ellos se unen ediciones especiales: Rubicón Mostacel, Sweet Gold y Don Diego y Doña Dulce. ❋

Más información:
www.bodegasrubicon.com



Enoturismo

La bodega está abierta al público diariamente y cuenta con tienda de vinos, museo y restaurante para disfrute de sus visitantes.

Volcanic Xperience

Producto local de Canarias



Canarias ofrece mucho más que un destino turístico. A medio camino entre tres continentes, es todo un ejemplo de diversidad climática y paisajística. Con su particular orografía de origen volcánico, el enclave está modelado por un clima suave que hace posible el cultivo de variedades únicas y la cría ganadera de una cabaña autóctona. Especies singulares y antiguas que se han mantenido durante siglos.



Centro neurálgico de las rutas que unen Europa, África y América, el archipiélago ha ido atesorando los más selectos productos de las tres orillas. Lo mejor de cada costa atemperado por el medio local y su gente. Un pueblo que custodia una gastronomía construida desde la humildad de sus productos naturales y la tradición de los cultivos de medianías.

Frente a ese eclecticismo, fruto de su situación geográfica y de los tránsitos entre orillas, surge otro elemento explicativo de la cocina y los productos de Canarias: el aislamiento. Aislamiento provocado por el carácter insular de una región fragmentada de la que surgieron territorios productivos y gastronómicos diferenciados que comparten una misma raíz. Denominadores comunes frente a valores singulares fruto de un aislamiento que se manifiesta a tres niveles; el del archipiélago con el resto del mundo, el de una isla con sus vecinas y el de las distintas comarcas de cada isla separadas por profundos barrancos y abruptas montañas. Espacios que preservaron las diferencias de variedades de uva adaptadas que evolucionaron de manera distinta en las condiciones de cada entorno, creando variaciones excepcionales con matices únicos.

Variedades: joyas de la viticultura isleña

El Archipiélago canario cuenta con uno de los patrimonios vitícolas más destacados de España. Gracias a que las Islas no se vieron afectadas por la plaga de filoxera que arrasó la mayor parte del planeta a finales del siglo XIX, variedades de uvas desaparecidas por completo en otros lugares han sobrevivido aquí. Esta especial circunstancia ha permitido una plantación directa desde sarmiento, con la ventaja enológica que supone el desarrollo de sus propias raíces. Más de una veintena de ellas son consideradas autóctonas: listán prieto, listán blanco, listán negro, albillo, baboso negro, castellana negra, forastera gomera, gual, malvasía aromática, malvasía volcánica, marmajuelo, moscatel de Alejandría, negramol, tintilla, verdello y vejariego.



Viticultura heroica

La orografía abrupta y volcánica es la constante en el archipiélago, que ha obligado al viticultor canario al esfuerzo y al ingenio para desarrollar una viticultura heroica. Según el CERVIM, este tipo de viticultura es aquella en la que los viñedos están situados por encima de los 300 metros de altitud, en terrenos con pendientes superiores al 30%, cultivados en terrazas y/o ubicados en difíciles condiciones de cultivo.

Reconocimiento internacional

A partir de los años 80, se inició toda una revolución en la industria vitivinícola canaria: surgieron las Bodegas Comarcales, las Denominaciones de Origen (DOP) y los Consejos Reguladores, que han supuesto un punto de inflexión en la potenciación de los vinos isleños. Todo ello ha propiciado la elaboración de vinos de excelente calidad, apreciados dentro y fuera del Archipiélago, como lo demuestran los éxitos obtenidos en certámenes nacionales e internacionales.

Otros productos

Canarias es la región de España donde más queso se consume por habitante y eso no es casual. Es quizá la comunidad autónoma con la paleta de quesos más variada, fruto de una herencia portuguesa, extremeña, gallega y de tantos otros orígenes. Elaboraciones basadas en la materia prima que proporcionan las distintas razas autóctonas de cabras (majorera, palmera o tinerfeña), ovejas o vacas y que tienen como rasgo particular sus coberturas ahumadas o a base de pimentón, ceniza o gofio.

Quesos, vinos y papas autóctonas comparten protagonismo con tesoros como las famosas salsas: los mojos rojos y verdes o los almogrotes, a base de queso curado. Delicias de la cocina regional que acompañan carnes y pescados, dando lugar a mezclas de texturas y sabores únicos. ❋

Más información: www.volcanicxperience.com



Vinos exquisitos

¿Alguna vez han bebido algo más exquisito que el vino canario? Así de contundente se mostraba el poeta británico, John Keats, cuando en 1818 mencionaba las bondades de los vinos canarios en su famoso *Lines on the Mermaid Tavern*. No obstante, este literato no fue ni el primero ni el único en dejar constancia del aprecio que se tenía en Europa por los vinos isleños. Autores como Robert Louis Stevenson, Lord Byron, Sir Walter Scott e incluso Williams Shakespeare, mencionan la calidad del Canary o Sack, términos con los que se conocía el vino canario en Inglaterra.



Cocina saludable y dietética



El Hotel Botánico (Puerto de la Cruz, Tenerife) presenta su nuevo restaurante, The Slim, especializado en la alta cocina saludable y dietética, inspirada en el concepto del prestigioso chef francés Patrick Jarno.

El restaurante se inscribe en las últimas tendencias internacionales de "gastronomía saludable", con productos de primera calidad, verduras orgánicas de huertos propios y sofisticadas elaboraciones con las calorías justas.



El restaurante The Slim es el centro del innovador programa *Botánico Slim & Wellness.* Un programa que incluye estancia de una semana con una dieta personalizada, análisis corporal, asesoramiento y tratamientos tonificantes y adelgazantes en el declarado premiado como Mejor Spa de Europa.

El programa *Botánico Slim & Wellness* está diseñado para garantizar el bienestar físico y mental y la pérdida de peso razonable a partir de una dieta gastronómica totalmente personalizada. Todo el equipo de cocina del Hotel Botánico, liderado por el chef Carlos Cabrera y bajo la supervisión de la nutricionista Tami Le, lleva meses trabajando para ofrecer una propuesta creativa, contemporánea, deliciosa y baja en calorías, adaptando las recetas de bajo contenido calórico a los productos frescos y ecológicos disponibles en el mercado local, así como a las maravillas que ofrecen los apreciados pescados y carnes de la isla.

Otra característica importante a resaltar es el hecho de que, todos los platos del The Slim se elaboran al momento.

THE SLIM (HOTEL BOTÁNICO)
Richard J. Yeoward, 1 · 38400 Puerto de la Cruz (Santa Cruz de Tenerife) · Tel.: 922 381 400 · www.hotelbotanico.com



MENÚ HOMENAJE A LAS ISLAS



El restaurante Donaire, situado en la cuarta planta del espectacular hotel de 5 estrellas Gran Lujo GF Victoria en Adeje, al sur de Tenerife, creó un menú especial para conmemorar el Día de Canarias, recreando productos y sabores de la tradición con la rara sutileza del chef ejecutivo, Francisco Expósito. El restaurante, gracias al *savoir faire* de su jefa de sala, Mayta Meza, aliada con Francisco y con el resto del equipo, dispone de un amplia y exquisita oferta de vinos canarios de las 7 islas, toda una singularidad en el sector.

Expósito, con casi 20 años dentro del Grupo Fedola al que pertenece el hotel, ha desarrollado desde la apertura de Donaire una carta basada en los sabores y productos más reconocibles de las islas, tocados siempre con técnicas de vanguardia que preservan lo que para Francisco es fundamental, "el sabor". Una culinaria elegante y llena de chispazos de luz atlántica que destilan sensaciones, modernidad y belleza.

A esa culinaria se suma la belleza del espacio: desde la cuarta planta del hotel, el multicromático atardecer sobre el Atlántico, único, hace del restaurante un lugar excepcional.

Donaire ofrece además, concluir la velada en la terraza-coctelería Zambra, ubicada en la quinta y última planta del hotel, encima del restaurante, un espacio exclusivo y *cool* con una carta de grandes clásicos y otra de creaciones *signature*.

RESTAURANTE DONAIRE (HOTEL GF VICTORIA) Calle Bischofshofen, 4 · 38660 Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife) · Tel.: 922 987 177 · www. gfvictoria.com/gourmet/#donaire

TAJINASTE

VIÑEDOS Y BODEGA



Canarias, en la historia del vino desde 1495.

Archipiélago, suelos de origen volcánico, influencia de los vientos Alisios y el océano Atlántico, microclimas, orientación, altitud, viñedo prefiloxérico, variedades autóctonas, sistemas originales de conducción del viñedo, cordón múltiple trenzado...

Desde la Bodega Tajinaste, contribuimos con la conservación del paisaje vitícola del archipiélago.

El Ratiño 5, La Habanera, 38315 La Orotava, Tenerife, Islas Canarias · Tel: 922 308 720 · Fax: 922 105 080 · bodega@tajinaste.net · www.tajinaste.net



El equipo danés se proclama ganador

VIII edición de Copa Jerez Competition

En el marco del foro gastronómico internacional Jerez forum & Competition se celebró la octava edición de la Copa Jerez. Este año el país vencedor fue Dinamarca.



Una emocionante competición en la que siete equipos internacionales, formados por un chef y un sumiller, elaboraron en directo y de forma simultánea los diferentes menús maridados con Vinos de Jerez.
El ganador de esta VIII edición fue el equipo formado por el sumiller Jonathan K. Berntsen y el chef Martin g. Sørensen procedentes de Dinamarca del Restaurante Clou*, situado en pleno corazón de Copenhague.

Equipos finalistas
A la Final de la VIII edición de Copa Jerez Competition –celebrada en Jerez de la Frontera (Cádiz) el pasado mayo– llegaron un total de siete equipos procedentes de diferentes países y entre los que sumaban seis estrellas Michelin. Todos ellos defendieron, durante la jornada, propuestas inigualables que sorprendieron al público asistente. Los seis equipos que no lograron el galardón elaboraron los siguientes menús maridados con Vinos de Jerez:

Wild X Berg de Alemania
Formado por el sumiller Sebastian Schaan y el cocinero Dominik Markowitz que pertenecen al restaurante Le Corange situado en la ciudad de Mannheim.
Primer plato: Foie Gras, apionabo, nuez de Macadamia, dátil e higo
Maridaje: Memium(As you like it Medium Sweet - Bodegas Williams & Humbert)
Segundo plato: Bisonte, Bota de Oloroso y zanahoria
Maridaje: Oloroso(Oloroso del Puerto – Almacenista J.L. González Obregón - Bodegas Lustau).
Postre: Palomino, Flor, Fino
Maridaje: Fino(Fino de Añada 2011 - Bodegas González Byass).

Le Pilori * de Bélgica
El sumiller François van de Casteell y el cocinero Michel Van Cauwelaert fueron los vencedores en la final belga. Representan al restaurante Le Pilori, de la pequeña



Copa Jerez Forum & Competition es el mayor encuentro internacional en torno a los Vinos de Jerez organizado por el Consejo Regulador de Vinos de Jerez y Manzanilla en colaboración con Fedejerez

población valona de Écaussinnes.
Primer plato: Espárrago blanco, gamba del Mar del Norte y lubina
Maridaje: Fino(Bodegas Gutiérrez Colosia).
Segundo plato: Pichón, setas morel, puré de batata y zanahoria.
Maridaje: Amontillado (Amontillado Del Duque VORS - Bodegas González Byass).
Postre: Isla flotante de queso blanco, fresa, apio verde y ruibarbo
Maridaje: Pedro Ximénez (Ximénez – Spinola Old Harvest – Bodegas Ximénez – Spinola)

The NoMad de Los Ángeles, EEUU
El equipo procedente de la ciudad de Los Ángeles estuvo formado por el sumiller Ryan Bailey y el cocinero John Taube IV, que desarrollan su trabajo en el restaurante NoMad.
Primer plato: Fideuá de erizo de mar con marisco y caviar
Maridaje: Manzanilla (Manzanilla La Cigarrera - Bodegas La Cigarrera).
Segundo plato: Pollo picantón relleno de trufa y setas, con salsa al vino de Jerez





Cuadro de premiados

- **Mejor Sumiller:** Enrique García Albelda de España
- **Mejor Chef:** Martin G. Sørensen de Dinamarca
- **Mejor Maridaje con entrante:** Tartar de vieira, wasabi, pepino y sabores del mar maridado con Fino (Fino Tío Pepe en rama 2019 – Bodega González Byass) de Reino Unido
- **Mejor Maridaje con plato principal:** Hermanamiento de Amontillado y Fondillón maridado con amontillado (Amontillado 54-1ª VORS – Bodegas Osborne) de España
- **Mejor Maridaje con postre:** Plátano, mantequilla dorada, regaliz y aceite de oliva maridado con Pedro Ximénez (Pedro Ximénez Tradición VOS – Bodegas Tradición) de Dinamarca
- **Maridaje más creativo:** equipo The Nomad de Estados Unidos
- **"Mención Especial"** a la sumiller Kim Reisig, del restaurante holandés Cheval Blanc*, siendo galardonada como "Sumiller del futuro"

El equipo español, formado por el sumiller Enrique García y el cocinero Pau García, fue galardonado con los premios "Mejor sumiller" y "Mejor Maridaje con plato principal"











Maridaje: Palo cortado (Palo Cortado El Maestro Sierra – Bodega El Maestro Sierra).
Postre: Fresas con el helado de aceite de oliva (de Remy) y almendras.
Maridaje: Moscatel (Moscatel Dorado – Bodegas César Florido)

Bonamb ** de España
El restaurante alicantino Bon Amb se proclamó vencedor de la final española celebrada en Madrid. El equipo del restaurante de Xábia estuvo formado por el sumiller Enrique García y el cocinero Pau García.
Primer plato: Escabeche de aceitunas, tagarninas y langostinos de Sanlúcar
Maridaje: Manzanilla (Manzanilla Pasada Bota Nº 83 – Equipo Novazos)
Segundo plato: Hermanamiento de Amontillado y Fondillón
Maridaje: Amontillado (Amontillado 51-1ª VORS - Bodegas Osborne).
Postre: Almendra salada, coca soja calada de Brandy de Jerez y limón marroquí
Maridaje: Medium (Medium Amoroso – Bodegas El Maestro Sierra)

Hasta seis estrellas Michelin han competido este año en este espectáculo de cocina en vivo donde siete equipos internacionales han presentado sus propuestas maridadas con Vinos de Jerez



Cheval Blanc * de Países Bajos
La sumiller Kim Reisig y el chef holandés Eddie Meijjboom fueron los integrantes del equipo holandés que participó en la final internacional de Copa Jerez 2019.
Primer plato: Vieira frita, carabinero, topinambur y almendras ahumadas.
Maridaje: Manzanilla (Manzanilla La Kika – Bodegas Yuste).
Segundo plato: Carrillada de ternera, molleja con hígado de pato, cebollino, colinabo y colmenillas
Maridaje: Palo cortado (Palo Cortado de la Cruz de 1767 – Bodegas Arfe)
Postre: Chocolate ferentado, aspic de higos, miel y avellanas.
Maridaje: Cream (Cream – Bodegas Urium).

Texture * de Reino Unido
El restaurante londinense Texture se presentó a esta competición con el equipo formado por el sumiller Alan Bednarski y el cocinero Karl O'Dell:
Primer plato: Tartar de vieira, wasabi, pepino y sabores del mar.
Maridaje: Fino (Fino Tío Pepe en rama 2019 – Bodegas González Byass)



El menú ganador

El menú preparado para la ocasión por el equipo danés y que conquistó al jurado constaba de tres pases:
Primer plato: Vieira, pan de centeno danés y aromas verdes
Maridaje: Fino (Fino Classic – Bodegas Rey Fernando Castilla)
Segundo plato: Pichón madurado, confit de cítricos, nueces e hígado
Maridaje: Oloroso (Soluqua Oloroso – Bodegas Barón)
Postre: Plátano, mantequilla dorada, regaliz y aceite de oliva.
Maridaje: PedroXiménez (Pedro Ximénez Tradición VOS – Bodegas Tradición).

Segundo plato: Pichón a la barbacoa, nabo, jerez y pistachos.
Maridaje: Palo cortado (Palo Cortado VORS - Bodegas Tradición)
Postre: Flan de caramelo, almendras, salsa de bayas y aceite de oliva.
Maridaje: Moscatel (Moscatel La Cigarrera – Bodegas La Cigarrera)

El jurado

El jurado encargado de conceder estos galardones en torno a los Vinos de Jerez estuvo formado por cinco profesionales del mundo del vino y la gastronomía nacional e internacional: Josep Roca: sumiller, jefe de sala y copropietario del célebre Celler de Can Roca***; Sarah Jane Evans: Master of Wine, galardonada escritora y periodista de vinos, copresidenta de los Decanter World Wine Awards y presidenta del 2018 IMW Symposium; François Chartier: considerado internacionalmente uno de los mayores expertos en armonías gastronómicas y Mejor Sumiller del Mundo 1994 (Grand Prix Sopexa); José Carlos Capel: periodista y crítico gastronómico; y Beltrán Domecq: Presidente del Consejo Regulador de las DD.O. Jerez- Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez.



"Tenemos que dar la enhorabuena al equipo de Dinamarca por haber ganado el primer premio de Copa Jerez. La verdad es que han hecho un menú realmente fantástico. Quiero agradecer la participación de todos ellos y también es necesario agradecer el esfuerzo tan importante por parte del jurado, valorar a estos siete magníficos equipos es todo un esfuerzo para los sentidos". Beltrán Domecq daba por concluida así la Final de Copa Jerez 2019. ✻ **Más información: www.sherry.wine/es/copa-jerez**



Josep Roca recibe las llaves del Marco del Jerez de manos de Beltrán Domecq.

EL CONGRESO

Junto a la competición internacional de armonías, se desarrolló un congreso profesional cuyo abarcó un amplio espectro temático en forma de ponencias, talleres y degustaciones altamente participativas y que profundizó en el conocimiento teórico y práctico de los Vinos del Marco de Jerez, contemplando cocina y sala a partir de diferentes prismas. Desde los nuevos y exitosos modelos de negocio vinculados a los vinos jerezanos, pasando por la influencia de estos en las cocinas de algunos de los mejores restaurantes del mundo, hasta el estudio de su disfrute en la mesa y el análisis molecular de su potencial de maridaje, llegando a las aplicaciones del jerez a nuevos campos como la coctelería. Todo ello desde la visión y experiencia de algunas de las figuras más relevantes del panorama gastronómico y enológico internacional en combinación con la particular perspectiva de enólogos y bodegueros de esta región vitivinícola.



El Xato

Cocina mediterránea contemporánea

El Xato empezó siendo hace cuatro generaciones un bar de tapas familiar y, gracias al buen hacer de Cristina Figueira, ahora luce una estrella. Esta higienista dental, que empezó ayudando en el bar de sus suegros, nos confiesa que Joan Roca es el verdadero mentor de lo que hoy es su cocina. TEXTO. LAURA MORALES.

El índice de mujeres que se dedican a la alta cocina y las que reciben reconocimientos es muy bajo. Entre esas pocas se encuentra Cristina Figueira. Pero ahondando en la historia del restaurante El Xato para el que ha conseguido la estrella, es curioso observar cómo las mujeres han sido claves para este negocio familiar y más concretamente las mujeres que se fueron casando con sus propietarios. Así, este restaurante, que data de 1915, empezó a modernizarse con la llegada de Esperanza Fuster, peluquera de profesión. Con su incorporación al negocio familiar tras su matrimonio, empezó a modernizar y ampliar la oferta gastronómica con sus famosas tapas (más de 30), arroces y algún otro plato como el *pollo a la Esperanza*. El siguiente punto de inflexión es la llegada a los fogones de Cristina Figueira. Actualmente Cristina, junto a su equipo, liderado por Francisco Cano como Jefe de Sala, elabora cocina mediterránea contemporánea. Ofrece dos menús entre los que destacan platos tan innovadores como *Bacalao con gazpachuelo, tallarines de sepia y*



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Desde el restaurante nos comentan: "No esperábamos la estrella para nada, de hecho, el mes anterior a la gala recibimos la placa Bib Gourmand 2019. Nuestra filosofía es: 'Más importante que entren clientes, es que salgan amigos', nunca hemos trabajado por los galardones, sean los que sean, nuestra premisa es que los clientes se vayan contentos. Para nosotros la estrella ha supuesto un gran reconocimiento y una alegría que no podemos explicar con palabras. Supone responsabilidad y una presión añadida, aunque intentamos no cambiar, no podemos dejar de pensar en mejorar constantemente para satisfacer a los clientes que vienen por la estrella Michelin. Gracias a ella hemos aumentado un 20% aproximadamente entre semana, ya que los fines de semana siempre los tenemos llenos".

La chef: Cristina Figueira



A sus 45 años lleva 24 años como jefa de cocina de El Xato. Ella misma nos resume así su trayectoria: "Entré en contacto con la cocina en el 90, de la mano de mi suegra, cuando iba a ayudar al bar El Xato, propiedad del que era mi novio. Yo venía de la rama sanitaria, así es que de cocina no tenía nociones. Comencé a realizar cursos de cocina en los Centros de desarrollo turístico de la Comunidad Valenciana sobre el año 95, y asistía a todos los congresos y ferias gastronómicas nacionales.

La cocina tradicional la aprendí de la mano de mi suegra Esperanza Fuster, de la que también aprendí los valores de la cocina, como la ilusión, vocación, sacrificio y las ganas de trabajar en este maravilloso oficio. Pero no es hasta el año 97, cuando mi marido, su hermano José Cano y yo, tomamos las riendas del Xato. Desde ese momento me intereso aún mas por los cursos y en hacer *stages* en diferentes casas como las de Santi Santamaría, Joan Roca, Ricard Camarena, Nando Jubany, Manolo de la Osa, entre otros. Pero ha sido Joan Roca el verdadero mentor de lo que hoy es mi cocina. Durante mi pequeña trayectoria, he tenido la suerte de recibir diferentes reconocimientos, entre otros en el año 2015, recibí el premio a la Mejor Cocinera de la Provincia de Alicante promovido por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante. La estrella Michelin nos llegó en noviembre de 2018".

huevas del mundo, Sopa de ensalada valenciana, sardina a media salazón, guacamole y sorbete de albahaca-limón, y postres como el *Cremoso de chufa y coco con torrija caramelizada.*

La carta de vinos

La carta de vinos –que cuenta con más de 1.000 referencias– ha sido galardonada por su labor potenciadora de los vinos de la provincia de Alicante. Además de vinos tranquilos, cavas y champagne, los clientes tienen a su disposición un amplio abanico de vinos dulces y generosos, así como de digestivos.✻



Francisco Cano "El Xato", propietario y Jefe de Sala

EL XATO Avda. Iglesia, 3 · 03530 La Nucía (Alicante) · **Tel.:** 965 870 931 · www.restauranteelxato.com · **Horario:** M-S: 13:30 – 15:00 y de 20:00- 22:00. D: 13:30 – 15:00 · **Cerrado:** Lunes · **P.V.P:** Menú Tentaciones (52,40€ - 74,30€ con maridaje) y Menú Centenario El Xato (68,30€ + 101,40 € con maridaje)

ROVELLATS CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Imperial Reserva Brut

Sugerencias de maridaje: Verduras de temporada salteadas o al grill, carnes blancas guisadas o asadas y pescados y mariscos. Un plato ideal para maridar sería por ejemplo Bacalao con gazpachuelo, tallarines de sepia y huevas del mundo del restaurante El Xato.

Este cava se ofrece como alternativa al Brut Nature, ya que mantiene la máxima calidad con una crianza algo menor para los que disfrutan del vigor de un cava más joven.

El vino: Este Brut Nature Reserva elaborado con 60% macabeo, 20% xarel·lo y 20% parellada, se ha sometido a una crianza mínima de 24 meses. De color amarillo paja con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento. Intenso aroma de crianza sobre lías y fondo frutal. Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia.

www.cavarovellats.com



Beat

De Francia al Mediterráneo

Es la primera estrella para Beat pero no la primera para el chef que lo lidera, y es que el valenciano José Manuel Miguel es el primer español que, a lo largo de su trayectoria, ha ganado una estrella Michelin tanto en Francia como en España. En Beat reproduce el refinamiento y la técnica de la alta cocina francesa, pero adaptándose a la despensa local alicantina. **TEXTO. LAURA MORALES.**



El restaurante gastronómico de The Cookbook, un *hotel boutique* ubicado en Calpe y gestionado por el grupo hotelero AR Hotels & Resorts, ha sido reconocido con una estrella Michelin en la última edición de la *Guía Roja*. Tanto para la pequeña localidad alicantina como para el grupo hotelero, Beat es el segundo establecimiento en conseguir esta importante distinción, siendo Audrey's, situado en el hotel calpino AR Diamante Beach (también de AR Hotels & Resorts), el primero en hacerlo hace tan solo un año y del que les hablamos en nuestro número de marzo del año pasado.

En este caso la estrella viene avalada por la larga trayectoria de su chef: más de veinte años de experiencia y formación han convertido a José Manuel Miguel en uno de los chefs más reconocidos y galardonados de la Comunidad Valenciana. Sus creaciones son un soplo de aire fresco en el panorama culinario actual, tanto por la ligereza y frescura de los ingredientes (cítricos y hierbas aromáticas de cultivo propio, fresquísimos pescados y mariscos de la zona y frutas y verduras



El chef: Jose Manuel Miguel

José Manuel Miguel (Valencia, 1978) se formó con Martín Berasategui y Juan Mari Arzak y a lo largo de su carrera profesional ha trabajado en diversos establecimientos de prestigio como el hotel Ritz de Madrid o el hotel Le Bristol de París (3 estrechas Michelin) como jefe de partida. En la capital francesa, donde pasó siete años, el chef consiguió hacerse un hueco entre los máximos representantes de la alta cocina de vanguardia al frente de los restaurantes Il Vino y Goust. En el primero mantuvo la estrella Michelin conseguida por su predecesor, mientras que en el segundo obtuvo su propio astro (además de un premio a la mejor creación culinaria del año en Francia por la *Guide Lebey* y de la entrega de la Medalla Grand Vermeille al mérito y la labor gastronómica) convirtiéndose en el único chef español en ostentar una estrella Michelin en la capital francesa en aquel momento. En 2016, José Manuel dejaba atrás todos estos logros para entregarse en cuerpo y alma a una nueva empresa: la de dirigir el apartado culinario de un pequeño hotel, The Cookbook, en su tierra natal.



de estación) como por la originalidad de la propuesta. Una propuesta que podemos disfrutar en un ambiente cuidado al detalle pensado para deleitar los sentidos, una 'travesía experimental, relajada y apasionante' según definen desde el restaurante. Una amplia bodega, con una selección de más de 300 referencias nacionales e internacionales nos recibe en la cava vista situada en la entrada y nos habla del especial cuidado con que se tratan los vinos en Beat. Podemos optar por elegir entre tres menús degustación: Menú Latidos (solo mediodía), Menú Beat y Menú José Manuel Miguel, siete, nueve y 12 pasos, respectivamente. Entre los platos, que cambian según la temporada, podemos encontrar creaciones como *Foie Gras de las Landas francesa con micro zanahorias en escabeche y puré a la vainilla; Pichón de Bresse con apio bola y salsa diabla; Gamba Roja de Denia en raviolis con tirabeques y ajos tiernos* y *Arroz bomba de la Albufera meloso con holandesa de algas, navajas, calamar y pulpo.*❋



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef José Manuel Miguel lo expresa así: "Para mi fue un reto el conseguir la estrella Michelin en Calpe ya que venía de ganarla en París y convertirme en el único chef español que ha ganado estrellas en Francia y en España. Conseguir dicho galardón es un premio a la constancia y el rigor que día a día tenemos y nos ayuda a poner a Calpe en el mapa gastronómico".

BEAT (THE COOKBOOK GASTRO BOUTIQUE HOTEL & SPA) Urbanización Marisol Park, 1ª · 03710 Calpe (Alicante) · **Tel.:** 965 875 700 · www. thecookbookhotel.com/restaurante-beat · **Horario:** 13:00-15:00 y 19:30 - 22:30 · **Cerrado:** Lunes y martes · **Precio medio:** 75 € · **Menús degustación:** 45 € (siete pasos), 60 € (nueve pasos) y 89 € (12 pasos)



Orobianco

Esencia italiana en Calpe



Ferdinando Bernardi está actualmente al frente de los fogones de este restaurante de alta cocina italiana contemporánea situado en la localidad alicantina de Calpe, el único restaurante italiano con estrella Michelin de España. TEXTO. LAURA MORALES.

El restaurante Orobianco (Calpe, Alicante) recibió su primera estrella el pasado noviembre cuando estaba al frente el chef Enrico Croatti. A principios de este año experimentó un cambio natural en los fogones: el italiano Ferdinando Bernardi, chef de cocina y mano derecha de Croatti durante más de 10 años, tomó el relevo por la marcha de éste, que emprenderá otro proyecto profesional, no vinculado a Orobianco, en Milán. Durante la temporada de verano ofrecen 2 menús degustación: *Conquista Mar y Tierra* (6 pasos, 75€) e *Identidad* (9 pasos, 90€). Entre los platos que no debemos dejar de probar se encuentra el *Spaghetto alla bottarga y lubina.* La bottarga es típica de varias regiones del Mediterráneo, sobre todo en Italia: son las huevas de pescado saladas y secas.

Desde el restaurante matizan: "Estamos afianzando este producto tan mediterráneo en nuestra propuesta gastronómica y queremos que Ferdinando sea 'embajador' del mismo en España. Compramos las huevas de lubina, corvina, dentón o rodaballo (en función de la temporada y la disponibilidad) y elaboramos todo el proceso de marinado –con hierbas aromáticas, cítricos, licor, sal y azúcar– y secado nosotros, para luego utilizarla en platos como este". Tampoco nos debemos perder el *Cappelletti de cordero lechal, su terrina, regaliz, menta y limón de Sicilia* y rematar con el postre *Absoluto de fresa.* Todos ellos reflejan el carácter del chef, que afirma: "En mis platos los clientes encuentran pasión y emoción. Me gustan los sabores, los colores, el carácter, pero desde el principio al fin, desde los entrantes al postre".

El equipo

En esta nueva temporada, el equipo de cocina de Orobianco, capitaneado por Ferdinando Bernardi, seguirá formado por Óscar Marcos, Sous-Chef; Matías Farfán, Chef Repostero y Carlos Navarro, ayudante de cocina. En la sala, Heguer Castellanos, Sumiller, pasa a ser el nuevo Jefe de Sala para dirigir un equipo formado por Carlos Cuenca, Asistente de Maître, Omar Oviedo y Ayat Dusimbaev. Inna Skriabina, Gerente, continúa liderando el proyecto.



El chef: Ferdinando Bernardi

Nacido en Rimini (Emilia-Romagna, Italia), se crió en la cocina del restaurante de su padre, Tramontana. Con solo 13 años ya era responsable de la pizzería. Su andadura profesional, más allá del negocio familiar, comenzó en su Rimini natal, en el restaurante Embassy, con los Chefs Emanuele Barberini y Fabio Rossi, y posteriormente, en el Hotel Executive de Cesenatico. Más tarde, vivió un año en Tailandia, donde ejerció como educador nutricional en la escuela de Lamsai Pathumthani. Fue en 2008 cuando conoció a Enrico Croatti y se convirtió en su mano derecha: ambos crearon Dolomieu (DV Chalet, Madonna di Campiglio, Trentino, Italia), que obtuvo una estrella Michelin en 2013. En su afán por descubrir nuevas culturas, técnicas y aspectos gastronómicos del resto del mundo, durante estos años, Bernardi ha colaborado en diversos proyectos en Londres, Lyon, Chicago, Los Ángeles y, más recientemente, ha dirigido la apertura de Oliver's Osteria (Laguna Beach, California). En 2015, Croatti y Bernardi iniciaron su segundo proyecto juntos: Orobianco, donde plasmaron su idea de alta cocina italiana en suelo español.



Destacar que en Orobianco prácticamente todo se elabora en el propio restaurante, como el pan, del que presentan una amplia gama de variedades. Está claro que razones no faltan para visitar este establecimiento, pero si necesitan una más, se la daremos: es ideal para ir en pareja ya que ha sido escogido por *Tripadvisor* como el restaurante más romántico de España. Y es que la belleza del entorno donde está situado es una de sus grandes bazas.✻

OROBIANCO Urb. Colina del Sol, 67 · 03710 Calpe (Alicante) · **Tel.:** 603 876 331 · www.orobianco.es · **Horario invierno:** J- L: 13:00-15:00 y 19:30-22:30. Cerrado: Martes y miércoles · **Horario verano (20 de junio -15 de septiembre):** solo cenas de19:30- 22:30. **Cerrado:** Miércoles. · **Precios menús:** de 55€ a 90€



La Vieja by Jonay Hernández, Coque y Texeda

Tiempo de vacaciones, tiempo de indolencia y gastronomía. Nuestra propuesta de este mes moroso viaja a Madrid y a su altísima cocina, y luego se mueve a las islas: en Mallorca, el nuevo fenómeno que hibrida Canarias y el Mediterráneo; en Gran Canaria, en la brutalidad de su caldera, un menú sorprendente de km 0.







La Vieja by Jonay Hernández

Una auténtica sorpresa. El estallido de la Nueva Cocina Canaria… en Mallorca. Jonay Hernández, joven y muy talentoso chef nacido y criado en Tenerife, lleva ya 20 años en la isla, y 10 en el restaurante Flor de Sal (Camp de Mar, en Andratx) difundiendo sus sabores atlánticos de volcanes y alisios. Pero desde hace un año, además, ha abierto, en la nueva zona *trendie* de Palma de Mallorca (barrio de Ferreria), un nuevo restaurante en el que Canarias se dispara con más fuerza, con más creatividad. Partiendo de las tradiciones y los aromas canarios, a través de su estilizada creatividad y su clase con las armonías y contrastes, factura una notabilísima (y muy lúdica) cocina contemporánea que, si bien "sabe" y mucho a Canarias, se beneficia de los grandes productos mallorquines (aunque los "fetiches" como las papas antiguas y el gofio, por ejemplo, los "importa" de Tenerife). Una fusión cabal.

Con una estética fresca y cañera (las paredes están decoradas con *graffiti* realizados por un conocido artista callejero), una terraza en la plaza, cocina completamente abierta (con barra, la del pase, para los más *foodies*) y cocina elaborada estrictamente al momento, Jonay ha revolucionado la isla con una propuesta que, fuera de Canarias, es escasísima. Se lo ha hecho. Y de verdad. Los mojos, sin ir más lejos, se hacen en mortero (*comme il faut*), al momento y en la misma mesa, delante del cliente. ¿Cherne, el pescado emblemático canario? En Mallorca no hay: hago bacalao… pero en caldo de morena, que sí hay, y desde que yo la uso ha subido de precio", ríe Jonay. Luego se despacha con unos delirantes huevos de gallina faraona (raza local), "overes", con caldo de "porc negre" (mallorquín, parecido al cochino negro canario) ahumado, una explosión impactante. Estamos comiendo en la vajilla de Gonzalo Martín, el artista tinerfeño que surte a "grandes" como Ángel León. Que no falten unas papas "yema de huevo", Jonay. No. Con sus mojos. Canarias rabiosa: guiso de bacalao con plátano, un vertiginoso "carrousel" en el que el bacalao "es el cherne salado" tradicional" regocijándose en espuma de holandesa de cabra y toque de mojo verde. "Rock suave, elegante y sensual". El choco a la plancha con mojo verde, pura tensión, patas fritas, se baña en un caldo de su melsa y es profundidad pelágica. Piel de morena deshidratada para dipear con mahonesa picante. Trompada sensorial con el taco (de gofio de millo) de carne cabra mallorquina. Y el "quesillo" tradicional canario, que aquí sí tiene el punto dulce justo. ¿Es el Teide ese pico que asoma sobre el centro de Palma de Mallorca?

LA VIEJA BY JONAY HERNÁNDEZ
Plaza Raimundo Clar, 11 · 07002 Palma (Illes Balears)
Tel.: 871 531 731 · www.lavieja.net
Precio medio: 40€

Coque

Empezar en la barra-coctelería con champagne. O con ese *bloody mary* amenizado por un taco de sésamo negro sobre guacamole, ralladura de foie gras frío y polvo de polifenoles tintos. Un recibimiento extraordinario para ser abducido jovialmente hacia la "experiencia Sandoval". Coque.

Dicen que el placer está en el viaje, no en el destino, y dicen bien. Aquí, en Coque, el viaje antes de llegar al destino, que es la mesa bajo la cúpula con frescos, es el placer; pero también lo es el destino. Tras pasar (siempre con tapitas para ir cogiendo velocidad) por la sacristía y el Dom Perignon, la espectacular bodega y la cocina (espardeñas con gamba, tortilla hidrolizada…), nos presentamos por fin ante el mantel. Es el momento de ver la evo-



lución de Mario, que, observaremos, ha insuflado glamour y toques académicos a su cocina progresiva, dotándola de más opulencia aunque sin renunciar a su prolija creatividad. Alta cocina, producto suntuoso y jirones de sueños en cada elaboración. Un gran restaurante. El inicio es munífico: esencia de carabinero a la parrilla con gelée de su cabeza al amontillado, cosquillas de sriracha. El Mario explorador: gastrogenómica de semillas picantes con kimchi de verduras y brotes orgánicos con mole verde. Suculencias: guiso de boletus con pilpil de rocoto, piñones y angulas a la bilbaína. Canalleo fino: foie gras en escabeche de oloroso con mango encurtido y piel de picantón crujiente. O los pulpitos en su tinta con tikka masala, encurtidos y trompetas… Sensaciones en quadrafonía: "toro", caldo de su médula, ventresca con piparra y parpatana glaseada; y huevas de erizo de mar, guiso de callos a la madrileña y puré de pochas con curry verde. No debe faltar el cochinillo lacado con su piel crujiente con lechuga a la brasa osmotizada, claro, ¿no? Y Rafael y Diego maravillando la sala… Grande.

COQUE

Marqués del Riscal, 11 · 28010 Madrid · Tel.: 916 040 202
www.restaurantecoque.com · Precio medio: 180€







Texeda

Bajando desde las cumbres de Gran Canaria, los pinos autóctonos envolviendo de verde, se descubre el mismo centro de la isla, la impresionante caldera de Tejeda. A un lado, el roque Nublo, siempre nublado; al otro el Bentayga, lugar sagrado de los aborígenes repleto de petroglifos sin explicación. En este vértigo geológico, Tejeda, uno de los oficialmente "pueblos más bonitos de España". Y allí el restaurante Texeda. Y su singular chef, el joven Borja Marrero. Borja posee un restaurante que es también fábrica de cerveza, huertos propios y corrales, origen de un menú de absoluto km 0. Estamos en uno de los grandes fenómenos culinarios de Canarias. Irrumpen entonces unas arvejas salteadas en mantequilla de cabra y oveja y huevo a baja. Una muestra de clase y de control organoléptico. La ropa vieja de cabra ahumada con pinocha de pino de Tejeda es a lo que habíamos venido, un *signature* restallante. Luego el canelón de tunera, relleno de oveja a baja y con bechamel de leche de cabra y oveja… Este chico está llamado a grandes destinos.

RESTAURANTE & BREWERY TEXEDA

Av. de los Almendreros, 25 · 35360 Tejeda (Las Palmas)
Tel.: 928 666 677
www. cervezatexeda.es
Precio medio: 30€

Omar Malpartida abre en Ibiza

El chef peruano (Premio Metrópoli Mejor Chef en Progresión) Omar Malpartida (Tiradito, Madrid) abre su nuevo restaurante Maymanta, en la terraza panorámica del estiloso hotel Aguas de Ibiza. El Perú más creativo ya está en Baleares.

El menú-degustación, en crisis

Loa famosos "menús largos y estrechos", lo que se conoce como "menú-degustación", se está poniendo en tela de juicio en un mundo gastronómico que parece que apuesta más por la vuelta a las propuestas cortas y con mucho producto.



Capital Española de la Gastronomía 2019

Almería, el gusto de compartir

Cocina de toda la vida, pescados y mariscos frescos, los mejores vegetales, una legión de productos gourmets, un sector agroalimentario innovador y la creatividad de sus restauradores son las armas de la gastronomía almeriense. La ciudad llega al ecuador de su 'reinado' muy satisfecha.





La ciudad de Almería se alzó como Capital Española de la Gastronomía 2019 el pasado mes de octubre, tras la deliberación del jurado de estos galardones organizados por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (FEPET) entre otras organizaciones e instituciones vinculadas al turismo y a la gastronomía. El jurado valoró además de ser "la huerta que abastece a toda Europa", su gastronomía "que combina mar y tierra", productos estrella como la gamba roja de Garrucha o el pulpo seco, platos tradicionales como los *gurullos*, las migas y la *olla de trigo* y que se trata del "imperio de las tapas", lo que "permite comer muy bien por seis o siete euros". También que en su oferta hostelera conviven la tradición y la innovación.

El título de Capital Española de la Gastronomía ya ha pasado por Logroño (2012), Burgos (2013), Vitoria-Gasteiz (2014), Cáceres (2015), Toledo (2016), Huelva (2017) y León (2018), que cedió el testigo oficialmente a Almería en enero, durante la feria Fitur.

Meses temáticos

Cada mes de Almería 2019 ha sido o será monotemático: febrero, tomate; marzo, gamba; abril, platos de Semana Santa; mayo, melón, sandía y cremas frías; junio, cocina de vanguardia; julio, jamón serrano, embutidos, quesos y pescados; agosto, tapas y cervezas; septiembre, uva de mesa y vinos almerienses; octubre, verduras; noviembre, platos de cuchara; y diciembre, dulces tradicionales.

Balance del primer semestre

Desde la presentación del proyecto turístico-gastronómico de Almería en el Teatro Real de Madrid el pasado septiembre, Almería ha brillado fuera de nuestras fronteras. El nombramiento como CEG se ha paseado con esplendor por toda Europa con acciones en Reino Unido, Alemania, Italia o Bélgica. El bus de línea personalizado con la imagen de Almería 2019 por el centro de Londres se ha convertido ya en un icono de la promoción de la ciudad.

Hay que mencionar los *press-trip*, que han llevado a Almería a periodistas de todo el mundo, que después han escrito maravillas de la ciudad, de la provincia y, por supuesto de los productos y de la cocina almerienses. Almería también se ha 'doctorado' en los congresos y ferias profesionales más importantes del panorama nacional con nota. Por primera vez las verduras almerienses protagonizaron un concurso con cocineros de todo el país en *Madrid Fusión,* elaborando deliciosos platos de fantasía con los produc-



tos locales. Las recetas tradicionales almerienses causaron sensación en el *Salón Gourmets* de Madrid, como los *gurullos con jibia* del Building. No son pocos los que han pasado por el restaurante desde entonces llamados por la repercusión de aquel *showcooking* de Paco Aguilar y Diego García. Cocina de toda la vida, pescados y mariscos frescos, los mejores vegetales y una legión de productos gourmets son las armas de la gastronomía almeriense.

No podemos olvidarnos de actividades multitudinarias como el concierto "Almería Has No Limits" en la Plaza Vieja, el Mini Almería 2019 del mes de febrero, la Noche en Blanco, el Campeonato del Mundo de Foodtrucks en La Rambla, la Feria Vegana, la Semana de la Coctelería, las Jornadas Gastronómicas Provinciales o la fiestas con motivo de la emisión de MasterChef, que proyectó Almería como una ciudad mediterránea con mucha historia.



Gran éxito de participación

Por la sede de la capitalidad, instalada en uno de los edificios más antiguos del Paseo de Almería, ya han pasado 42.000 personas, que han participado en talleres, catas, degustaciones, conferencias, desayunos saludables, presentaciones… Por allí han pasado Ferrán Adrià, los Hermanos Torres, estrellas Michelin, Soles Repsol, los mejores chefs locales, empresas productoras, restauradores, colegios… Público de todas las edades con gustos muy variados encuentran en la esquina entre el Paseo 12 y Concepción Arenal 1 un espacio público para ellos.

Pero aún quedan seis meses por delante para seguir disfrutado de actividades, cursos, talleres, *showcookings*, jornadas gastronómicas, eventos y concursos para todos los públicos que pueden consultarse en la página web oficial.

El objetivo

Según los responsables del proyecto: "Almería 2019 siempre se concibió como un proyecto que mira al futuro, capaz de generar riqueza, un espacio de emprendimiento y creador de empleo. Ahora cuando nos queda más de la mitad del año por delante, sólo nos queda seguir apostando como el primer día por esta iniciativa, porque nos hemos marcado también como objetivo ser la mejora Capital Española de la Gastronomía de la historia y ponérselo muy difícil a las que vengan detrás".❋

Más información: www.almeria2019.es

La previsión

Los responsables de CEG coincidiendo con los 100 primeros días de capitalidad gastronómica afirmaron que el impacto había alcanzado a 8 millones de personas y se había traducido ya en 8,3 millones de euros. Seguramente, cuando acabe el año se habrán multiplicado por tres esas cifras, según apuntan.

Las fortalezas de la oferta gastronómica de Almería

El alcalde de la ciudad, Ramón Fernández-Pacheco, en declaraciones realizadas con motivo de la concesión de la capitalidad, destacó las siguientes: "Evidentemente, los vegetales que se producen aquí y se exportan a toda Europa son nuestra imagen más conocida. Ofrecemos calidad y salud a millones de europeos a través de nuestras frutas y verduras. Pero no podemos olvidar que somos una tierra mediterránea y un cruce de culturas y eso ha influido mucho en nuestra cocina. Tenemos mucha riqueza de pescados y mariscos frescos, hemos conseguido conservar nuestras recetas tradicionales, como las migas, gurullos, gachas, trigo…, pero también hay una nueva generación de profesionales que están ofreciendo platos diferentes que hacen que nuestra cocina evolucione. Y luego está la repostería, no se comerá usted un merengue como los de mi tierra. Aquí conviven dos formas interesantes de disfrutar comiendo. Por un lado, está la oferta más pausada y sosegada de los restaurantes, mientras que por otro tenemos esa forma tan nuestra de compartir bocados y exquisiteces a través de las tapas. Me dejo muchos productos en el tintero, pero que no se me olviden el tomate raf y la gamba roja. Creo que es un buen resumen de lo que podemos ofrecer a la gastronomía".

De ruta por León

La provincia de León tiene tantos encantos que es inabarcable en una escapada corta como la nuestra, por eso decidimos centrarnos en la comarca de La Maragatería y visitar su capital: Astorga y el Conjunto Histórico-Artístico de Castrillo de los Polvazares. FOTOS: LAURA CURT


Astorga




Castrillo de los Polvazares

Paseo por Astorga

Capital de La Maragatería es uno de los lugares más conocidos y emblemáticos de todo León.
Destruida y reconstruida varias veces, en ella perviven restos de su esplendor romano mezclados con edificios que muestran su importancia en la época medieval, en la que se convirtió en lugar de paso de la Vía de la Plata y el Camino de Santiago.
Imprescindibles el Palacio Episcopal diseñado por Antoni Gaudí, la Catedral de estilo gótico, el Ayuntamiento y la Plaza Mayor.

Vistas del Palacio Episcopal de Astorga desde el Hotel Gaudí



Debes visitar… Castrillo de los Polvazares

Castrillo de los Polvazares es una población leonesa cercana a Astorga. Todas sus casas están construidas en piedra y las calles –peatonales– están empedradas. En 1980 fue declarado Conjunto Histórico-Artístico de alto valor monumental. Sus principales atractivos turísticos son su arquitectura típica y su gastronomía, con el cocido maragato como distintivo.

No te puedes perder... el cocido maragato



Pedro y Eva, propietarios de Casa Coscolo



Cocido Coscolo

Nosotros lo tomamos en Casa Coscolo, en Castrillo de los Polvazares, un restaurante con hostal instalado en una casona de piedra de atractivo aire rústico-actual. Desde 1999 está especializado en cocido en tres vuelcos, heredero del cocido tradicional maragato, plato estrella de la comarca. Sobre esa base, han introducido algunos cambios que hacen de su propuesta algo diferente, convirtiéndolo en un plato de altura, varias veces premiado. Su principal valor es la elaboración propia de los ingredientes. El cocido maragato tiene la peculiaridad de comerse al revés. Primero las carnes, luego los garbanzos y verduras y por último, la sopa. El *Cocido Coscolo* consta de: Primer vuelco: Carne de morcillo, costilla, chorizo, morcilla curada, tocino, careta, pata, albóndigas de gallina y relleno. Se acompaña todo con una ensalada de lechuga y cebolleta que aporta frescor, ayudando a degustar los matices de cada pieza. Segundo vuelco: Garbanzos, repollo rizado y guindilla verde en vinagre. Tercer vuelco: Sopa de fideos.



MARIDAJES

- **El cocido de Casa Coscolo lo maridamos con tres champagnes de pequeño productor: Marc Hebrart, Pierre Gimonnet, André Clouet y Jean Lallement.**
- **El el Hotel Gaudí de Astorga maridamos unas vieiras con un vino blanco de albarín, variedad típica de la región, y la famosa cecina con un tinto de la zona.**

Debes probar...

La cecina, la longaniza, los garbanzos y las mantecadas, rosquillas y chocolates, de gran tradición, y las infusiones gourmet de La Tetera Azul (www.lateterazul.com).





DÓNDE ALOJARSE:

- **En Astorga: Hotel Gaudí. Construido con gran estilo arquitectónico, desde sus habitaciones se puede admirar todo el área monumental, ya que está ubicado frente a uno de los edificios más importantes de la ciudad: el Palacio Episcopal diseñado por Antoni Gaudí.**
- **En Castrillo de los Polvazares: Casa Coscolo. Esta casa rural con restaurante, ofrece habitaciones con decoración rústica basada en las cuatro estaciones, con suelo de madera y colores vivos.**

Saber lo que comemos



En la Península de los Mil Congresos Culinarios parece que están cambiando las normas. La reiteración y el juego de iluminarias dejan lugar a una reflexión sobre la manera de producir los alimentos y las fórmulas para que aquellos que no son del todo corrientes entren definitivamente en nuestra dieta. La cosa se las trae, porque la industria de la alimentación envuelve en celofán de colorines una mayoría de productos que son sencillamente aberraciones.



Javier Olleros.

Para justificar las medidas sostenibles urgentes cara a la mejora de lo que pasará desde el mar y la huerta a la cocina y al plato no se necesitan mil razones. Basta con leer los interesantes apuntes de las jornadas celebradas en Málaga bajo el título *Encuentro de los Mares*, liderado por Ángel León y otros chefs y especialistas como Moreno Cedroni o Javier Olleros, el rey de las Rías. En el simposio se ha descrito hacia dónde va la pesca y la necesidad urgente de que ésta sea responsable. Es interesante que hayan dejado al margen el nihilismo que pinta el futuro de negrísimo a todo lo que nada, para insistir en que aún estamos a tiempo de comer algo que no sea plástico. No obstante, me sorprende la fijación de Ángel León por sus embutidos marinos. La idea, como la de acabar con lo aburridas que son las algas dándoles una nueva versión es sugerente, pero el enfoque como un nuevo trampantojo me espanta. Porque criticar unos buenos huevos fritos con *bacon* sustituidos por un *bacon* marino rico en omega 3 es una manera de cargarse el futuro de aquellos que están trabajando en lograr cerdos que no sean un saco de grasas malévolas.

Me sorprende la fijación de Ángel León por sus embutidos marinos

Las últimas versiones del horror de la industrialización contra natura tienen reflejo en la tierra y en el océano. En este se sigue cortando la aleta de los tiburones. Solo interesa la aleta, el resto va al mar, porque no sabemos cómo comerlo, y llevarlo a puerto vale una pasta en espacio y frigorías. No nos olvidemos de que el cazón, riquísimo en cualquier receta de la gastronomía andaluza, es un señor escualo que puede llegar a pesar 45 kg y medir 2 metros. También sabrosísimo y olvidado es la caneixa, pariente del melgacho, un pescado que era parte del pago de los marineros en A Costa da Morte. Conservado en seco y guisado con patatas tiene



Embutidos marinos de Ángel León (Glass Mar – Hotel Urban).





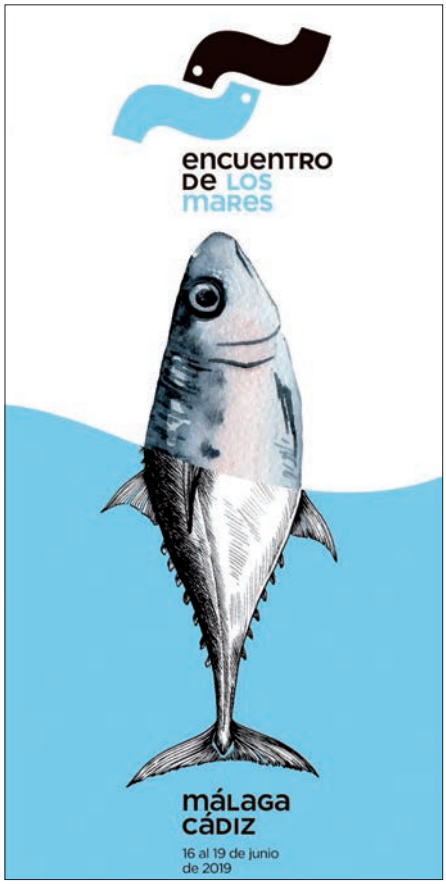
Ángel León.

En el simposio Encuentro de los Mares se ha descrito hacia dónde va la pesca y la necesidad urgente de que esta sea responsable

un tacto cartilaginoso que da que pensar muy positivamente cómo cocinar otros seres que no tenemos costumbre de comer.

Volviendo a la ciudad, el juicio sobre lo que comemos se hace apocalíptico. Hay que zampar carne cada día, una hamburguesa monstruosa, grasienta cubierta por miserias lácteas que debe costar muy poco. En la mesa, señalaba en esta revista hace tres años y comenta en El País hace unos días Andoni Luis Aduriz nos están haciendo creer que hay que dar por hecho que debemos hincharnos a precio tirado. La pasta hay que gastarla en tecnología, dando por supuesto que el jamón de plástico es ibérico.

La última salvajada se está realizando en una granja francesa de La Sartre. Una bestialidad llamada "hublot". Traduzcamos el palabro por ojo de buey dándole el sentido náutico del término. Consiste en abrir en el estómago de la vaca un agujero cerrado por un cristal. Se abre la compuerta, se mira que tal le va la digestión a





Andoni Luis Aduriz.

la ternera y se le echan los ingredientes que precise sin que esta tenga que masticar ni darle a la lengua. Se llega así a la vaca inmóvil que engorda a voluntad para ofrecernos una carne picada a la que se pueden incorporar *in situ* todos los antibióticos y colorantes que se deseen. Luego denle en la plancha un punto crudito. Parece que el mundo está gestionado según las ideas de *Burguer King*.❋

La D.O. Cava bate su propio récord



El número de botellas de cava producidas el año pasado fue de más de 244 millones, lo cual constituye el cuarto mejor año de su historia. Además, el Cava se sitúa en la primera posición del ranking mundial de D.O. de "método tradicional" que más exportan por delante de Champagne.



Nueva gama premium para chefs de Nestlé

Nestlé Professional presentó en Barcelona, en un encuentro exclusivo para una amplia selección de los mejores chefs y restauradores del panorama nacional de la gastronomía actual, su nueva gama de productos premium chef. Los invitados, algunos de ellos con estrella Michellin, acudieron al espacio ROC 35, especialmente transformado y denominado para la ocasión: "C.A.R (Cocina de Alto Rendimiento) by CHEF".



Se presenta el Fórum Gastronómico Barcelona

Fórum Gastronómico Barcelona, organizado por Fira de Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions conjuntamente con Fòrum Gastronòmic, se celebrará del 18 al 20 de noviembre de 2019 en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona bajo el lema '(Re)pensar la gastronomía'.

Entrega de los Premis Nacionals de Gastronomia 2019

Este año los galardonados por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición han sido Fina Puigdevall –chef y propietaria del restaurante Les Cols de Olot (Girona)–, con el premio Nacional de Gastronomía; Rafa Zafra, chef del restaurante Estimar (Barcelona), con el premio Revelación; Joan Carles Ibáñez del restaurante Lasarte, con el premio Jefa de Sala; y los periodistas Cristina Jolonch y Pau Arenós, de La Vanguardia y El Periódico respectivamente, con el premio Especial de la Academia.



XXV Certamen de Calidad Vinos de Jumilla

25 años premiando la calidad





El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jumilla premió, el pasado junio, 22 vinos tras el recuento de las valoraciones efectuadas por los catadores durante las correspondientes sesiones de cata que este año se han desarrollado en el Centro de Interpretación del Vino 'El Arsenal' de Jumilla (Murcia).

El primer certamen de calidad de España organizado por el C.R.D.O.P. Jumilla y que este año cumple sus bodas de plata, pretende poner en valor el recorrido de sus bodegas asociadas. Las catas del jurado profesional fueron dirigidas por Enrique Calduch.
El acto de entrega de premios se desarrolló en los salones del Pío XII de Jumilla, contando con la asistencia de medio millar de personas entre las que destacó el Delegado del Gobierno en Murcia, D. Francisco Javier Giménez Giménez, el Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca de la Región de Murcia, D. Miguel Ángel del Amor Saavedra, el Director General de Innovación, producciones y mercados agroalimentarios de la Región de Murcia, D. Fulgencio Pérez Hernández, el Jefe de Servicio de Industrias agroalimentarias y cooperativas de la Junta de Castilla-La Mancha en Albacete, D. Francisco Selva, o el representante de la Dirección General de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, Sr. D. Manuel Roldán Contreras, junto a diversas autoridades regionales y locales, tanto de Castilla-La Mancha como de la Región de Murcia, las dos comunidades autónomas compartidas por la D.O.P. Jumilla.
El presentador Juanma Piñero, condujo el acto que fue televisado por Telecable Televisión, para dar paso al presidente del Consejo Regulador, Silvano García Abellán, quien procedió a la apertura del mismo con un discurso en el que quiso poner en valor el esfuerzo llevado a cabo para consolidar la visibilidad y difusión de los vinos de calidad de esta Denominación de Origen histórica.
Durante el acto se nombró Presidente de Honor del XXV Certamen de Calidad de los Vinos de Jumilla a D. Salvador Moreno Pérez, arquitecto y poeta jumillano, quien dedicó un emotivo discurso que versó sobre la empatía de una región compartida por dos Comunidades autónomas distintas. El presidente de Honor 2019, quiso empezar y terminar su intervención con sendos poemas entorno al vino; Vino felicidad, empatía y Vino, Sangre.
Este año los profesionales invitados a participar han valorado muy positivamente la calidad del centenar de muestras presentadas por una treintena de bodegas participantes. ❋

Más información: www.vinosdejumilla.org

Bodegas ganadoras

Bodegas Alceño, Bodegas Luzón, Bodegas Viña Elena, Bodega Torrecastillo, Bodegas San Dionisio, SAT Venta de las Cuevas, Bodegas Carchelo, Bodegas Ontalba, Bleda, Bodegas BSI, Bodegas 1890 y Bodegas Silvano García.

ORO LÍQUIDO PARA REGALAR



Las Perlas de Olis Bargalló, que se presentan en cuatro variedades en caja *de luxe:* Aceite de Oliva Virgen Extra, Aceite de Oliva Virgen Extra con Guindilla, Vinagre de Riesling y Vinagre de Pedro Ximénez, son un regalo perfecto. También los envases más selectos como el *magnum* o los estuches *premium*.



Salchichón de lujo a un click

El Salchichón Gran Luxe de Casa Riera Ordeix –de producción limitada y elegante presentación– puede degustarse en casa con tan solo un click: hay que entrar en su tienda *online* y lo recibiremos en 4 ó 5 días.



La Fageda apuesta por las mermeladas

La nueva gama, pensada para desayunos, presenta 7 gustos: fresa, melocotón, higo, pera, ciruela, tomate y frutos rojos. Contienen exclusivamente azúcar de caña y zumo de limón, a parte de la fruta natural.

Cambios en la D.O. Conca de Barberà

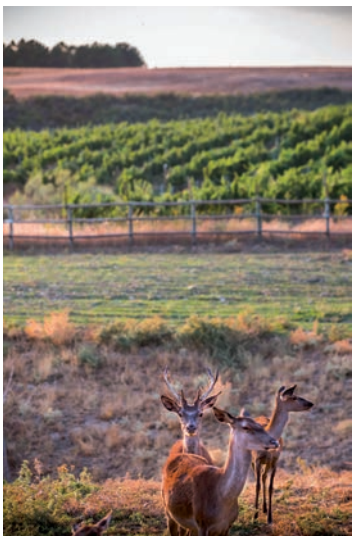
La denominación de origen tarraconense tiene nuevo presidente. Se trata de Bernat Andreu Ribó, de la Bodega Carles Andreu, y hasta ahora miembro de la junta de este organismo.



Catalina Pons hace el mejor arroz de España

La mallorquina fue la ganadora del concurso organizado por Unilever Food Solutions para encontrar el mejor arroz de España de 2018 gracias a un arroz caldoso a base de carne, patatas y verduras, que era típicamente elaborado por los carboneros de su región.





Enoturismo a 1.000 metros de altura

Finca Río Negro ofrece visitas guiadas por sus viñedos situados junto al Parque Natural Sierra Norte de Guadalajara. También, conocer el proceso de elaboración de uno de los vinos más particulares de España o participar en una cata.



Glorioso y una de romanos

Glorioso Rioja, una de las marcas más emblemáticas de Bodegas Palacio, patrocina la nueva serie de producción propia de Movistar+ 'Justo antes de Cristo', una comedia de romanos sin referentes.

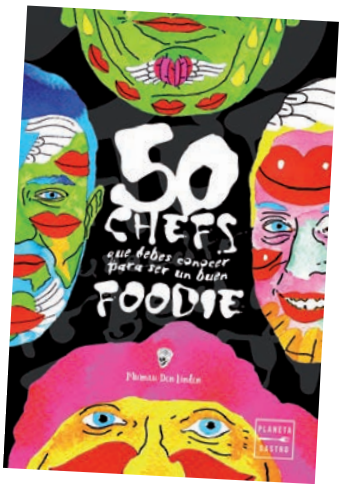


Bela, homenaje a los antepasados

Coincidiendo con su 140 aniversario, la empresa familiar CVNE ha puesto en marcha una nueva bodega en Ribera Duero. La han denominado Bela en honor a la bisabuela de los actuales responsables. Su primer vino ya está en el mercado: Bela Roble 2017.

50 chefs que debes conocer para ser un buen *foodie*

Un libro que invita a una lectura de cocción lenta para conocer aquellos chefs actuales, hombres y mujeres, que de ninguna manera te puedes perder.
El autor, Murnau Den Linden, ha asociado una canción a cada chef formando así una *playlist*, disponible en su perfil de *Spotify* y a través del libro mediante código QR.





CERVEZA MÁS INTENSA

La nueva *Magna* de San Miguel es una Golden Lager de 5,7º con lupulación en tres tiempos que le aporta un extra de sabor, perfecta para aquellos que buscan una mayor intensidad de sabor para el día a día.

Pan y jamón, maridaje ideal

Los amantes del jamón están de suerte gracias al Kit *Desafío Pan Ibérico Carrasco,* donde el sabor único del jamón de Carrasco se ve realzado como nunca gracias a un pan que potencia sus propiedades organolépticas elaborado por la panadería Triticum.





Mantequilla para hedonistas

Paris 1925 presenta la mantequilla de caviar. La cremosidad de este oro negro gastronómico resulta exquisita como aperitivo untándola en regañada. También marida con panceta ibérica y cualquier pescado de un plato principal, junto a una copa de manzanilla o fino.

El destino enoturístico más visitado

Un año más, la *Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez* –con 582.351 visitas en 2018– se consolida como el destino de enoturismo español más visitado según el último informe presentado por la Asociación de Ciudades Españolas del Vino (ACEVIN).





Proyecto en crecimiento

La Ruta del Vino de Rioja Alavesa, **que ocupa la sexta posición en el ranking de Rutas asociadas al Club de Producto Rutas del Vino de España, ha aumentado sus visitantes en un 13,4% con respecto a 2017 y sus cifras de gasto medio son cada vez más altas.**



Aceite aragonés premiado en Japón

AOVE *Shio* se ha convertido en la única empresa aragonesa premiada en Olive Japan –uno de los más importantes y reconocidos concursos del mundo del aceite a nivel internacional– gracias a su *Shio Picual.*

Nueva campaña de la D.O. Rueda



La D.O. Rueda lanza por tercer año consecutivo la campaña "Las Cosas por su Nombre: Pide un Rueda cuando quieras un Verdejo". Madrid, Málaga, Marbella, Santander y Valladolid son las ciudades elegidas para sortear premios y experiencias enoturísticas entre los consumidores que utilicen el término "Rueda" cuando pidan un verdejo.



ELPOZO ALIMENTACIÓN CUMPLE 65

La compañía ha realizado un vídeo para conmemorar su 65 aniversario. Además, desarrollará diversas acciones a lo largo del año vinculadas a la celebración de esta efeméride.



Libro y copa by Jancis Robinson

La reconocida crítica de vino ha lanzado el libro *Experto en vino en 24 horas,* que edita Planeta Gastro. También ha presentado la "copa Jancis Robinson x Richard Brendon", única para todo tipo de vinos, que cuenta con el apoyo de CVNE para su distribución en España.

CORRIENDO ENTRE VIÑAS

Giró Ribot volvió a organizar con gran éxito su 'Cavacursa' que este año ha llegado a su quinta edición con la participación de más de 360 personas. Se trata de una carrera y caminata de 10 km con un recorrido entre viñas dentro del término municipal de Santa Fe del Penedès (Barcelona). La jornada finalizó con una 'butifarrada' y una degustación de vino y cava.





Harveys engrosa su lista de premios

Harveys ha obtenido el mayor galardón del *International Wine Challenge 2019* en las categorías Fino y Pedro Ximénez con Harveys Fino Premium y Harveys Pedro Ximénez V.O.R.S.

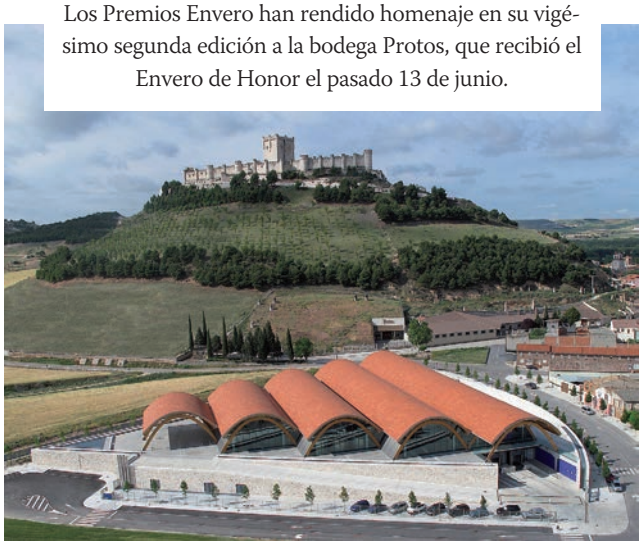
Nuevo proyecto de Vinyes de Barcelona

Vinyes de Barcelona –el único que se se produce en la Ciudad de Condal– es un *coupage* de syrah y garnacha negra. La añada 2016 llega al mercado renovada y fresca, pero manteniendo la agilidad y la acidez de un joven y la complejidad de un año en barrica de roble. Su nueva imagen la firma Clase.



TRAYECTORIA EJEMPLAR

Los Premios Envero han rendido homenaje en su vigésimo segunda edición a la bodega Protos, que recibió el Envero de Honor el pasado 13 de junio.





Enhorabuena para Familia de Vino González Byass

Tío Pepe Cuatro Palmas ha logrado uno de los tres *Champions Trophy* en *International Wine Challenge* y una Medalla de Oro en *Decanter*. *Blecua* ha conseguido un Oro en el *Concours Mondial de Bruxelles*.

140 aniversario de Cinco Jotas

La Bodega Cinco Jotas (Jabugo) ha reunido a los chefs Wang Yong, Alexandre Mazzia y Josean Alija y al jamón de bellota 100% ibérico Cinco Jotas para celebrar los 140 años de la marca jamonera.



CRDO Empordà



D.O. Empordà

Mar, montaña y tramontana. Con esas tres palabras podríamos definir los vinos del Empordà, que son un fiel reflejo del territorio donde nacen: una zona situada en el extremo nororiental de Cataluña, con los Pirineos al norte y la espectacular Costa Brava al este, marcada por el viento.

Vinos blancos

Suelen ser ligeros, deben tomarse más fríos que los tintos y maridan a la perfección con las comidas veraniegas, por lo que optar por un blanco ahora que las temperaturas están en lo más alto es sin duda una gran elección.



Nikki Beach Ibiza

Gewürztraminer y riesling

Los vinos elaborados con las variedades gewürztraminer y riesling son ideales para degustarlos en una terraza de verano acompañando el aperitivo o un plato de cocina oriental, ya que comparten frescura y dulzura.

Bodega Clos Cor Vi



Restaurante Acanthum



Las damas del vino y la gastronomía

Conversaremos con algunas de las mujeres más influyentes del mundo del vino y la gastronomía: bodegueras, enólogas, distribuidoras, cocineras, periodistas especializadas...

Familia Torres



Huelva

Su riqueza gastronómica y una nueva generación de chefs, están poniendo en valor esta provincia como destino gastronómico de primer nivel. Y para maridar, nada mejor que los vinos del Condado de Huelva.

Ginebra

La ginebra es ideal para el verano ya que admite infinidad de mezclas y combinados, entre ellos el refrescante gin-tonic.

Bobby Gin (Barcelona)



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



Amb la col·laboració de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

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

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

El vi només es gaudeix amb moderació.

Gobierno de Canarias

Unión Europea

VOLCANIC Xperience

CANARY LOCAL PRODUCT



Canarias ofrece mucho más que un destino turístico.
A medio camino entre tres continentes, es todo un ejemplo de diversidad climática y paisajística. De origen volcánico, el enclave está modelado por un clima suave que hace posible el cultivo de variedades únicas y la cría ganadera de una cabaña autóctona. Especies singulares y antiguas que se han mantenido durante siglos.

Centro neurálgico de las rutas que unen Europa, África y América, el archipiélago ha ido atesorando los más selectos productos de las tres orillas y los ha hecho evolucionar gracias al aislamiento derivado de su carácter insular, pero también de su orografía abrupta, plagada de grandes alturas y profundos barrancos y el efecto de su suelo volcánico.

Vinos, quesos, mojos, papas, gofios, y tantos otros productos singulares son grandes desconocidos para quienes nos visitan y constituyen una herencia particular y exclusiva de esta tierra.

Canarias es mucho más que sol y playa. Un destino enogastronómico singular y único.

Toda una experiencia volcánica.

Islas Canarias
LATITUD DE VIDA

Canarias avanza con Europa

Fondo Europeo de Desarrollo Regional