CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

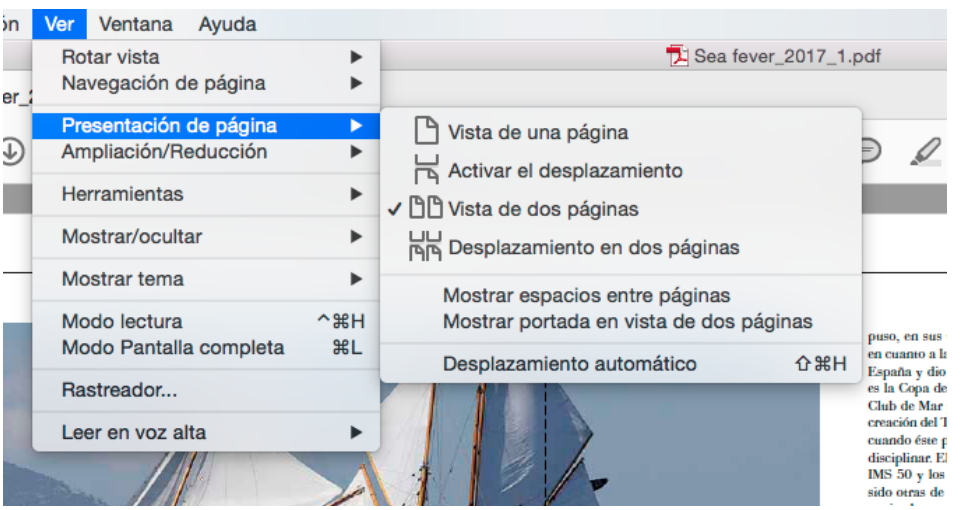
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. EMPORDÀ: VINOS DE TRAMUNTANA

Nº 204-AGOSTO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

GINEBRA * destilado estival





Entrevista al chef

XAVIER PELLICER

Mejor Restaurante de Verduras del Mundo

Cocina y productos

healthy

Lo saludable está de moda

VINOS BLANCOS

Ligeros y apetecibles

GEWÜRZTRAMINER Y RIESLING

Dos aliadas de la cocina asiática

Las DAMAS del vino y la gastronomía

De vinos por la COSTA CANTÁBRICA

CASA FUNDADA
1914

VERMUTS

MIRÓ

·REUS·



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

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

Un mes de relax

Nikki Beach Ibiza



Agosto es el mes de las vacaciones en España por excelencia y nosotros, antes de coger las nuestras, les hemos preparado un número tan interesante que seguro se lo llevarán a su destino vacacional para leerlo tranquilamente.

¿Qué les proponemos este mes? Pues viajar a la Costa Brava y conocer de primera mano los vinos de la D.O. Empordà. También refrescarse con un vino blanco, las opciones son muchas aunque los blancos de Rioja están empezando a despuntar y por eso les hemos dedicado unas páginas especiales. Y para especial, el reportaje que hemos titulado 'Damas del vino y la gastronomía', con el que rendimos nuestro pequeño homenaje a bodegueras, enólogas, sumilleres, distribuidoras, cocineras, jefas de sala, periodistas especializadas...

También les hablamos de dos variedades de uva procedentes de la Europa central, gewürztraminer y riesling, con las que se elaboran vinos muy aromáticos y afrutados. Además, este mes que arrecia el calor, les proponemos 'irnos de vinos' por Asturias, Cantabria y las provincias vascas de Bizkaia y Gipuzkoa, donde el clima es más suave y los paisajes increíbles. Y si lo que les apetece es quedarse al borde del mar o de la piscina disfrutando de una copa, entonces no hay duda: la ginebra es una muy buena opción para los combinados. Y es que ¿a quién no le apetece un refrescante gin-tonic cuando suben las temperaturas?.

De hecho, puede que nos estén leyendo en la playa, después de haber disfrutado de una buena paella en un chiringuito y de haber rematado la comida con un helado. No es un delito, las vacaciones están para eso. Pero aprovechando que todo lo saludable está de moda quizá es el momento de ir pensando en cambiar nuestra dieta por una algo más verde. Los chefs están ahí para ayudarnos con creaciones deliciosas como las de Xavier Pellicer, protagonista de nuestra portada, que regenta en Barcelona el Mejor Restaurante de Verduras del Mundo.

Enrique Curt

SUMARIO #204



AGOSTO 2019







22 D.O. Empordà

El fuerte viento del norte que azota la Costa Brava es el responsable de la buena salud de las viñas del Empordà, unas viñas entre las que destacan dos variedades autóctonas: lledoner y carañana, que los productores de la zona reivindican ahora más que nunca.

32 Blancos al alza

POR MERITXELL FALGUERAS

¿Quiere un vino blanco? ¿Afrutado o seco?
Esta es muchas veces la manera de clasificar los blancos en el restaurante. El por qué se ha quedado así petrificado es un expediente X.

36 Blancos de Rioja: Revolución enológica

La Denominación de Origen más antigua de España conocida y reconocida a nivel mundial por su tintos, dedica a la renovación de sus vinos blancos todo su potencial innovador, demostrando que es una Denominación que siempre se ha mantenido a la vanguardia de los vinos españoles.

44 Damas del vino y la gastronomía

Desde los años 60 no se vivían momentos tan reivindicativos por parte de las mujeres como los que estamos viviendo en estos últimos tiempos. Desde estas páginas rendimos nuestro pequeño homenaje a bodegueras, enólogas, sumilleres, distribuidoras, cocineras, jefas de sala, periodistas especializadas...

56 Gewürztraminer y riesling

Son dos apreciadas variedades de uva procedentes de la Europa central con las que se elaboran vinos muy aromáticos y afrutados. Ambas combinan con la cocina asiática y ligeramente picante.

60 De vinos por la costa cantábrica

Este mes que arrecia el calor os proponemos 'irnos de vinos' por Asturias, Cantabria y las provincias vascas de Bizkaia y Gipuzkoa, donde las temperaturas son más suaves y los paisajes increíbles. ¿Nos acompañáis?





76 Cocina y productos healthy

Aprovechando que todo lo saludable está de moda quizá es el momento de ir pensando en cambiar nuestra dieta por una algo más verde. Los chefs están ahí para ayudarnos con creaciones deliciosas ¿Quién dijo que comer sano es aburrido?

70 Ginebra: Una moda imparable

Las exportaciones de ginebra española se han disparado un 30% en los primeros meses del año. Una buena noticia que compensa el ligero descenso del consumo en España el pasado año. El sector confía en una remontada este verano. Y es que ¿a quién no le apetece un refrescante gin-tonic cuando suben las temperaturas?



82 Entrevista al chef Xavier Pellicer

En el restaurante barcelonés que lleva su nombre ofrece platos elaborados con productos ecológicos, de proximidad y saludables que le han valido por segundo año consecutivo el título de 'Mejor Restaurante de Verduras del Mundo'.



DESCUBRE **KIRA WINE**

Bruni Glass Vidremar es un provedor líder de botellas especiales y premium para destilados, vino, alimentos y productos gourmet.

La empresa ofrece más de 3.000 productos a medida del cliente junto a productos standard. Con un equipo de diseño de clase mundial, una red de productores de alta calidad y una cultura de atención al cliente, estamos listos para ayudarles a satisfacer sus necesidades. **¡Haremos que su envase sea inolvidable!**

bruni glass vidremar
a berlin packaging company

BruniGlass.com
BruniErben.co.uk
BerlinPackaging.com

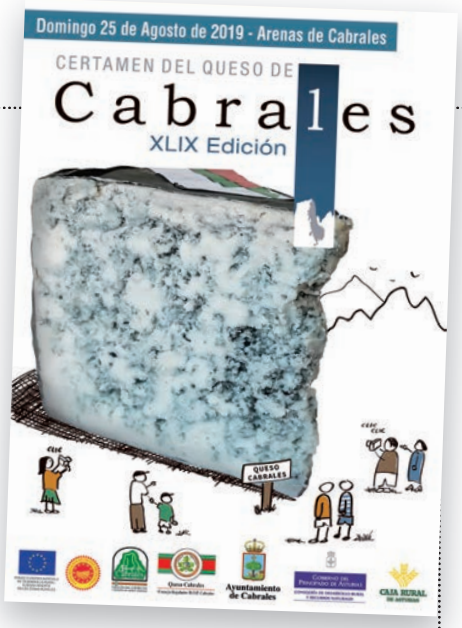
01-04/08

XX Festival Vino Somontano



El Festival Vino Somontano –que este año cumple su vigésima edición–, organizado por el Consejo Regulador de esta Denominación de Origen, ofrece la oportunidad de disfrutar de un variado programa cultural y de la gastronomía del Alto Aragón acompañada por los vinos Somontano.

Más información:
www.dosomontano.com/festival-2019



25/08

XLIX Edición Certamen del Queso de Cabrales

La mayoría de los 25 elaboradores de queso Cabrales con D.O.P., bajarán el próximo 25 de agosto de las montañas astures para ofrecer su mejor producto, buscando ser galardonado como el "Mejor Queso del Concurso".

Más información:
www.quesocabrales.org

09-11/08

XIV Feria del Vino de Monterrei

La cita vitivinícola tendrá lugar en la localidad orensana de Verín y está organizada por el ayuntamiento de dicha localidad y el C.R.D.O. Monterrei. Durante los tres días se podrán degustar los mejores vinos de la comarca acompañados por actualciones musicales.

Más información: www.visitchavesverin.com/es/feira-do-vino-2019

Hasta el 04/ 08

67ª edición de la Festa do Albariño

Está considerada una Fiesta de Interés Turístico Nacional y tiene lugar en torno al primer domingo del mes de agosto, aunque las celebraciones se extienden varios días previos a esta fecha. Es uno de los acontecimientos más esperados del verano en toda Galicia.

Más información: www.fiestaldelalbarino.com

04-10/08

III Festival de Cine de la Terra alta: In-FCTA

La Denominació d'Origen Terra Alta patrocinará el festival In-FCTA, el Festival de Cine de la Terra Alta, que este año celebra la su tercera edición en la localidad tarraconense de Bot, sede oficial del Festival.

Más información:
www.doterraalta.com





07-11/08

Sonorama Ribera 2019

Sonorama Ribera abrirá de nuevo sus puertas en Aranda de Duero (Burgos), convirtiéndose un año más en el festival en España con mayor presencia de vinos, y uno de los que más en todo el mundo. Un acontecimiento único donde la gastronomía, el vino y la cultura popular van de la mano de las estrellas de la música.

Más información: www.sonorama-aranda.com/es

JEFA DE SALA Y SUMILLER DEL ESTRELLA MICHELIN BEAT, EN CALPE (ALICANTE) RECIBIÓ EL PASADO MES DE JUNIO UN PREMIO A SU TRAYECTORIA PROFESIONAL EN LA TERCERA EDICIÓN DE GASTRONOMÍA ES FEMENINO.



LORENA RÍOS

El Encuentro Gastronomía es Femenino es un foro de debate organizado por la ONG Mujeres en Igualdad y la Federación de Cocineros y Reposteros de España (Facyre) con el objetivo de dar voz y visibilidad a la mujer en el sector de la gastronomía a través del relato y el debate entre profesionales de distintos ámbitos: cocineras, sumilleres, comunicadoras o trabajadoras del marketing, el turismo, la agricultura o la industria. Entre las conclusiones más relevantes que se extrajeron del encuentro destacó el hecho objetivo de que de los 195 restaurantes españoles con estrellas Michelin solo 18 tienen a una mujer al frente. En el marco del evento se entregaron los premios *Chefs & Sommelier* que reconocen la trayectoria profesional de mujeres como Lorena Ríos, jefa de sala y sumiller del restaurante Beat, en Calpe (Alicante), que dirige el cocinero José Manuel Miguel y que fue distinguido con una estrella Michelin en la última edición de la guía como les contamos en nuestro número de julio.*

TRAYECTORIA

Mexicana de nacimiento, estudió Dirección de Alimentos y Bebidas en el Centro Culinario Ambrosía de México DF y obtuvo el título de Sommelier Internacional de la escuela Superior de Hostelería de Barcelona y un Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino por la Cámara de Comercio de Alicante. A lo largo de su trayectoria profesional ha trabajado como *head sommelier* en prestigiosos establecimientos como los hoteles Mandarin Oriental y Ritz Carlton Arts, ambos en Barcelona y con categoría de cinco estrellas, o el restaurante Monastrell, en Alicante, dirigido por María José San Román y galardonado con una estrella Michelin.

Desde principios de año, Lorena es jefa de sala y sumiller de Beat, el restaurante gastronómico del hotel The Cookbook, gestionado por el prestigioso grupo hotelero AR Hotels & Resorts, donde atesora una excelsa bodega de 300 referencias. Todas han sido cuidadosa y personalmente escogidas, bien por ser un vino con una historia detrás, bien por encarnar la personalidad de un terruño especial, bien por su armonía con alguno de los platos del restaurante. Un 40% de ellas son extranjeras (de todas las regiones productoras de Francia, Portugal, Italia, Alemania, Hungría, Eslovenia, Sudáfrica, Australia, Nueva Zelanda, Chile e, incluso, de Israel) mientras que entre las españolas destacan por número (ya que representan más de un tercio de la carta) los vinos con alma mediterránea (de Valencia, Alicante, Murcia, Cataluña y Baleares) y los de Jerez. Estos últimos, ideales para armonizar la cocina de contrastes de José Manuel Miguel, el chef del restaurante.

Altos de Torona Rosal

Biodiversidad en la viña

La bodega de Rías Baixas Altos de Torona nos sugiere para este verano este vino blanco elaborado con tres variedades autóctonas gallegas –albariño, loureira y caíño– provenientes de un viñedo sostenible en producción integrada, situado en O Rosal, a medio camino entre el río Miño y el océano Atlántico.



Sobre una colina, con vistas al río Miño y próximo al océano Atlántico, se encuentra el viñedo Altos de Torona. El más grande de Galicia en una sola pieza, con 100 hectáreas divididas en parcelas, donde se cultiva principalmente la uva albariño, además de otras variedades autóctonas gallegas como el caíño blanco, godello, loureira o treixadura.

En la subzona de O Rosal, en Rías Baixas, encontramos este espacio de biodiversidad en su estado puro, donde conviven más de 90 especies de flora y 70 de fauna (lagarto ocelado, lagartija gallega, herrerillos, carboneros, milano negro, busardo ratonero, mochuelos, ranas, sapos, salamandras, etc.) amparadas bajo un plan para la acción y conservación de este hábitat natural que da lugar a vinos de carácter atlántico, de marcada tipicidad, frescor y elegancia.

Altos de Torona

Tipo: Vino blanco
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño, loureira y caíño
Graduación: 13% vol.
PVP: 10,90 €

Tras pasar 4 meses sobre finas lías en depósito de acero inoxidable se obtiene este vino amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aroma intenso a frutas de hueso y tropicales (melocotón, mango) combinadas con notas balsámicas de laurel. Goloso en boca, refrescante acidez y final prolongado con recuerdo de frutas maduras. Perfecto para acompañar almejas a la marinera, arroz con rape y langostinos, sushi, verduras salteadas y pechuga de pollo al limón.



La bodega

La Bodega Altos de Torona pertenece a HGA Bodegas y Viñedos de Altura, S.L., un Grupo bodeguero especializado en la elaboración, comercialización y exportación de vinos y destilados desde hace 20 años. Con presencia en 6 Denominaciones de Origen se ha convertido en una empresa familiar de referencia en el sector del vino.
La finca Altos de Torona se encuentra en Vilachán (Tomiño-Pontevedra) A 42º de latitud norte y a 8º 46' de longitud Oeste. Su altitud sobre el nivel del mar va de los 60 a los 350 m. La distancia al río Miño es de 3,5 Km. y al Océano Atlántico de 10 Km. Se trata de una ladera orientada al sur, entre los arroyos de Bravos y del Pego. Aunque cerca del mar y del río Miño, su ubicación a media ladera hace que no la afecten ni las nieblas, ni los fríos existentes en las cumbres. La orientación sur garantiza una buena insolación, que contribuye a una perfecta maduración de la uva. El clima es suave durante todo el año, pero sobre todo en verano. Las temperaturas suaves del estío hacen que la uva madure lentamente, conservando todos sus aromas varietales y una importante acidez, necesarios para la elaboración de vinos frescos y afrutados. El suelo granítico, arenoso y muy permeable permite obtener vinos muy finos capaces de resaltar al máximo los aromas varietales.

Viticultura con Sello en Producción Integrada

Entre las hileras de cepas del viñedo se lleva a cabo una viticultura y enología sostenibles certificadas con el Sello en Producción Integrada, lo que convierte a Altos de Torona en la primera bodega de O Rosal, Rías Baixas - Galicia, en garantizar la sostenibilidad del proceso productivo de sus vinos, a través del desarrollo de prácticas respetuosas con el medio ambiente para la conservación del suelo y el paisaje.

Nueva imagen sin perder su esencia

Detrás está el vino, que renueva su imagen con la añada 2018. Una nueva botella y etiqueta con la que la bodega captura y ensalza la singularidad del viñedo donde las protagonistas son las laderas donde se

El clima atlántico favorece una maduración lenta y delicada y la conservación de los aromas afrutados



Enoturismo sostenible

La bodega y el viñedo son una invitación al enoturismo. Un recorrido donde el visitante descubre la historia de Altos de Torona, además de conocer las características de la Denominación de Origen Rías Baixas y el método de elaboración de sus vinos. Un recorrido donde el visitante podrá sumergirse en la naturaleza, visitar el viñedo de una sola pieza mas grande de Galicia y degustar los vinos mas representativos de la bodega en una sala acristalada con una maravillosa panorámica del valle del río Miño y de Portugal. Contacto: enoturismo@altosdetorona.com Tel.: 986 609 810.

cultiva su *coupage* blanco Altos de Torona Rosal y su colección monovarietal de Albariño, Godello y Caíño, además de un semiseco, otro de guarda con seis meses en madera y la originalidad de un par de espumosos.

Si nos fijamos bien, en la etiqueta encontramos detalles de la biodiversidad que habita el viñedo, a través de la fauna, representada por los pájaros que sobrevuelan a diario la finca y a la flora, con la 'Piedra Cardia' en donde crece un alcornoque con historia, donde antiguamente se reunían los pastores de la zona que llevaban a pastar a sus rebaños y desde donde se divisa gran parte del viñedo.❋

En la etiqueta encontramos detalles de la biodiversidad que habita el viñedo

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

Gama asia

Descubre nuevos Mundos



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

www.verallia.es Verallia.espana @VeralliaE

verallia

Sorprendente explosión de fruta

Raíz de Guzmán apuesta este verano por *Raíz Voy Olé*, elaborado con las mejores uvas de las zonas más altas de la Ribera del Duero, que le otorgan un sabor único. Un vino sin madera que es pura fruta. Jugoso, carnoso, fresco y sedoso.





UNO DE LOS 50 MEJORES DEL MUNDO

Iluminado Malbec 2015,* producido en Argentina por el grupo Vinos de La Luz, ha sido calificado como uno de los 50 mejores vinos del mundo por *Decanter World Wine Awards 2019.



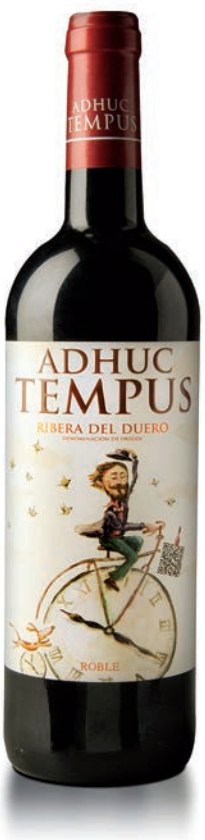
Vino de parcela de serie limitada

Ana Martínez Bujanda, define *La Recaja* así: "Hemos creado un vino que resume 130 años de la familia en el sector y que viene del trabajo en los últimos años de análisis de suelo en las fincas y catalogación de las mejores parcelas para los vinos *top* de la bodega".



Tercera añada de un vino emblemático

Bodegas Protos lanza al mercado la tercera añada de su vino más emblemático, *Protos'27 2016*. Un vino equilibrado, fresco y fácil de beber. La bodega llevará a cabo todos los días 27 de cada mes, durante este 2019, una acción muy especial que se comunicará a través de sus redes sociales.

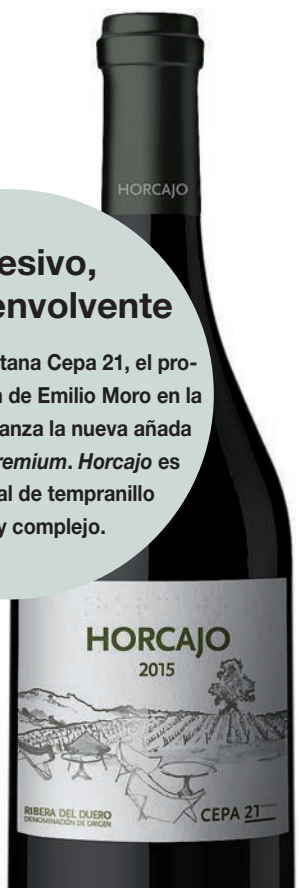


AROMÁTICO Y ELEGANTE

Con 5 meses de barrica, *Adhuc Tempus Roble* es un tempranillo muy aromático y elegante en boca. Balsámico, con toques especiados propios del roble, e intensos frutos rojos.

Expresivo, cálido y envolvente

La bodega vallisoletana Cepa 21, el proyecto de innovación de Emilio Moro en la Ribera del Duero, lanza la nueva añada de su vino más *premium*. *Horcajo* es un monovarietal de tempranillo elegante y complejo.





Segunda colaboración con Arzak

De fincas seleccionadas proceden las garnachas, blanca y tinta, que dan vida a este *Chivite Las Fincas 2 Garnachas,* un vino blanco con alma de tinto, fruto de la colaboración entre Juan Mari Arzak y Julián Chivite.

Nuevo en Paradores

Este verano, a la oferta habitual de vinos en los restaurantes de Paradores Nacionales, se unirá un blanco más. Se trata de *Equilibrio Sauvignon Blanc,* de Bodega Sierra Norte. Un vino de la D.O.P. Jumilla que cuenta con los certificados ecológico y vegano.



VINO EXCLUSIVO

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 volumen y redondez en boca.



Finísimo carbónico

Fulget **es un albariño de Rías Baixas de color amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa. En nariz destacan notas de fruta de hueso, frutas blancas, cítricos, anisados, menta, florales y lichis. Es fresco, graso y goloso, con volumen. Apropiado para tomar con entremeses, mariscos, pescados, arroces, pastas, carnes blancas y cocina oriental.**



Explosión de sabores tropicales

El paraíso existe, y se encuentra dentro de una botella de vino. *Libalis White 2018* es una explosión tropical envolvente. Es pura seda en boca gracias a un fresco *coupage* de moscatel de grano menudo, viura y malvasía.





Imagen rejuvenecida

Domènech.Vidal, la marca de vinos tranquilos de Vallformosa, ha renovado la imagen de *Masia Freyé,* la gama de vinos para el canal de alimentación. Las nuevas etiquetas están inspiradas en dos de los valores principales de la marca, la naturaleza y la cultura.



Aromas de fresas y flores

Príncipe de Viana Edición Rosa 2018 **ha recibido 91 puntos el concurso organizado por la revista británica *The Drinks Busines, Global Rosé Masters.* El rosado especial de Bodegas Príncipe de Viana proviene de uvas de garnacha tinta de un solo viñedo.**

Ideal para el verano

¿Existe algo mejor que disfrutar de una copa de rosado en una terraza en verano? Una magnífica opción si no sabéis cuál pedir es *Trasto*, un monovarietal de prieto picudo de LaOsa VinOs, el nombre del proyecto vínicola de la enóloga Noelia de Paz.



Mejor vino sin sulfitos

AA Bruant, el primer cava en elaborarse sin sulfitos desde 2006 a partir de uva procedente de agricultura ecológica y elaborado siguiendo el método ancestral, ha obtenido el Premio Especial al mejor *Ecovino Sin Sulfitos Añadidos* 2019. Es un brut nature 100% pansa blanca.





ROSÉ INÉDITO

Bodegas Faustino completa su familia de vinos para hostelería con este *rosé* elaborado con garnacha. Un vino de un elegante color rosa pálido salmón. Aromas a grosellas y fragantes lilas. De buena acidez, aporta frescor y un final largo.



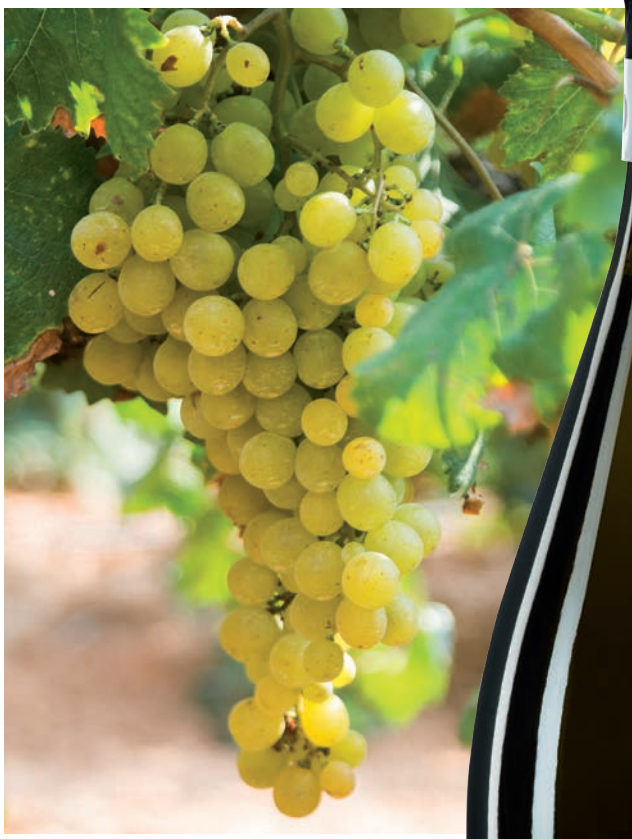
Ecológico con premio

Arashi es un cava gran reserva de color oro brillante con reflejos acerados. Aromas de crianza, con toques almendrados y nueces. Explosión de carbónico fino y paso de boca elegante, dejando un final seco. Medalla de Oro en *Ecoracimo 2019.*

Reymos Brut

Espumoso valenciano de moscatel

Reymos Brut es el espumoso seco de la familia Reymos. El aliado perfecto tanto en el día a día como en celebraciones especiales.





NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: Moscatel
Características: Color amarillo verdoso con reflejos céreos y perleo fino y persistente. En nariz es floral y varietal, limpio, sutil, con notas de cítricos y almendra verde. En boca es equilibrado, fresco, sutil, con notas de fruta de pulpa blanca, espuma integrada y suave. Sensación final: Persistencia fresca, equilibrada y ligeramente amargo.
Maridaje: Muy adecuado para acompañar arroces, pescados, carnes blancas, ensaladas con quesos y frutos secos, sushi...

Los matices característicos de la uva moscatel se aprecian de forma sutil en este vino, realzando, junto a su espuma integrada y suave, el sabor de cualquier plato. Lo elabora con mimo Bodegas Reymos, fundada en el año 1918. Se trata de 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 variedad moscatel de Alejandría, por ello, Bodegas Reymos es la primera productora en el ámbito nacional de esa variedad. Y es que el 90% de las 2.000 ha que posee la bodega, son de moscatel de Alejandría, a las que se suman garnacha, tempranillo, merseguera y malvasía, produciendo anualmente 20 millones de kilos de uva.

Hace quince años la bodega emprendió un cambio innovador con la adquisición de moderna tecnología, implantando nuevos procesos de elaboración para obtener vinos diferentes partiendo del moscatel, ya que es especialista en la elaboración de vinos (blancos, dulces, mistelas y espumosos), a partir de esa variedad, una de las que poseen mayor potencial aromático.

La bodega dedica recursos a la investigación y desarrollo, disponiendo de una moderna bodega que cuenta con la tecnología más avanzada. Su equipo técnico adapta sus vinos al gusto del consumidor, ofreciendo nuevos productos, en una constante apuesta por las últimas tendencias de consumo.❋

Más información: www.reymos.es
www.anecoopbodegas.com





RAÍCES MEDITERRÁNEAS

L'Arbre **es la nueva ginebra de la familia Teichenné que nace de las tierras del Penedès Mediterráneo. En ella se unen los 63 años de tradición licorera de la empresa y los mejores botánicos del territorio: enebro, cilantro, limón, raíz de angélica, cardamomo y lavanda, junto con plantas aromáticas del pre litoral mediterráneo como el tomillo, romero, albahaca y espliego, entre otros. Un homenaje a la tierra que se transforma en un aroma delicado y un sabor elegante y sutil.**
El diseño de la botella cuida cada detalle, con un aspecto distinguido que transmite sencillez, alegría y mucha luminosidad.

Origen gallego

Nordés **–ginebra *premium* elaborada a partir de alcohol procedente de las mejores uvas autóctonas gallegas y de botánicos locales– ha lanzado al mercado una edición limitada de su reconocida botella incorporándole motivos que la vinculan al Camino de Santiago. Un homenaje a la tierra que la vio nacer.**

Nuevos sabores

Ampersand revela este mes dos nuevos sabores para completar su innovadora gama: *Arándanos Azules* y *Melón Dulce.* Con estos nuevos lanzamientos, *Ampersand* quiere seguir revolucionando la forma de beber la ginebra y convertirse en la favorita de los *millenials.*







Doble nacionalidad

Así podríamos definir *The London Nº1 Sherry Cask,* una ginebra singular que aúna la vanguardia y el ritmo de Londres con el legado histórico de una de las principales regiones vitivinícolas del mundo, Jerez. Es suave, elegante y compleja. Se recomienda disfrutar en el aperitivo, sola con hielo o en un gin-tonic.

El más premiado

Bayou es un ron *premium* de Louisiana con una suavidad y un carácter extraordinarios. Está añejado en barricas de bourbon, bajo la atenta mirada del maestro ronero Reiniel Vicent. Ha sido distinguido con más de 83 premios, más que cualquier otro ron del mundo.





COGNAC VIAJERO

***Hennessy Paradis Imperial* se une con Arik Levy y Louis Vuitton. Un espectacular decantador de cristal con forma de gema y un baúl para su transporte, constituyen un pack de lujo.**



Revolución en femenino

Este mezcal super *premium* distribuido en España por el Grupo Varma y elaborado como hace 200 años, es un tributo a las valientes mujeres de la revolución mexicana. Es el homenaje a su grito de guerra.

Alucinantemente bueno

Así definieron los jueces de los *World Whiskies Awards* el whisky Glenmorangie *Grand Vintage Malt 1989*. Ganó el premio *Best Scotch Highlands Single Malt*, así como en la categoría de whiskies de más de 21 años.





El ron de la alta cocina

El prestigioso restaurante Mugaritz ha incorporado en su nuevo menú un cierre excepcional con la firma de ron guatemalteco *Ron Zacapa*, una experiencia que solo se puede disfrutar en esta meca de la alta gastronomía.



EL 'PLACE TO BE' DE LA PLAYA DE LA BARROSA

Esta temporada será el único local de la zona en servir el que está llamado a convertirse en su plato estrella: el *Tomahawk a la brasa.* El atún, tan propio de la costa gaditana, será otro de los protagonistas de la nueva temporada.

VAVÁ PLAYA LA BARROSA
Urbanización Novo Sancti Petri, s/n
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 673 737 323
www.vavaplaya.com

Cocina latina en Marbella

Amàre Beach, el *beach club* de Amàre Beach Hotel Marbella, ha sido el lugar elegido para ubicar Hayaca, una terraza *pop up* que cada noche ofrece música y sabores de ultramar. Las recetas latinas como el ceviche o los patacones son los protagonistas.



HAYACA - AMÀRE BEACH
(AMÀRE BEACH HOTEL MARBELLA)
Av. Severo Ochoa, 8 · 29603 (Marbella) Málaga
Tel.: 951 562 083 · www.amarehotels.com

Tapeo del Baix Llobregat



En la nueva taberna Marimorena Tapas el chef Albert Mendiola y su equipo ofrecen su versión más canalla, informal y divertida, basada en tapas, platillos y otros divertimentos. Además, entre semana, cada mediodía, Marimorena Tapas de Barcelona se convierte en una auténtica "casa de comidas", donde poder disfrutar de cocina casera basada en el producto del Baix Llobregat a un precio imbatible: 12 euros.

MARIMORENA TAPAS
Loreto, 22 · 08029 Barcelona · Tel.: 931 19 09 47
www.marimorena.es/marimorena-tapas



FRESCURA Y SOFISTICACIÓN

La propuesta gastronómica del restaurante Belvedere, situado en la planta 21 del Hotel Madeira Centro –con el maravilloso *skyline* de Benidorm de fondo–, presta especial atención a los productos de km 0 del mar y la montaña. Hay que probar alguno de sus tradicionales arroces, melosos o secos, y dejarse tentar por los postres caseros.

RESTAURANTE BELVEDERE
(HOTEL MADEIRA CENTRO)
Calle del Esperanto, 1 · 03503 Benidorm (Alicante)
Tel.: 965 641 191 · www.belvederebenidorm.com

Respeto por el producto y la vanguardia

Esos son los dos ejes de las nuevas cartas de verano de los restaurantes de Dolce Sitges. El chef Jaume Balada propone platos tan sugerentes como el *tártaro de gamba de Vilanova, tomate fresco, patata confitada, salicornia y mayonesa de plancton* (Restaurante Esmarris) o los sencillos pero tentadores *buñuelos de bacalao con mayonesa de limón* (Restaurante La Punta).



DOLCE SITGES Av. Camí de Miralpeix, 12 · 08870 Sitges (Barcelona) · Tel.: 938 109 000 · www.dolcesitges.com

Identidad única

Este nuevo restaurante mallorquín es elegante, luminoso y con vistas al mar. Se respira el glamour de lo los años 50, con una paleta de materiales muy mediterráneos. Aquí la gastronomía, trabajada con esmero y ternura, se funde con un entorno privilegiado.



SA LLOTJA
Vial D, 10
Marina de Cala D'Or
07660 Santanyí (Illes Balears)
Tel.: 971 740 090
www.sallotjacalador.com

Cocina casera en territorio 'guiri'



CALABRASA
Passeig del Born, 27
08003 Barcelona
Tel.: 933 100 786
www.calabrasa.com

Las carnes –como la Carrillera de vaca vieja a la ratafía con pan casero frito–, los pescados –como el Rape a la brasa con base de *Piña, chutney de mango picante y flan de coco*– y los arroces –como el *Marinero de ortiguillas y marisco*– son los protagonistas de este nuevo restaurante especializado en cocina tradicional catalana con la brasa como eje vertebrador. Un consejo: No os vayáis sin probar las deliciosas croquetas de *mar endins* (pescado) y de *terra ferma* (carne).

INSPIRACIÓN ANDALUZA



El nuevo hotel H10 Casa de la Plata –inspirado en una casa típica sevillana– cuenta con el Restaurante Magallanes, que ofrece un completo buffet de desayunos con productos frescos de gran calidad. Un patio andaluz preside el espacio, aportándole luz natural.

RESTAURANTE MAGALLANES (H10 CASA DE LA PLATA)
Lagar, 2-4 · 41004 Sevilla · Tel.: 954 385 111 · www.hotelh10casadelaplata.com



AUTÉNTICA COCINA IBICENCA

El grupo CBbC presenta su cuarto establecimiento en la *Isla Blanca* con la auténtica cocina ibicenca y con un toque marinero como protagonistas. Productos locales de máxima calidad y kilómetro cero, así como una cuidada selección de bebidas.

CBBC MARINA SANTA EULALIA
Edificio Capitanía, s/n · 07840 Santa Eulària des Riu (Illes Balears)
Tel.: 971 336 161 · www.cbbcgroup.com/ibiza/cbbc-marina-santa-eulalia



Tapas asiáticas en Sant Cugat

Los 17 platillos que conforman la carta del tercer restaurante del joven Grupo Kitsuné, bucean entre los platos más sabrosos de la cocina china cantonesa con pinceladas de Vietnam, Tailandia e incluso un guiño a un plato embajador de la gastronomía china forjado en el Chinatown de Nueva York: el *Chop Suey.*

KUMIHÖ ASIAN FOOOD
Carrer Major, 5
08172 Sant Cugat del Vallès (Barcelona)
Tel.: 661 908 027
www.kumihoasianfood.com

Inspirado en el *street food*



Boa-Bao desembarca en la Ciudad Condal y lo hace para llevarnos de viaje por países como Tailandia, Vietnam, Laos, Camboya, Malasia, Indonesia, Filipinas, Corea, Japón y China a través del paladar. Una propuesta gastronómica muy canalla inspirada en el *street food* más auténtico, acompañada por una coctelería excepcional y una atmósfera propia de la calle más bulliciosa del sudeste asiático.

BOA-BAO
Plaza del Doctor Letamendi, 1 · 08007 Barcelona
Tel.: 934 544 332 · www.boabao.es

Viaje gastronómico mestizo



Babula es como cariñosamente llama Leo Chechelnitskiy, el propietario, a su abuela, a la que rinde homenaje. Leo bebe de su cultura rusa, pero dirige su mirada a platillos internacionales. Su propuesta, que apuesta por los crudos, transporta el paladar desde Rusia al sur de Europa, pasando por el sureste asiático y sudamérica. Atención a los cócteles, la otra pasión de Leo.

BABULA BAR 1937
Pau Claris, 139 · 08009 Barcelona
Tel.: 933 826 096



Respeto al producto gaditano

Conocimiento profundo del mundo marino, respeto máximo al producto y búsqueda de excelencia en las sensaciones. Estas son las premisas que persigue Cataria. Bajo la dirección de Pablo Vicari y el chef Aitor Arregi, tiene en la parrilla y las brasas sus grandes aliadas, donde pescados y mariscos son protagonistas.

CATARIA (HOTEL IBEROSTAR ANDALUCÍA PLAYA)
Calle Amílcar Barca, s/n · Urbanización Novo Sancti Petri · 11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 956 497 060 · www.restaurantecataria.com

Espacio sorprendente en Las Ramblas

A pocos metros del famoso teatro del Liceo, Ultramarinos conquista a turistas y barceloneses. Su discreta entrada nos lleva a un amplio espacio de 800 m² –fue una antigua sala de cine– en el que disfrutar de cocina mediterránea de calidad con muchas opciones para vegetarianos y veganos. Imprescindible el mojito barcelonés, especialidad de la casa. Música en directo las noches de jueves y viernes.



ULTRAMARINOS
Rambla Caputxins, 31 · 08002 Barcelona
Tel.: 932 702 381 · www.ultramarinosbarcelona.com

Gastronomía, música y mar



Mucho más que un chiringuito, Atenas playa promete una experiencia completa a orillas del Atlántico donde deleitarse con atún de las almadrabas gaditanas, tomarse un mojito, despedir al astro rey cada día con un concierto en directo y sentir todo el sur.

ATENAS PLAYA
Playa de la Barrosa, s/n
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz)
Tel.: 856 925 190 · www.atenasplaya.com

Cocina catalana tradicional en El Born



Una casa de comidas centenaria puesta al día sin perder su esencia por José Lombardero y Kate Preston y el famoso diseñador Lázaro Rosa-Violán. Ofrece auténtica cocina catalana con algunos toques de autor en horario *non stop.* Entre sus imprescindibles destacan el famoso *canelón de pollo, foie y bechamel de setas,* y la *paella de pescado y marisco con arroz de Pals.*

CASA DELFÍN
Paseo del Born, 36 · 08003 Barcelona · Tel.: 933 195 088 · www.casadelfinrestaurant.com

MARIO SANDOVAL

Embajador mundial de la gastronomía



El chef madrileño Mario Sandoval será nombrado 'Embajador mundial de la gastronomía' en los *New York Awards 2019*. El premio se le entregará el próximo 20 de noviembre durante el *New York Summit,* una gala organizada por *Inspiring Committed Leaders,* que se posiciona como el mayor evento de habla hispana que se celebra en la ciudad de los rascacielos y uno de los más importantes en los Estados Unidos.

RAÜL BALAM

sale al jardín de Mandarin Oriental, Barcelona



La cocina del biestrellado restaurante Moments de Mandarin Oriental, Barcelona sale al exterior por primera vez este verano de la mano del chef Raül Balam. Así, parte del espacio del Jardín Mimosa del hotel se reservará solo en horario de mediodía para degustar una carta creada expresamente para esta ubicación. Una propuesta más fresca, casual y divertida a base de platos eminentemente pensados para compartir.



FINA PUIGDEVALL

se une al 'Atelier de Grandes Damas'

La chef con dos estrellas Michelin por Les Cols (Olot, Girona), se une al proyecto de Veuve Clicquot que nació en 2018 destinado a rendir homenaje a los valores de su fundadora, Madame Clicquot: innovación, pasión y superación. Además, fue anfitriona de la presentación de *La Grande Dame 2008*, que contó con la presencia de Pierre Casenave, enólogo de la *Maison*.



QUIQUE DACOSTA

firma su primer libro de recetas digital

Este *cookbook*, que cuenta con diferentes recetas inspiradas en el auténtico aperitivo italiano que Quique Dacosta ha infusionado con Peroni, es fruto de una experiencia inmersiva que el chef y el resto de creadores que forman el Consejo Creativo de Peroni Nastro Azzurro, realizaron a Puglia.

CARLOS MONSONÍS

al frente del restaurante Sonata 32



El hotel NH Collection Valencia Colón ofrece una interesante propuesta gastronómica en su nuevo restaurante Sonata 32, donde el chef Carlos Monsonís convierte en protagonistas de su carta a los pescados de lonja y productos locales.



ANTHONY MYINT

gana el 'Basque Culinary World Prize 2019'

El chef Anthony Myint ha sido proclamado ganador del *Basque Culinary World Prize 2019* por usar la gastronomía como un motor para afrontar el preocupante cambio climático. Combinando investigación y herramientas prácticas, Myint colabora con restaurantes para encontrar soluciones a medida que reduzcan su impacto medioambiental.

XANTY ELÍAS

único español nominado



Xanty Elías fue el único chef español nominado al *Basque Culinary World Prize 2019.* Con una estrella Michelin y dos soles Repsol por su restaurante Acanthum (Huelva), es fundador y presidente de la Fundación Prenauta. Una fundación que cuenta con un proyecto educacional único, conocido como "Los niños se comen el futuro" que pretende crear la generación mejor formada en salud, cultura y gastronomía del mundo.

PACO RONCERO

en Nikki Beach Marbella

El chef Paco Roncero (dos estrellas Michelin) ha elaborado una carta de tapas en exclusiva para Nikki Beach Marbella, formada por diez creativos y deliciosos bocados, que podrá degustarse todos los domingos, hasta finales de agosto, como complemento a la oferta habitual de su restaurante.



D.O. Empordà

Vinos de Tramuntana





El fuerte viento del norte que azota la Costa Brava es el responsable de la buena salud de las viñas del Empordà, unas viñas entre las que destacan dos variedades autóctonas: lledoner y caranyana, que los productores de la zona reivindican ahora más que nunca.

D.O. Empordà

La D.O. Empordà está apostando actualmente por dos proyectos: "Tierra de lledoners y caranyanes" y "Tapones de finca". El primero reivindica esas dos variedades autóctonas y el segundo quiere potenciar el uso de tapones para los vinos elaborados en la zona con corcho extraído de las propias fincas de las bodegas.

Tierra de lledoners y caranyanes

Los viticultores del Empordà apuestan por las variedades autóctonas, principalmente garnacha –aquí llamada lledoner– y cariñena –conocida en esta zona como caranyana–, para producir vinos singulares y con personalidad. Se trata de dos variedades históricas que los productores de la zona están recuperando y que condicionan el estilo de unos vinos forjados también por el fuerte viento del norte, la Tramuntana, con rachas que a menudo superan los 120 kilómetros por hora y que tienen efectos muy beneficiosos en el buen estado sanitario de la viña.

Lledoner es el nombre local que reciben las garnachas tinta, blanca y roja(gris) tan características de esta zona. Prácticamente, una tercera parte del viñedo ampurdanés corresponde a esta variedad con 572 de las 1.768 hectáreas plantadas. Destaca especialmente la



Arxiu d'imatges PTCBG. Divi Fotografia

garnacha tinta con 377 hectáreas, seguida de la blanca, con 88, y la roja, con 61. También existe otra variedad, la garnacha peluda, más minoritaria, con unas 4 hectáreas plantadas.
La *caranyana* es el nombre local de la cariñena, la otra variedad más representativa del Empordà, con 402 hectáreas, es decir, el 22% de total. Habitualmente es una variedad tinta, pero en el Empordà también proliferan sus variedades blanca y roja (gris). La denominación de origen ampurdanesa puede presumir de una riqueza varietal exclusiva ya que es una zona vinícola que produce todas las variedades de garnachas y cariñenas.
En conjunto, las variedades autóctonas representan hoy en día cerca del 65% de todos los viñedos de la denominación de origen. El porcentaje de las variedades tradicionales no ha dejado de crecer en los últimos años gracias a la apuesta decidida de los viticultores ampurdaneses por la garnacha, la cariñena, el macabeo o el moscatel. Una tendencia que ha ido acompañada con la aparición de nuevos vinos monovarietales con uvas procedentes de una misma finca. Son propuestas de una nueva generación de viticultores y enólogos, con una buena formación y capacitación, que buscan vinos singulares y con mucha personalidad que sean un reflejo de la zona donde se producen.
Los viñedos de la denominación de origen son, además, mayoritariamente de antigua implantación, con viñas de más de 80 años de edad. En los últimos años han experimentado una importante renovación y mejora para adaptarlas a las técnicas de cultivo modernas.

5’9 millones de botellas vendidas en el 2018

La apuesta por las variedades tradicionales ha sido muy bien recibida por el consumidor. En los últimos años las ventas de la D.O. Empordà no han parado de crecer. En el año 2018, las bodegas ampurdanesas cerraron el ejercicio con la cifra récord de 5’9 millones de botellas vendidas. Solo en los últimos cinco años, este aumento ha sido del 22'92% en comparación con los 4,8 millones de botellas comercializadas en 2013.

Reconocimientos a su calidad

La mejora de su calidad también se ha traducido en un incremento de los reconocimientos a los vinos ampurdaneses que en los últimos años han ganado un gran prestigio nacional e internacional. El último ejemplo son los buenos resultados, los mejores de su

historia, en el concurso *Grenaches du Monde* celebrado en Perpiñán. Los vinos ampurdaneses obtuvieron un total de 16 medallas, con 11 de oro y 5 de plata. Estos resultados superan ampliamente las 11 medallas conseguidas en 2018. La D.O. Empordà, además, fue una las denominaciones que lograron más galardones en la séptima edición del concurso.

Tapones de finca

El Instituto Catalán del Corcho y la D.O. Empordà impulsan conjuntamente la marca 'Tapones de finca', que permitirá reconocer estos tapones de proximidad.

La iniciativa quiere poner en valor el corcho autóctono –ya que el Empordà es una zona de alcornoques por excelencia y de gran tradición en el trabajo del corcho– y contribuir a su recuperación y favorecer la gestión de los bosques de alcornocales.

Las bodegas de la D.O. Empordà han comenzado ya a embotellar sus vinos con tapones elaborados con corcho extraído de alcornoques ubicados en los mismas fincas de las bodegas ampurdanesas o en explotaciones cercanas. De esta manera se materializa este proyecto que cuenta con la colaboración de la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña (AECORK) y los colectivos de propietarios forestales, que pretende poner en valor la confluencia singular del corcho y de la vid en un mismo territorio: el Empordà.

Las dos instituciones han creado la marca 'Tapones de finca' para identificar estos tapones de proximidad elaborados con corcho autóctono y de calidad.

Un largo proceso de elaboración

Hace más de un año, se procedió a hacer la extracción del corcho de los alcornoques de las bodegas que participan en la iniciativa. Este proceso de extracción del corcho se lleva a cabo de una manera totalmente manual por parte de los llamados *peladores* que, con un hacha, realizan un corte circular en el tronco del árbol, desgarran longitudinalmente la corteza y la arrancan. El corcho extraído se ha dejado reposar durante casi un año al aire libre para adquirir las propiedades necesarias para el taponamiento. Posteriormente, el corcho es hervido para aumentar el volumen y hacerlo más elástico y flexible. Y finalmente se corta para darle la forma deseada.

Las variedades autóctonas representan cerca del 65% de todos los viñedos de la denominación de origen



Arxiu d'imatges PTCBG. Roger Lleixà



La denominación de origen ampurdanesa produce todas las variedades de garnachas y cariñenas

Garantizar la trazabilidad

Los tapones de finca han sido elaborados por empresas corcheras de las comarcas de Girona. El Instituto Catalán del Corcho ha diseñado un sistema de trazabilidad que garantiza que las bodegas participantes utilizarán corcho de su área de proximidad y siempre dentro del área de la D.O. Empordà. El control del origen del producto se mantiene durante todo el proceso, desde la extracción y la preparación, pasando por su paso por fábrica y hasta la entrega final en

Más presencia en los restaurantes de gama alta

Los vinos de la D.O. Empordà han mejorado también en los últimos años su presencia en las cartas de los restaurantes. Esta es la principal conclusión de un estudio cualitativo y cuantitativo encargado por el Consejo Regulador de la denominación ampurdanesa para conocer el posicionamiento y nivel de penetración de sus vinos en el sector de la restauración en los establecimientos de Barcelona. El dato más relevante del informe es que un 40% de los restaurantes de gama alta incluyen vinos de la D.O. Empordà en sus cartas. En conjunto, los vinos ampurdaneses están presentes en el 20% de las cartas de los restaurantes barceloneses.



D.O. Empordà

Este año, más de 100.000 botellas de vinos D.O. Empordà serán embotellados con tapones de finca



la bodega participante en la iniciativa. El proyecto que quiere tener continuidad en el tiempo se irá desarrollando progresivamente. En total, una veintena de bodegas del Empordà participan en el programa. Este año, más de 100.000 botellas de vinos D.O. Empordà serán embotellados con tapones de finca pero progresivamente esta cifra irá aumentando en los próximos años.

Cabe destacar que el corcho catalán necesita de media 14 años para alcanzar el grosor necesario –unos 4 centímetros– para ser usado para elaborar tapones. A diferencia de otras zonas productoras como Extremadura, Andalucía o Portugal donde el crecimiento es más rápido –con 9 años de media es suficiente–, en Cataluña este proceso es más lento. Pero justamente esta ralentización le confiere una mayor densidad al corcho y, en consecuencia, mejora su calidad para hacer tapones.

Tapones para los mejores vinos

Precisamente, las bodegas ampurdaneses participantes usarán especialmente tapones de finca para tapar sus mejores vinos. Una marca que les aportará un valor añadido como producto de calidad, cercano y sostenible. El programa, que se hace realidad gracias al vínculo entre los sectores corchero y vitivinícola catalán, contribuirá a la conservación medioambiental y paisajística del territorio para que puedan disfrutarlo las generaciones presentes y futuras. El alcornoque representa cerca del 45% de la superficie arbolada en el Baix Empordà y un 25% en el Alt Empordà. Y las comarcas de Girona concentran el 80% de las hectáreas de alcornocal de Cataluña y el mayor número de árboles de alcornoque de toda España. Estos bosques favorecen la prevención de incendios ya que reducen su intensidad y la propagación del fuegos. ✻

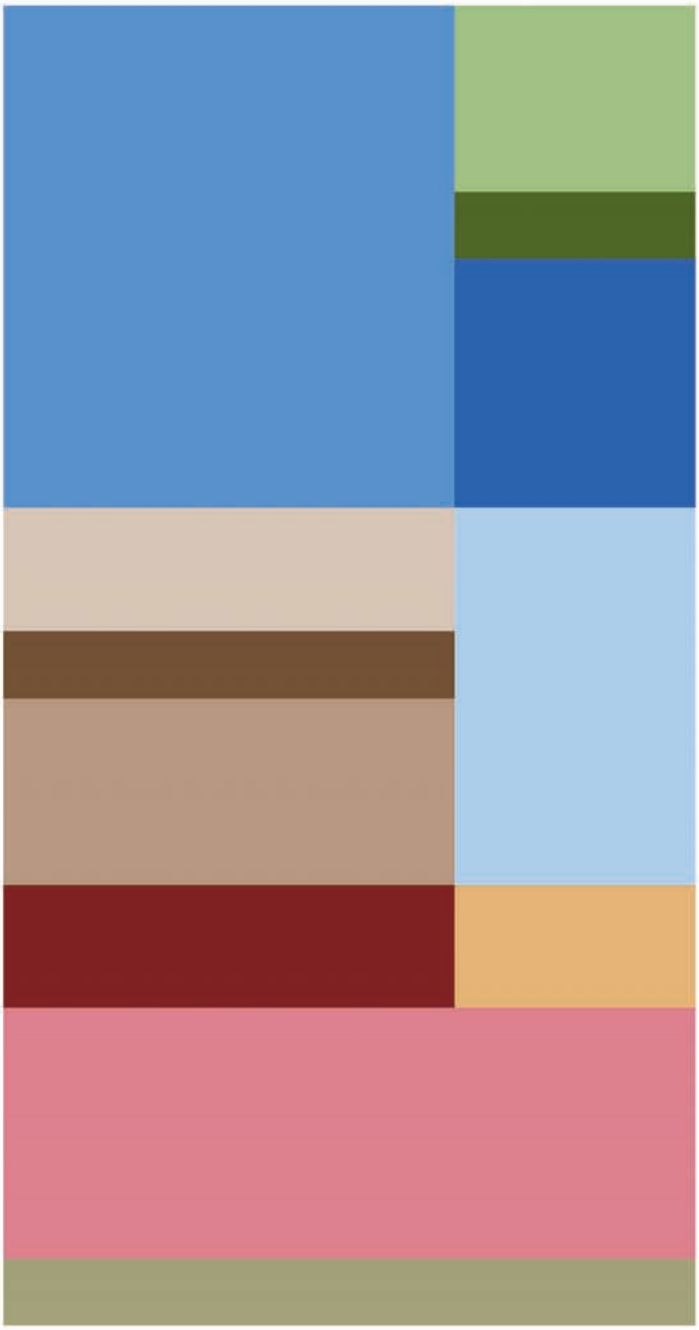
Más información: www.doemporda.cat

DO Empordà

Paleta de sensaciones

Vinos de Tramontana

www.doemporda.cat



EMPORDÀ

CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural. Europa inverteix a les zones rurals

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

WINEinMODERATION.eu

Entrevista al Presidente de la D.O. Empordà: Xavier Albertí

"En diez años hemos incrementado un 50% el número de botellas en restauración"

El Empordà es conocido principalmente a nivel turístico por la Costa Brava pero desde hace unos años se está potenciando también el turismo enológico. ¿Se han hecho avances en ese sentido?
Está claro que el turismo del vino va avanzando con paso firme. La gran ventaja del Empordà es que es de sobras conocido a nivel de Cataluña, con mucho turismo interior, y tiene al mismo tiempo una gran afluencia de turismo extranjero en la zona costera. Con el esfuerzo de las bodegas y los demás integrantes de la Ruta del vino del Empordà, el enoturismo va consolidándose como un elemento clave en nuestra labor de promoción y venta. Dentro de esta dinámica, el festival *Vívid* que incorpora infinidad de actividades lúdicas y culturales alrededor del vino durante el mes de abril, es un momento clave.

La D.O. Empordà se ha asociado con El Instituto Catalán del Corcho para impulsar conjuntamente la marca 'Tapones de finca'. Explíquenos cómo surgió esta iniciativa y cuáles son sus objetivos.
Tenemos la singularidad que nuestros viñedos comparten espacio, además de con el olivar, con los alcornocales. Así pues, podemos permitirnos el privilegio de poder tapar nuestros vinos con nuestro propio corcho. Para articular mejor esta simbiosis y contribuir a la recuperación de los alcornocales autóctonos, tenemos el distintivo "taps de finca" que garantiza que el vino está tapado con corcho de proximidad.

El Empordà también es conocido como 'tierra de lledoner' que es como en la zona se conoce la variedad garnacha. ¿Qué la hace diferente de la garnacha de otras zonas y cómo son los vinos que con ella se elaboran?
En nuestra región a la garnacha siempre se la ha denominado "lledoner", seguramente para distinguirla de nuestro preciado vino dulce, y es un nombre que queremos reivindicar. La gran mayoría de nuestros vinos contienen *lledoner*, en su pluralidad, porque lo que hace diferente a nuestra D.O. de



otras es que disponemos al mismo tiempo de las variedades tinta, blanca y roja. Y lo mismo ocurre con la cariñena, nuestra segunda variedad más importante.

¿Están satisfechos con el aumento de la presencia de los vinos del Empordà en el sector de la restauración?
Vamos avanzando con una gran regularidad. En diez años hemos incrementado un 50% el número de botellas, que no está mal. Somos líderes en Girona, nuestra propia región, donde la restauración es muy destacable, y poco a poco vamos haciéndonos un hueco en Barcelona. El papel más decisivo en esta labor permanente de promoción lo tienen las bodegas, pero por supuesto, procuramos desde el Consejo Regulador, acompañar, organizar actividades conjuntas y reforzar la imagen de marca.

"Podemos permitirnos el privilegio de poder tapar nuestros vinos con nuestro propio corcho"

¿Con qué cifras de ventas cerró la D.O. la pasada campaña? ¿Hacen un balance positivo?
Prácticamente estamos en los seis millones de botellas, con un crecimiento a nivel nacional de un 9% respecto al año anterior. El precio medio, por otro lado, ha crecido casi un 10% y está bastante por encima de la media del país, cosa que es importante para una Denominación de Origen que se caracteriza por unos rendimientos de viña bajos y que quiere posicionarse en un nivel más bien alto de consumo.

Ostenta la presidencia de la D.O. desde 2015 y este año ha sido reelegido nuevamente. ¿Qué retos se ha marcado para estos próximos 4 años?
Quizás lo haya repetido en otras ocasiones, pero los grandes retos cuestan de alcanzar. Nuestro programa para este mandato contempla veinte puntos, entre los que destacaría a nivel técnico una mayor presencia del Consejo en el ámbito vitícola y en el área promocional dar mayor protagonismo de marca y dinamismo comercial a nuestros vinos en el conjunto del país y un definitivo impulso al enoturismo, en el que hay muy buenas perspectivas. Y todo bajo la ampara clara de nuestros *lledoners* y *caranyanes* característicos.❋



Perelada

Esencia del Empordà

En el Empordà los diferentes tipos de suelo nos permiten encontrar el *terroir* ideal para cada variedad.





Aquí, entre el Mediterráneo y los Pirineos, muy cerca de un mar que funciona como regulador térmico, y con el viento de Tramuntana, una protección natural contra las plagas, es donde nacen los Vinos de Finca de Perelada.

Historia, arte y cultura confluyen en este singular destino donde el Castillo de Perelada del siglo XIV, el Convento del Carmen –donde los monjes carmelitas elaboraron vino a lo largo de cinco siglos– o los Jardines del Castillo, que fueron diseñados por François Duvillers (Versailles, Chatilly) forman un marco único en el que la familia Suqué Mateu ha cultivado el amor por las artes y el vino.

Entre las fincas de Perelada se encuentra Finca Garbet, con 12,8 ha, a orillas del Mediterráneo, en un terreno montañoso de composición pizarrosa, que obliga al cultivo en terrazas, es uno de los viñedos más hermosos y en donde nacen *Finca Garbet* y *Aires de Garbet*. Con laderas de arcilla rojiza y presencia de cantos rodados es el viñedo de 19 ha. de Finca Malaveïna. La Garriga lo constituyen 41 ha de terreno llano, limo arcilloso, con arenas y grava, y de pH neutro. Finca Espolla, de 21 ha. situada en las estribaciones de los Pirineos, tiene suelo pizarroso y ácido. Un terreno llano, arenoso y con ligero contenido de limos conforma el suelo de las 38 ha. de Pont de Molins. El vino *5 Finques*, expresa los diferentes microclimas, terrenos y variedades que atesora la bodega.

Delfí Sanahuja es el intérprete de los *terroirs* de Perelada y el artífice de los vinos singulares y personales de la bodega. La influencia del clima y la tierra son los pilares de los vinos que elabora.

Perelada está construyendo su nueva bodega, la primera de Europa en contar con la certificación ambiental y energética Leed, que ha sido diseñada por el estudio de arquitectura RCR, premiados con el prestigioso Pritzker. Se trata de un edificio singular, totalmente integrado en el entorno y pionero en Europa en términos de sostenibilidad que entrará en funcionamiento en 2020.

Con el Hotel Peralada Wine Spa & Golf, de cinco estrellas, el restaurante estrella Michelin del Castell, además de la oferta cultural y artística, la villa de Peralada será el destino enoturístico de referencia a partir de 2020.✻ **Más información: www.perelada.com**

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

MARCAS REPRESENTATIVAS

Finca Garbet
Aires de Garbet
Finca Malaveïna
Finca Espolla
5 Finques

Lalut Blanc de Noir y Rosat Superior

Vinos de alta calidad

Marc y Lut, una pareja belga, se fueron a vivir a Palamós (Girona) en 2012 para materializar su sueño dorado: la creación de un vino de alta calidad.





El lugar elegido fue una masía del siglo XIV, conocida como Mas Pagès, con un terreno de 6 hectáreas.

Se dedicaron a plantar nuevas cepas de cabernet franc, cabernet sauvignon y merlot para elaborar vinos tintos y viognier para crear un vino blanco. Además de recuperar el cultivo de viñedos viejos de syrah, cabernet franc, tempranillo y cariñena. La primera vendimia fue la de 2015.

La bodega fue completamente renovada, instalando la tecnología más moderna y fue ampliada con una parte subterránea.

La pasión de la familia y su equipo, junto con expertos como el enólogo Jordi Canti, el respeto por el medio ambiente y el uso de la tecnología más avanzada, han dado como resultado vinos de alta calidad –entre los que destacan los *blanc de noirs*– que triunfan en concursos internacionales.

Además, los vinos de esta bodega aparecen en las cartas de vinos de varios de los mejores restaurantes del Baix Empordà. Por supuesto, se puede visitar la finca y sus viñas.❋

EL CELLER D'EN MARC
Mas Pagès, Cami de Bell Lloc, s/n
17230 Palamós (Girona) · Tel.: 972 319 138
www.elcellerdenmarc.com



NOTA DE CATA

Nombre: Lalut Rosat Superior
Variedad: Cabernet franc
Características: Envejecido durante 30 días en barricas de roble francés y posteriormente en botella. Color piel de cebolla. Notas de frutas rojas, frambuesas, albaricoque, torrefactos y vainilla. En boca es fresco, goloso, redondo pero con estructura.

NOTA DE CATA

Nombre: Lalut Blanc de Noir
Variedad: Cabernet sauvignon, tempranillo, cabernet franc y cariñena.
Características: Envejecido durante 40 días con roble francés y posteriormente en botella. Aromas de fruta tropicales como lichi, plátano y piña tropical madura, con fondos de café y vainilla. En boca es goloso, largo y tiene muy buena estructura para envejecer en botella.

Celler Gerisena

Celler Gerisena, el nuevo proyecto de Agrícola de Garriguella, es una cooperativa tradicional vitivinícola que comenzó a andar hace más de medio siglo en el Alt Empordà.

Celler Gerisena se ha adaptado a los nuevos tiempos, uniendo tradición e innovación para crear un nuevo sueño. Seleccionan cuidadosamente las mejores viñas viejas de montaña para elaborar una nueva gama de vinos de autor, rompedores, innovadores, con personalidad ampurdanesa.

En esta ocasión nos presentan, aprovechando el nacimiento del nuevo miembro de la familia, una selección de vinos generosos.

***Essència de Gerisena:** "La ambrosía de los vinos, un placer para los sentidos. Un vino de licor para disfrutar comiendo". Un vino blanco duce, ambicioso y original de moscaltel de Alejandria. De aromas a azahar, frutas tropicales, fresco y elegante. Combina perfectamente con quesos de pasta blanca, tipo roquefort, patés, foie gras, mi-cuit o biscuits.

***Dolç de Gerisena Àmfora:** "Un vino licoroso perfecto para culminar una buena comida, paladeando poco a poco, para amenizar una gran velada o una buena conversación". Un vino tinto dulce de garnacha tinta con aromas de frutas negras pasificadas, frutos secos, chocolate y café, complejo y elegante. Combina perfectamente con chocolates, frutos secos, quesos curados con confituras, galletas, postres o café.



***Sommis de Gerisena Sol i Serena:** "El vino de los orígenes, un luchador de las inclemencias ambientales. Un vino para degustar tras una buena comida". Un vino color ámbar y lágrima muy marcada, de garnacha rosada, envejecido en damajuanas de cristal en el tejado de la bodega, soportando los cambios de temperatura entre inviernos y veranos. De aroma licoroso y fruta confitada, en boca se presenta suave y sedoso con un largo post gusto de frutos secos con buena acidez. Final equilibrado.*

COOPERATIVA AGRÍCOLA DE GARRIGUELLA
Crta. de Roses, s/n · 17780 Garriguella (Girona)
Tel.: 972 530 002
www.cellergerisena.com

Terra Remota Camino





NOTA DE CATA

Variedad: Syrah, garnacha tinta, cabernet sauvignon y tempranillo

Características: Un vino intenso y muy expresivo en nariz, que al catarlo es redondo, complejo, armónico y muy frutal, y transmite además el toque delicado y elegante de los suelos graníticos de la finca.

Situada al pie de la sierra de la Albera, Terra Remota es un proyecto gestado a partir de la sensibilidad hacia el paisaje donde se inscribe. El respeto hacia el entorno marcó tanto el diseño y la construcción de las instalaciones como la planificación vitícola de la finca. Esta manera de hacer se palpa en cada palmo de la propiedad: la bodega con cubierta vegetal, integrada en la orografía del terreno, alberga instalaciones de vinificación por gravedad. En el exterior, el viñedo ocupa 26 ha del total de 54 de la finca, dejando zonas de bosque y de vegetación original que aportan el carácter y el perfil aromático a los vinos, unos vinos que transmiten la personalidad de Marc y Emma Bournazeau, propietarios y fundadores de la bodega. Entre ellos tiene un rol de liderazgo el tinto *Camino*, que ya lleva diez cosechas a la espalda y ahora está en su añada 2017. Se elabora a partir de un equilibrado *coupage* de syrah, garnacha tinta y cabernet sauvignon al que completa un pequeño porcentaje de tempranillo; todas ellas, uvas procedentes de cepas de cultivo ecológico certificado, que crecen en la propiedad y se vendimian a mano en cajas de 10 kg. Desde su lanzamiento, se ha ganado el favor de público y crítica, hasta el punto de que ya se ha convertido en uno de los clásicos del Empordà. *

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

Agua Vilajuïga

El agua gastronómica vuelve a aflorar en la mesa





Al pie del parque natural del Cap de Creus, un pueblo custodia orgulloso desde 1904 su agua gastronómica única, escasa y singular. Una de las mejores aguas minerales naturales con gas natural del mundo.

Entre campos, montañas y mar, el agua Vilajuïga fluye tal como aflora un agua mineral natural carbonatada naturalmente (sin gas carbónico añadido). El acuífero del que procede está situado a unos setenta metros de profundidad. El agua circula, en un viaje de más de treinta años, por el subsuelo procedente de las colinas circundantes absorbiendo minerales a su paso, como el magnesio, el sodio, el calcio, el litio y los bicarbonatos, responsables de sus burbujas naturales 'de aguja'.

Sus cualidades organolépticas, cuerpo ligero y sensación de frescor en el paladar maridan perfectamente con la gastronomía de gran calidad, ya que, además de ser ligeramente gasificada, no sacia ni se impone. Además, una de sus grandes peculiaridades es la capacidad para maridar con vinos, cavas, champanes, vinos dulces, cafés, infusiones... Sus cualidades organolépticas y, sobre todo, sus burbujitas efervescentes en boca ayudan a limpiar suavemente el paladar, lo que permite que las papilas gustativas puedan apreciar con armonía las cualidades de las bebidas que acompaña.

La nueva agua Vilajuïga es fiel a la composición original de 1904. Única y singular, mantiene la composición organoléptica intacta desde hace más de un siglo. ❋

Más información: www.vilajuiga.com

La cata, según Ferran Centelles, sommelier de elBulli (1999-2012)

Sensación carbónica única: El agua Vilajuïga tiene una sensación carbonatada muy delicada, una textura única que envuelve el paladar con suavidad y un sabor que respeta al máximo las elaboraciones culinarias gastronómicas.

A medio camino entre la textura y el frescor: Es un agua de mineralización media. Esto le aporta un sabor mineral profundo pero, al mismo tiempo, hace que sea ligera y fresca.

Sensación alcalina: Vilajuïga tiene una sensación alcalina en boca que es única y muy valorada y que le aporta un sabor virtuoso que acompaña a las elaboraciones culinarias gastronómicas de forma excepcional.

La temperatura

Si se quiere tomar el agua a temperatura ambiente, se recomienda entre los 15-16°, que es la temperatura natural de captación. Si se quiere disfrutar fría, se recomienda entre los 6° y los 8º.

Vins Estela

Del Empordà a toda España

Ubicada en Figueres (Girona), capital de la comarca catalana de l'Alt Empordà, Vins Estela es una conocida distribuidora de vinos, cavas y champagnes franceses.







Vins Estela destaca por seguir con atención las novedades del sector y acercarlas a su público –tiendas y establecimientos de restauración–, sin olvidar, por supuesto, las bodegas de gran solera. Su actividad distribuidora ha supuesto una magnífica herramienta para el desarrollo comercial de bodegas con volúmenes de producción de tamaños pequeño y mediano. También ha permitido a grandes firmas llegar con mayor facilidad a entornos distanciados de sus sedes donde esta empresa sí está presente.

En sus almacenes atesoran vinos de denominaciones de origen españolas como Rioja, Toro o Rías Baixas. Entre los catalanes encontramos Priorat, Alella, Montsant y, ocupando un lugar preferente, los de la D.O. Empordà. Casi una veintena de bodegas de esta comarca, de poblaciones como Vilajuïga, Mollet de Perelada o Garriguella confían en Vins Estela para que haga llegar sus elaborados a cualquier lugar de la geografía nacional. Entre esas bodegas ampurdanesas se encuentran: Calònia, Celler Arché Pagès, Celler Martí Fabra, Celler Santa Maria, Mas Geli, Celler Castelló-Murphy, Mas Patiràs, Cosmic, La Vinyeta, Mas Llunes, Mas Pólit, Masia Serra, Pere Guardiola, Vins de Taller y Vinyes del Aspres.

Destacar que la Associació d'Empresaris d'Activitats d'Hostaleria de l'Alt Empordà los nombró *Proveedor del Año* en la Nit del Turisme Empordanès 2018. ✻

Más información: www.vinsestela.com

BLANCOS AL ALZA



Vinos de Jerez – Sherry Wines

El vino BLANCO ya no es AMARILLO

¿Quiere un vino blanco? ¿Afrutado o seco?

Esta es muchas veces la manera de clasificar los blancos en el restaurante. El por qué se ha quedado así petrificado es un expediente X.



POR MERITXELL FALGUERAS

El mejor blanco es un tinto" define al perfecto cuñado, me dice Rosa Aguado de la bodega Can Ràfols dels Caus. Y prosigue: "el día que aprendamos que no son solo para el verano lo vamos a petar". Más consumo de vinos fríos por el cambio climático y vinos para beber fríos y de sitios con buena acidez, me dice Pilar Salillas, enóloga de Lagravera y asesora de otros proyectos. Y prosigue diciéndome: "los vinos blancos están al alza y mucho más de uvas autóctonas que chardonnays". Montse del restaurante Ca l'Arpa de Banyoles (Girona) me recuerda la importancia de los rancios dulces, los oxidativos y los de bajo velo. Hablo con Ferran Centelles (Bullipedia, *Qué vino con este pato* Planeta Gastro). Los vinos de una sola finca que se veían en los tintos se ven cada vez más en los blancos. Porque la proveniencia del viñedo es importante, sea cuál sea su tipo de vino, es su esencia. Los vinos de variedades tintas elaboradas como blanco tienen mucho glamour, y cuerpo, y densidad y no solo con el *blanc de noirs* del champagne. ¡Hasta hay quien hace coupages de uvas blancas y tintas fuera del Ródono y el resultado es eléctrico!

Orange Wines

Su color más oscuro (ambarino tirando a anaranjado) viene de la maceración con las pieles. Tienen taninos porque son vinifica-

Los vinos de una sola finca que se veían en los tintos se ven cada vez más en los blancos


Quim Casellas


Vinos de Jerez – Sherry Wines

Maridajes de mar

Quim Casellas & Àlex Peiró hablaron de ello en el primer congreso de restauración *RestCat* para explicar sus maridajes en el restaurante Casamar (Llafranc, Girona) con una estrella Michelin, donde la esencia del mediterráneo se siente en la cocina y en la buena acidez de sus vinos. También en este congreso organizado por la Denominación de Origen Catalunya se hizo una ponencia sobre vino y postres ¿Y los blancos dulces? Le pregunto a Lluís Manel Barba, el experto de vinos en Hoffmann y Miquel Guarro, el gran maestro pastelero. "Ningún vino dulce, queremos demostrar que podemos ir con los vinos tranquilos hasta el final". Los blancos están de enhorabuena porque el auge de la cocinas asiáticas hace que tener una gran selección de vinos blancos –sobre todo ensamblajes con variedades muy terpénicas– sea un *must* en la restauración.

dos como los tintos. Están ligados a los vinos naturales y a la elaboración en ánforas. Elaborados con los componentes sólidos del grano y se deja fermentar con su piel y sus semillas. Aunque ha sido un elaborador del Friuli el que los ha puesto de moda, tienen muchísima historia, sobre todo en Georgia. Es como una interpretación tinta de la uva blanca.

La recuperación de los *brisats*, sin sulfitos y métodos ancestrales, como se hacían tradicionalmente en las masías, con graduaciones más altas se está llevando a cabo en la Terra Alta (Tarragona).

Lo ecológico se da por supuesto, lo biodinámico ya ni sorprende. Hemos ido a desnudar al vino para degustarlo con la mínima intervención. "Y lo que pasa con los tintos también pasa con los blancos", dice Ferran Centelles. Se buscan, se quieren, vinos minimalistas con menos barrica, estructura, aromas...✻

El auge de la cocinas asiáticas hace que tener una gran selección de vinos blancos sea un *must*

Cap de Ruc Sauvignon Blanc





Celler Ronadelles, con su enóloga Eva Prim a la cabeza, es una bodega que ha sabido posicionarse en el mercado, desdramatizar el mundo del vino, llegar a nuevos públicos y todo ello sin renegar de las grandes superficies comerciales. Su filosofía es clara: respetar las tradiciones y el saber hacer de las generaciones pasadas, trabajar por la sostenibilidad del territorio y seguir trabajando el cultivo de las variedades autóctonas de la zona pero también foráneas, como la sauvignon blanc, protagonista del vino que nos sugieren para este verano. Se trata del vino más reciente que han sacado al mercado y está teniendo ya un gran éxito. Un vino joven de la añada 2018 que pertenece a la gama *Cap de Ruc Selecció*, enfocada mayoritariamente a restauración o pequeñas tiendas y bodegas especializadas. Tiene un carácter muy fresco y afrutado, ideal para tomar a copas sin necesidad de maridar con ningún plato, aunque acepta bien comidas ligeras y grasas, ya sean quesos, cremas o pastas.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Sauvignon blanc
Características: Visualmente se caracteriza por su color amarillo profundo y elegante. Es un vino limpio y claro, con ligeros reflejos verdes. Posee mucha fuerza aromática, destacando especialmente los cítricos como el pomelo o la mandarina. En segundo plano percibimos ligeros aromes de carácter mineral. En boca es un vino harmónico con final seco y un matiz pronunciado ácido que lo hace muy fresco y agradable. Tiene un post gusto intenso, muy largo, donde predominan las notas cítricas.

CELLER RONADELLES
Finca La Plana, s/n
43360 Cornudella de Montsant (Tarragona)
Tel.: 977 821 104 · www.ronadelles.com



Coto de Hayas Verdejo

Bodegas Aragonesas posee 3.700 hectáreas de viñedo, salpicando con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, en la provincia de Zaragoza, donde cultivan, entre otras, la variedad verdejo con las que elaboran el monovarietal que hoy nos presentan: *Coto de Hayas Verdejo.* Las uvas son vendimiadas de madrugada, aprovechando la temperatura más baja del día para conservar el fruto lo más fresco posible. Protección de la oxidación mediante el uso de nieve carbónica. Despalillado suave, y encubado a baja temperatura para facilitar la maceración pelicular y prolongarla en el tiempo. Sangrado. Desfangado estático en frío durante 36 horas aproximadamente. Trasiego del mosto limpio a depósito de fermentación con adición de levaduras específicas para la obtención de las características propias de la variedad.❋

NOTA DE CATA

D.O: Campo de Borja
Variedad: Verdejo
Características: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpios y brillantes. Aromas de muy alta intensidad con aromas varietales frescos de frutas tropicales, cítricos, flores blancas, notas de laurel, hinojo y plantas aromáticas de monte bajo como el tomillo. En boca es refrescante, intenso a la vez que untuoso, con muy buena acidez que hace que el vino sea muy equilibrado, fresco, frutal y muy largo en el postgusto manteniendo el recuerdo permanente de la uva fresca.

BODEGAS ARAGONESAS
Ctra. de Magallón a Almunia, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel.: 976 862 153
www.bodegasaragonesas.com



Bodegas Félix Sanz

Blancos únicos y distintos

El vino blanco a pesar de ser un vino seco vive un momento muy dulce. Tanto a nivel nacional como internacional, los últimos años los vinos blancos han recuperado terreno a los tintos y han logrado posicionarse como vinos de calidad compitiendo de tú a tú con otras categorías.





Le esmerada elaboración así como prescriptores y lideres de opinión que han alabado el potencial de ciertas uvas y regiones así como sus elaboraciones y la crianza de los mismos han contribuido a que se haya dado esta situación.

Sin duda, el mayor exponente en España es la D.O Rueda, siendo la Denominación con mayor crecimiento en los últimos años con un potencial que parece no tener fin. Bodegas Félix Sanz es un claro ejemplo del trabajo que se viene haciendo en la Denominación desde hace mucho tiempo. Fundada en 1934 en el corazón de Rueda dedicando su esfuerzo a crear una gama de vinos blancos únicos y distintos, la bodega sigue elaborando en las instalaciones originales, siguiendo la filosofía de su fundador Don Félix Sanz, elaborando vinos de calidad que expresen las características y personalidad de la zona en la copa.

Bajo su marca insignia, Viña Cimbrón, se realizan diferentes tipos de elaboraciones, incorporando las últimas tendencias en producción de cara a buscar la excelencia en los vinos. El cuidado empieza en el viñedo desde la poda y seguimiento de la vid, siendo el Páramo Cimbrón el origen exclusivo y único de la uva. 30 hectáreas de viñedo a más de 750 metros de altitud en una zona privilegiada de Rueda con las variedades verdejo y sauvignon blanc.

El foco en el trabajo de los monovarietales 100% y las elaboraciones es el pilar donde se sustenta la bodega para poder ofrecer al mercado una gama que se adapte a todos los gustos y preferencias y así ser partícipe de este momento para los vinos blancos.

Viña Cimbrón tiene una gama de vinos desenfadados y jóvenes para ese primer segmento que gusta de este tipo de vinos. *Viña Cimbrón Verdejo* es el joven del año, monovarietal y claro exponente de los vinos de la zona y expresividad del verdejo. Bajo Viña Cimbrón también se elabora el *Sauvignon Blanc*, una variedad que se desarrolla bien en la zona y que por las características del área de cultivo desarrolla una tipicidad y características sorprendentes y novedosas.

El potencial de la uva verdejo permite elaboraciones mucho más complejas y que añaden valor al producto de la zona. Un ejemplo de ello es *Viña Cimbrón Selección,* un verdejo con fermentación y crianza sobre lías aportando unos matices de levadura y bollería únicos. Para su elaboración, se han incorporado en el proceso los novedosos depósitos ovoides de hormigón. Los depósitos tienen una capacidad de 1.300 litros y en elaboraciones especiales como la correspondiente al *Viña Cimbrón Selección,* donde se precisa la fermentación y crianza sobre lías, se hacen indispensables. Estos depósitos, por sus condiciones de forma, capacidad y material, logran que la lía permanezca en suspensión por lo que se funde mejor con el vino y aporta unos matices muy particulares, suavizando y aportando sedosidad y matices.

Otro ejemplo es *Viña Cimbrón Fermentado en Barrica,* donde la fermentación y crianza se elabora en roble francés. La fermentación y crianza en madera de los verdejos es única ya que la acidez particular de esta uva permite elaboraciones en madera con un gran abanico de matices y una longevidad extraordinaria. En el caso de Bodegas Félix Sanz se utilizan barricas de roble francés de 500 litros, consiguiendo con las barricas de este tamaño una fermentación tranquila y el aporte aromático y madera justo, manteniendo toda la acidez y fruta en el vino.

Viña Cimbrón es un habitual en los galardones del mundo del vino, confirmando así el buen momento del sector y en particular de los blancos, obteniendo sus elaboraciones diferentes reconocimientos, tanto a nivel nacional como internacional entre los que destacan medallas en el Concurso Internacional de Bruselas, Decanter, menciones especiales en eventos como en la pasada London Wine Fair o Premios diversos como Bacco, Zarcillo y Cinve entre otros.

Todos ellos conforman una gama de blancos únicos con personalidad muy marcada y cada uno para diferentes momentos. ❋

Más información: www.bodegasfelixsanz.es

BLANCOS de Rioja

Revolución enológica

La Denominación de Origen más antigua de España conocida y reconocida a nivel mundial por su tintos, dedica a la renovación de sus vinos blancos todo su potencial innovador, demostrando que es una Denominación que siempre se ha mantenido a la vanguardia de los vinos españoles.



CRDOCa. Rioja

CRDOCa. Rioja



El Rioja ha sabido mantenerse en la vanguardia de la innovación vitivinícola gracias a la constante mejora de los procesos de elaboración y crianza. Hoy es una de las cinco marcas con mayor notoriedad entre las zonas vinícolas más prestigiosas y un vino consumido en más de 130 países de todo el mundo.

En la Denominación de Origen Calificada Rioja se elaboran tintos, rosados y blancos aunque quizá son estos últimos los más desconocidos, ya que en líneas generales cuando se piensa en el vino de Rioja no se tiende a pensar en un vino blanco. Sin embargo, hace tiempo que la DOCa Rioja apuesta por ellos, no solo por su elaboración, sino que pretende darlos a conocer y cambiar el cliché que únicamente asocia Rioja a tintos. Una apuesta por los blancos que empezó en 2005 con un plan estratégico que abarca medidas hasta el año que viene. A lo largo de estos catorce años esas medidas se han ido implementando, así la incorporación de nuevas variedades blancas, sumada a las garantías que siempre ofrece una Denominación con amplia experiencia en el cultivo de la vid y elaboración de vinos de calidad, ha permitido a Rioja irrumpir con fuerza en el mercado de vinos blancos con una atractiva gama que constituye, en opinión de algunos prescriptores, la revolución enológica más importante que se ha producido en España en estos comienzos del siglo XXI.

Los quesos, grandes aliados

Nhube – NH Lyon Airport



Los vinos blancos de Rioja son adecuados para muchos platos: desde el aperitivo a los postres, pasando por los clásicos maridajes con pastas, arroces y pescados. Pero con los quesos el maridaje se convierte en un auténtico placer: desde los jóvenes afrutados para maridar con quesos frescos de fina acidez, a los fermentados en barrica o los criados con largo envejecimiento, capaces de hacer frente a todo tipo de quesos curados de cabra, oveja o vaca. Y es que la frescura de los blancos de Rioja y su bien equilibrada acidez, en combinación con los quesos, limpian el paladar, refrescaan y permiten reafirmar las virtudes y cualidades organolépticas de los quesos.



Gracias a su gran diversidad pueden adatarse a diferentes momentos de consumo: disfrutar con amigos, beber en terrazas, en las noches de verano, barbacoas al aire libre...

Las claves del cambio

Los blancos jóvenes, frescos y afrutados, que la tecnología del acero inoxidable permitió lanzar al mercado en los años ochenta y noventa en Rioja no ofrecían la suficiente diferenciación sobre los producidos en otras zonas vinícolas. El gran esfuerzo investigador realizado sobre el cultivo de variedades blancas de vid en Rioja, así como sobre los vinos elaborados con estas variedades pone de relieve la importancia agronómica, enológica y comercial que se ha dado a este asunto en la Denominación. Puesto el foco sobre los blancos tras la decisión estratégica adoptada en 2007, la potente 'maquinaria' que Rioja posee, tanto desde el punto de vista tecnológico como de la alta cualificación de viticultores y enólogos, ha permitido que en poco más de una década esta Denominación sea capaz de ofrecer al mercado una interesante gama de vinos blancos de alta calidad, caracterizada por su diversidad y personalidad diferenciada. Unos vinos elaborados con las variedades viura, garnacha blanca, malvasía, maturana blanca, tempranillo blanco, turruntés, chardonnay, sauvignon blanc y verdejo.

Los tiempos de crianza variarán

El pleno del Consejo Regulador aprobó en la reunión del pasado 3 de junio solicitar al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación una modificación del pliego de condiciones para reducir los tiempos mínimos exigidos para la indicación del término 'crianza' en vinos blancos y rosados que, hasta ahora, se equiparaban con los de los tintos con un periodo mínimo de dos años en bodega. La diferencia por colores reside en que al tinto se le exigen doce de los veinticuatro meses en barrica y a blancos y rosados seis meses.

A partir de que se publique la modificación del pliego, la condición de crianza en vinos blancos y rosados reducirá a 18 meses el tiempo mínimo de estancia en bodega antes de salir al mercado, mientras se mantienen los seis de permanencia en barricas de roble de 225 litros. Por tanto, una vez publicada la modificación del pliego de condiciones por parte del Ministerio, los blancos y los rosados de crianza podrán salir al mercado con seis meses de antelación a lo que lo hacen en la actualidad (a partir de octubre), lo que además permitirá que se puedan poner en el mercado en la primavera, una temporada en la que crece el consumo de estos vinos.

Las ventas

Aunque han perdido el ritmo continuado de crecimiento a dos dígitos de los últimos años (-3,84% en 2018), los vinos blancos de Rioja han resistido mejor la caída general de ventas el pasado año. En valoración de Fernando Salamero, presidente del Consejo Regulador, "Son vinos que siguen demostrando contar con una gran acogida y cuyo ligero retroceso se debe principalmente a la escasez de materia prima durante el pasado ejercicio". Según el informe elaborado por la consultora Nielsen para el Consejo Regulador de la DOCa Rioja, es de destacar la trayectoria de los vinos blancos en bares y cafeterías, que concentran casi un tercio de las ventas.❋

¿Qué tipos podemos encontrar?

Según varietales y envejecimiento:

- **Vinos Blancos monovarietales de variedades autóctonas.**
- **Vinos Blancos *coupages* de variedades autóctonas.**
- **Vinos Blancos con variedades no autóctonas (monovarietales o *coupages*).**
- **Vinos Blancos con madera.**
- **Vinos Blancos con madera y añadas antiguas.**

Otras tipologías:

- **Blancos semidulces**

Baigorri Blanco Fermentado en Barrica





Las uvas de viura y malvasía utilizadas para este vino han sido despalilladas y seleccionadas a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección por vibración y peso. El mosto macera unas horas con sus hollejos para pasar posteriormente a prensa. A continuación pasa a una clarificación natural que permite desechar los restos sólidos en suspensión y quedarnos con el mosto limpio. La fermentación y crianza se realiza en barrica nueva de roble francés, juntamente con sus lías, batonándose regularmente durante 6-8 meses.

Baigorri Blanco Fermentado en Barrica es elaborado por Bodegas Baigorri. Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria, la bodega emerge en un lugar emblemático de la Rioja integrándose perfectamente en su entorno. Un marco incomparable no solo para el cultivo de la vid sino también para la práctica de enoturismo. Además, en la sexta planta de la bodega, el Restaurante de Baigorri es un lugar idóneo para el descanso con vistas a los viñedos y la sala de barricas. El lugar perfecto para disfrutar de los mejores maridajes de los vinos de Baigorri con los excelentes productos de temporada de la tierra riojana.❋

NOTA DE CATA

Variedad: viura (90%) y malvasía (10%)

Características: Color amarillo dorado. En la nariz sobresalen las notas secundarias de la larga crianza en barricas; lías finas y aromas balsámicos. Tras un tiempo en la copa destacan aromas de frutas tropicales y toques minerales. En el paladar es cremoso, muy complejo, elegante y untuoso. Final muy largo y persistente.

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

Izadi Larrosa Blanca



Bodegas Izadi – situada en Villabuena de Álava, en pleno corazón de la Rioja Alavesa– lanzó la pasada primavera un vino ideal para este verano: *Larrosa Blanca.* Se trata del primer monovarietal blanco de la bodega elaborado con garnacha blanca de viñedos viejos situados a 700 metros sobre el nivel del mar. Las uvas se han vendimiado a mano y se elabora con un rápido pero leve prensado para extraer la esencia de esta garnacha tan especial.



Desde hace cinco años, la bodega ha estado trabajando con los diferentes varietales autóctonos blancos, entre ellos la garnacha, relativamente minoritaria, pero que ahora muestra todo su potencial en *Larrosa Blanca.* Al tratarse de una variedad poca extendida, solo se ha podido elaborar con la producción de tres pequeñas parcelas seleccionadas. *Larrosa Blanca* también destaca por una imagen elegante a la vez que fresca y llamativa. ❋

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha blanca

Características: Color amarillo brillante. Aromas a fruta blanca, pera y manzana, que se mezcla con notas florales. Boca golosa, agradable y ligeramente untuosa, con una buena acidez que le aporta frescura y profundidad. En definitiva, un vino fresco que también sorprende por su intensidad y que destaca por su estilo y elegancia.

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

Viña Ijalba

En 1998 Viña Ijalba se convierte en la primera bodega de La Rioja en elaborar vinos ecológicos. Hoy nos presentan tres de ellos. Todos son aptos para veganos, ya que los filtran por medio de placas de celulosa y clarifican mediante proteínas de origen vegetal: guisantes y cortezas de levaduras.

Ijalba Genolí-Viura: Elaborado con un 90% de viura, se somete a una maceración a baja temperatura y suave prensado neumático en frío. Fermentación controlada a 15ºC durante 30 días. El resultado es un vino de color amarillo pajizo, aromas intensos de manzana verde, cítricos y flores blancas. En boca tiene una acidez fresca. Untuoso. Marida con aperitivos, pescados, carpaccios.

Ijalba Maturana Blanca: Este monovarietal se somete a una maceración pelicular y prensado en frío durante 4 horas. Crianza durante 3 meses sobre sus lías finas. Al final se obtiene un vino de color amarillo dorado con toques verdosos. Nariz muy elegante y compleja con aromas frescos de frutas tropicales, y fondo mineral. Generoso en boca, untuoso, acidez refrescante y gran persistencia. Marida con platos de carne blanca, verduras al dente, queso de cabra fresco, marisco y pescado azul.

Ijalba Tempranillo Blanco: El mosto se somete a una maceración pelicular y prensado en frío durante 10 horas. Crianza durante 3 meses sobre sus lías finas. El resultado es un vino de color amarillo verdoso vibrante. Aromas de plátano, frutos tropicales y tostados. Excepcional textura en boca. Seco, afrutado y equilibrado. Marida con mariscos y pescados azules.❋



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

Monte Real Blanco Fermentado en Barrica



Bodegas Riojanas S.A. fue creada en el siglo XIX por dos familias de gran arraigo vitivinícola y se ha convertido en una de las más prestigiosas empresas vinícolas españolas. La familia Frías Artacho ha sabido transmitir de una a otra generación su gran pasión por el cultivo del viñedo y la crianza de los vinos, así como el compromiso con la calidad y personalidad inconfundible de unas marcas tan emblemáticas como Monte Real y Viña Albina. Es lo que el actual equipo de Bodegas Riojanas considera como la herencia más preciada.

Con más de 125 años a sus espaldas, Bodegas Riojanas se enorgullece de ser una de las 13 bodegas centenarias de La Rioja pero que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos, siendo hoy día un ejemplo de tradición, esencia e identidad en perfecta combinación con la innovación. Entre los vinos de su portfolio encontramos *Monte Real Blanco Fermentado en Barrica,* elaborado con uvas viura y malvasía provenientes de los viñedos de más de 40 años, trabajados de forma sostenible, que Bodegas Riojanas tiene en Cenicero, concretamente de las parcelas El Monte, El Plantizo, Paletones y Agudillo.

Un vino auténtico, singular, complejo y sutil, repleto de elegancia y apto para veganos.❋

NOTA DE CATA

Variedad: 80% viura y 20% malvasía

Características: Color amarillo ligero con destellos verdosos. Aromas a fruta tropical, plátano y fruta blanca, con notas a especias como vainilla, pimienta y clavo. En boca resulta sedoso, estructurado, con una refrescante punta de acidez. Sugerente fondo proveniente de su estancia en barrica con las lías, *toffee*, pan tostado y granitos de café.



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

Montecillo Blanco Fermentado en Barrica

NOTA DE CATA

Variedad: 35% viura, 30% sauvignon blanc y 35% tempranillo blanco
Características: Color amarillo pálido con reflejos limón. Aroma noble y elegante, con notas marcadas de flores blancas, dulces notas balsámicas y a pan tostado. En boca es untuoso, elegante y fresco. Acidez armónica, destellos de fruta blanca con notas de pastelería. Final largo y glicérico con una madera protagonista.

BODEGAS MONTECILLO
Ctra Fuenmayor Km. 3
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel.: 941 440 125
www.bodegasmontecillo.com



Bienvenidos a una historia con raíces, a una historia centenaria; a siglo y medio volcados en compartir el espíritu visionario de dos grandes familias apasionadas por honrar Rioja; a una historia de tradición con vocación de trascender. Bienvenidos a Montecillo: vinos de excelencia y guarda que han conquistado paladares ininterrumpidamente desde 1870. Quizás porque en cada sorbo se aprecia una herencia que, unida a una tecnología puntera, garantizan la máxima calidad enológica, distinguida con más de 3000 galardones internacionales.

En esta ocasión nos presentan *Montecillo Blanco Fermentado en Barrica,* un blanco con carácter, que rompe patrones por su complejidad, frescura y estructura. Vino dominado por la elegancia y la longitud, que ha sido concebido para reflejar la autenticidad de Rioja; para trascender modas y perdurar en el tiempo. Destaca una exhaustiva selección de las mejores uvas blancas de la D.O. Muy versátil gastronómicamente por su extraordinaria complejidad. Un blanco con carácter perfecto para acompañar una gran diversidad de platos desde pescados y foies hasta carnes, quesos maduros e incluso ibéricos, con un magnífico potencial de longevidad para evolucionar y perdurar en botella.
Disfrutarlo es descubrir un legado de valientes, visionarios y expertos en expresar su origen: Rioja.*



Valserrano Blanco Barrica y Valserrano Blanco Gran Reserva



NOTA DE CATA

Nombre: Valserrano Blanco Barrica 2018
Variedad: Viura y chardonnay
Características: Color amarillo pajizo brillante. En nariz, al inicio se aprecian matices de hierbas finas, flor de sauco y frutas blancas. Posteriormente aparecen recuerdos a piel de melocotón, pomelo y un ligero matiz de hierbas frescas. El ataque en boca es amable, glicérico y con volumen. En el paso de boca, suave de tacto, equilibrado y con un final elegante, fresco y largo.

El proyecto empresarial que es actualmente Viñedos y Bodegas de la Marquesa nace durante la segunda mitad del siglo XIX. En el momento actual, sigue siendo una bodega familiar de Rioja Alavesa, propiedad de Juan Pablo De Simón y Milans del Bosch, bisnieto del fundador de la bodega, y sigue manteniendo con pureza el concepto de "vino de pago" que inspiró al Marqués de la Solana al fundar la bodega. *

VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA S.L
Herrería, 76
01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 085
www.valserrano.com

NOTA DE CATA

Nombre: Valserrano Blanco Gran Reserva 2013
Variedad: Viura y Malvasía
Características: Color amarillo oro nuevo. Sin mover la copa, nariz intensa a miel de tilo, tonos anisados, fondo de ceras e incienso. Al agitarla, matices frescos a pomelo con recuerdos minerales, maderas finas y hojas frescas. Entrada sabrosa y amable en boca, con buena frescura. En el paso, tacto mineral, quedando una sensación amable y larga.



ZINIO Viura & Tempranillo Blanco 2018



ZINIO Bodegas elabora este vino con uvas que proceden de cepas de más de 30 años de edad plantadas entre 490 y 550 metros de altitud en meseta y ladera. Sus suelos, arcillosos 60% y calizos 40%, aportan la acidez precisa para obtener vinos muy frescos con gran expresividad y de cuerpo medio. Una vez despalilladas, las uvas maceran en frío durante unas horas. Fermentan en depósitos de acero inoxidable durante 7 días con el objetivo de preservar al máximo las notas frutales. La baja temperatura durante su fermentación (15ºC) hará que se consiga el objetivo marcado, potenciar los aromas frutales. Su posterior contacto con las lías finas aportarán la estructura necesaria para darle esa elegancia a la viura, tan característica de esta bodega, a la que se une la tempranillo blanco de la que la enóloga de ZINIO comenta: "Cada año estoy más satisfecha por la apuesta de esta variedad en Uruñuela".*

NOTA DE CATA

Variedad: 80% viura y 20% tempranillo blanco
Características: Amarillo verdoso brillante, con suaves aromas de frutas cítricas, tropicales (piña, banana...) y delicadas notas florales. De sabor intenso y afrutado. Recuerdos a pera madura y manzana, con una acidez muy agradable que nos deja una sensación de frescor en el paladar, a la vez que lo envuelve. Perfecto para combinar con pastas, pescados a la plancha, mariscos, ensaladas y todo tipo de cocina mediterránea

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

Conde de los Andes

Este verano, Conde de los Andes estrena un nuevo blanco varietal: el Malvasía, una edición muy limitada (solo 1.938 botellas) procedente de una viña muy vieja frente al famoso puente romano del Ebro, en Haro. Con este nuevo vino, ya son dos los blancos que elabora la histórica marca. El Conde de los Andes Blanco de viura es la opción perfecta con una gastronomía rica y sabrosa. Un entrante de bonito y pimientos de cristal. Un rodaballo al horno. Unas almejas en salsa. O un intenso mar y montaña. También es la copa perfecta para conversaciones relajadas por la noche.

Por su parte, el Conde de los Andes Capítulo 1. Malvasía es ideal para preparaciones de gran frescura y sabor. Con su toque maravillosamente floral, es perfecto con ensaladas de frutas, sopas frías veraniegas, quesos suaves y por supuesto, gambas, langostinos y cigalas de primera calidad. ¿Y si escogemos los dos? ¡La clave es disfrutar de momentos diferentes!*





NOTA DE CATA

Conde de los Andes Blanco (100% viura) tiene un perfil aromático cítrico, con notas de la fina crianza en roble, y una boca elegante, sedosa y persistente. Conde de los Andes Capítulo I. Malvasía es pura sutilidad. Es fresco, floral, delicado y de sensación untuosa en boca. Con todas sus diferencias, hay una virtud que los hermana: en ambos vinos domina la personalidad intensa y equilibrada que aportan las viñas viejas.

CONDE DE LOS ANDES C. Sol de la Cabra s/n · 26220 Ollauri (La Rioja) · Tel.: 945 606 268 · www.condedelosandes.com

Conde Valdemar Tempranillo Blanco 2018



Este vino es fruto del trabajo de una familia ligada a una pasión: la tierra y el viñedo propio. A lo largo de los años las distintas generaciones de la familia, movidas por esa pasión, han afrontado desafíos cada vez más importantes con el objetivo de mantener una bodega viva, en constante evolución, que mira al futuro pero con profundas raíces en su pasado.

La añada 2018 de *Conde Valdemar Tempranillo Blanco* se ha elaborado con uvas procedentes de un privilegiado viñedo en Alto Cantabria. Su excepcional ubicación en un altiplano del río Ebro permite obtener la máxima expresividad de esta variedad. La vendimia se realiza de forma manual. Fermentación y posterior crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable.❋

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

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo blanco
Características: Color amarillo pajizo con tonos verdosos. Limpio y brillante. Intensas notas a frutas tropicales, piña, melón y frutas blancas además de flores de azahar y flores de almendro. Entrada untuosa, paso por boca suave y equilibrada. Retrogusto largo y sabroso.
Ideal para acompañar los aperitivos. También con vieiras, bacalao, mejillones en escabeche, boquerones marinados y sardinas a la brasa. Perfecto para los entrantes elaborados como el arroz negro, carpaccio de gamba roja, ensalada de cigalas y ostras, entre otros.



Don Jacobo Tempranillo Blanco Ecológico 2018



La creación de Bodegas Corral, hace ya más de cien años, se debió al empuje de un riojano de pura cepa, Don Saturnino Daroca, cosechero y bodeguero, que comenzó a plantar las primeras viñas en Sojuela, localidad próxima a Navarrete. En 1974 construyeron la nueva bodega en la localidad riojana de Navarrete bajo las exigencias de la producción y comercialización pero manteniendo su marcado carácter artesanal. Así mismo en estas fechas se transformó en sociedad anónima de accionistas riojanos. Hoy, esta bodega situada en el corazón de la Ruta Jacobea nos sugiere un tempranillo blanco ecológico. Los viñedos de los que procede la uva con la que se elabora, están situados en Rioja Oriental, cultivados con mínima intervención, con técnicas de viticultura ecológica respetuosas con el medio ambiente. El tempranillo blanco procede de una mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de tempranillo tinto, localizada en 1988 en un viñedo viejo de Murillo del Río Leza (La Rioja). ❋



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo blanco
Características: Color amarillo limón, de intensidad media, en nariz aparecen aromas a fruta tropical, flores blancas, plátano y fruta blanca de hueso, en boca tiene una acidez media alta, sabores a fruta cítrica y tropical, final largo. Un maridaje ideal es flor de alcachofa confitada con almejas en salsa verde.

BODEGAS CORRAL – DON JACOBO
Carretera Logroño, Km 10
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel.: 941 440 193
www.donjacobo.es

Rioja Vega Colección Tempranillo Blanco



Rioja Vega cuenta con dos líneas de vinos diferenciadas. La principal incluye Crianza, Reserva y Gran Reserva de corte moderno y con un estilo fiel a lo que esperan los amantes de los vinos de Rioja Vega con cada añada. Por otro lado, la línea con la que Rioja Vega investiga otras formas de expresar la esencia de esta región. Para ello, Rioja Vega combina viñedos de muy distintos terruños, o bien uniones poco habituales de variedades típicas de Rioja, o estudia las posibilidades que ofrecen variedades de uva poco conocidas que sólo se dan en esta región, como es el caso de la tempranillo blanco, protagonista del vino que hoy nos presentan. El primer vino de Rioja Vega elaborado con esta uva, *Rioja Vega Colección Tempranillo Blanco* nació hace seis añadas a partir de la inquietud de un equipo preocupado por demostrar el gran potencial que intuyó en esta variedad con aquella primera cosecha. Desde entonces y año tras año, *Rioja Vega Colección Tempranillo Blanco* ha recibido las más altas puntuaciones de expertos como Guía Peñín, *The Wine Advocate* (Robert Parker), *Wine Enthusiast* o el Concurso Mundial de Tempranillos; fue elegido Mejor Blanco de Rioja por el concurso Rioja Masters, y Mejor Blanco de España Mundus Vini.❋



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo blanco
Características: La calidad de este vino se expresa en la copa con un complejo *bouquet* de intensos aromas de fruta tropical y flores blancas sobre fondo ligeramente herbáceo. De entrada untuosa, golosa en boca, con un sutil toca cítrico, *Rioja Vega Colección Tempranillo Blanco* tiene una textura sedosa aportada durante su crianza sobre lías en barrica de roble francés. Su fina acidez lo hace fresco, complejo, longevo.

RIOJA VEGA Ctra. de Logroño – Mendavia, Km 92
31230 Viana (Navarra) · Tel.: 948 646 263 · www.riojavega.com

Barón de Ley Blanco Semidulce



Barón de Ley, en su afán de innovar sus elaboraciones y en su gran defensa por los vinos blancos de Rioja, nos sugiere *Barón de Ley Blanco Semidulce.*
Un blanco para disfrutar. Perfecto para el consumidor interesado en buscar nuevas sensaciones divertidas para el paladar, así como para aquél que se inicia en el mundo del vino. Un blanco fresco pero con volumen y muy placentero.



NOTA DE CATA

Variedad: Sauvignon blanc
Características: A la vista destaca por su brillante color amarillo verdoso pálido. En nariz es sorprendente, expresivo, con aromas exóticos y hierbas aromáticas. En boca es vibrante, con una suave sensación de dulzor al principio y con un final fresco, aromático y sugerente.

Este *Barón de Ley Blanco Semidulce* está elaborado con 100% sauvignon blanc, buscando la elegancia y la riqueza aromática. Es un vino que se sale de los estereotipos de vinos de esta categoría que hasta el momento se han hecho en Rioja. Las sensaciones dulces no son las protagonistas, están invitadas, acompañando a la complejidad de olores y sabores a hojas frescas (albahaca, hierbabuena, menta…).
Tras su vendimia manual, la elaboración se realiza en depósitos especiales que permiten un desfangado inicial más eficaz. La fermentación se realiza a una temperatura muy baja y se detiene con frío a 4º bajo cero, a fin de obtener un grado alcohólico de tan sólo 10,5 %. La idea es aportar simplemente la sencillez de lo no acabado, es la obra incompleta que se acaba convirtiendo en un vino diferente y singular.❋

BARÓN DE LEY
Ctra. Mendavia a Lodosa km 5,5
31587 Mendavia (Navarra)
Tel.: 948 694 303 · www.barondeley.com


Ana Carazo


Carme Ruscalleda


Mónica Fernández

Damas del vino y la gastronomía

Revindicando el papel de la mujer

Desde los años 60 no se vivían momentos tan reivindicativos por parte de las mujeres como los que estamos viviendo en estos últimos tiempos. Desde estas páginas rendimos nuestro pequeño homenaje a bodegueras, enólogas, sumilleres, distribuidoras, cocineras, jefas de sala, periodistas especializadas... Por Laura Morales

Algunas han sido pioneras como Carme Ruscalleda, la chef española que consiguió más estrellas Michelin cuando eran pocas las mujeres en la alta cocina, a la que le han seguido otras multipremiadas como Fina Puigdevall.

Eva Arguiñano tiene el mérito de haber popularizado la pastelería a través de la televisión, Susi Díaz, ha ayudado a visibilizar a la mujer chef, y nuestra colaboradora Meritxell Falgueras, ha democratizado el mundo del vino, acercándolo especialmente a los jóvenes y a la gente de a pie con su especial y cercana forma de comunicar.

Otra pionera, en este caso en comunicación y producción de eventos gastronómicos, es Roser Torras, de grup GSR, responsable de eventos de la talla de San Sebastián Gastronomika. Otro gran evento, Madrid Fusión, fue fundado por otra mujer: Esmeralda Capel.

Las hay que iniciaron sagas como Montserrat Fontanet, conocida por ser la madre de los hermanos Roca y otras que las han continuado, como es el caso de Elena Arzak, Sílvia Hofmann, Sara Pérez de la bodega Mas Martinet, Beatriz y Adriana Ochoa de Bodegas Ochoa o Montse Mascaró de Cavas Mascaró. También de empresas familiares destacan Ernestina Torello de Cava Torelló y Dolors Segarra que fundó junto a su marido la distribuidora Vins i Licors Grau.

Entre las que han sido las primeras mujeres en alcanzar un objetivo normalmente reservado a los hombres, tres ejemplos: la jefa de sala y sumiller Mónica Fernández, que el pasado año fue nombrada Mejor Sumiller del Mundo en los Premios de la Academia Internacional de Gastronomía; Almudena Alberca, primera mujer *Master of Wine* (MW) española; y Carmen González, primera jefa del mítico restaurante madrileño Zalacaín en 45 años.

Las hay especialistas en su ámbito, como Eva


Ana Martínez Bujanda

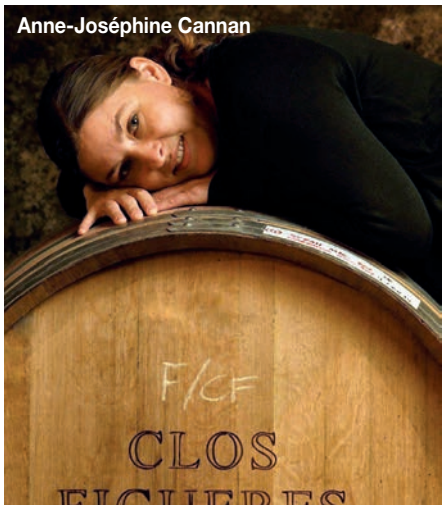

Iolanda Bustos


Eva Prim


Lina Páramo Arroyo


Susi Díaz


Mireia Tetas



Anne-Joséphine Cannan


Mercedes García


Mª José San Román


Alejandra Menade


Alicia Vida


Meritxell Falgueras

Vila, de Vila Viniteca, una gran experta en quesos, y las que apuestan por reivindicar el papel de la mujer en su sector uniéndose. Porque ya se sabe, 'la unión hace la fuerza', como es el caso de todas aquellas que forman parte de la asociación Mujeres en Gastronomía (MEG), que nace de una reunión de amigas cocineras en octubre de 2018 en el restaurante Monastrell de Alicante. En su junta directiva se encuentran por ejemplo las chefs Mª José San Román, Iolanda Bustos y Lucía Freitas. En el mundo del vino encontramos también las que abrieron camino, como la enóloga Isabel Mijares, pero son muchísimas ya, afortunadamente, las que ostentan cargos o lideran proyectos. Es el caso de Elena Adell, Directora de la estrategia enológica de Bodegas Campo Viejo (bajo cuyo paraguas se engloban Campo Viejo, Alcorta y Azpilicueta); Teresa Rodríguez, enóloga de Bodegas Tarsus; Cristina Forner, Presidenta de Bodegas Marqués de Caceres; Maite Calvo, Enóloga de Bodegas Bilbaínas; Eva Prim, enóloga del Celler Ronadelles; Josefina Piñol, pionera al frente de una bo-


Almudena Alberca


Mª José García


Elena Adell


Emma Villajos


Lucía Freitas


Fina Puigdevall


Marta Vidal


Victoria Díez de la Vega


Meritxell Juvé

dega y *alma mater* de Cellers Piñol; María Vargas, enóloga de Marques de Murrieta; Ruth Rodríguez, enóloga de Izadi; Mª José López de Heredia, enóloga y máxima responsable de las bodegas centenarias de Rioja López de Heredia; María Larrea, enóloga de Cvne; Carmen Aumesquet, Directora de Promoción en el Consejo Regulador de Vinos de Jerez, Manzanilla y Brandy de Jerez; Carolina Martínez Origone, Secretaria General del Consejo de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Jumilla; Carmen Fuentes, Directora de Comunicación y Relaciones Públicas especializada en el sector del vino, Sole G. Insua, Socia-directora de Pcats Comunicació; Victoria Benavides de Elías Mora; Victoria Pariente de José Pariente; Beatriz Fernández de Liberalia; Barbara Mesquida de Mesquida Mora; Raquel Latre, presidenta de la D.O Somontano o Carmen San Martín, presidenta de la D.O. Rueda. Hemos hablado con algunas de ellas aunque somos conscientes de que que no están todas las que son, solo una pequeña muestra, seguramente, la punta del iceberg.❋

J&C PRIME BRANDS

Meritxell Juvé

Consejera Delegada de J&C Prime Brands, que agrupa Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Primeras Marcas y Pagos de Anguix, Meritxell Juvé es la cuarta generación de una saga de bodegueros. Disfruta de las actividades al aire libre y de la gastronomía, fiel aliada del vino.



Meritxell es licenciada en Administración y Dirección de Empresas y MBA en ESADE, seguido por un Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino en The International Social Science Council. Tras iniciar su carrera fuera de la empresa familiar, entró a formar parte de la bodega realizando un recorrido por todos los departamentos de la empresa hasta alcanzar con el tiempo la posición de Adjunta a la Presidencia. Actualmente es la Consejera Delegada de J&C Prime Brands. "Seguramente que en el sector del vino y el cava aún hay más hombres que mujeres trabajando en distintas tareas y responsabilidades de las bodegas, aunque sin duda en los últimos 15-20 años ha ido cambiando esta tendencia, fruto de la cada vez mayor preparación académica y profesional de las mujeres, que influye positivamente en muchos ámbitos de la vida social y económica. Las mujeres gozamos cada vez más de mayor responsabilidad en las empresas. El sector del vino está revirtiendo a ritmo ágil esta situación, contando ya con muchas mujeres cuyo talento y saber hacer las ubica ahí donde merecen estar. En los últimos años estamos viendo cada vez más mujeres tomar las riendas y creo que es una tendencia que irá al alza", afirma. Y añade que lo suyo es vocacional y lleva el vino en la sangre: "Mi familia es vino y la pasión que he vivido a lo largo de toda mi vida me ha llevado hasta aquí. Los orígenes de la empresa familiar se remontan a 1796, cuando el padre de mi tatarabuelo, viticultor con ideas revolucionarias para su tiempo, se inició en el negocio asentando los cimientos de la bodega familiar en el Penedès. Mi primer recuerdo de infancia es estar en los viñedos de casa, donde pasaba todos los fines de semana con mis primos. Siempre se nos ha transmitido de padres a hijos el amor por el trabajo bien hecho, por la naturaleza y los viñedos. Me enorgullece trabajar en la empresa familiar, que ha presidido mi padre Joan Juvé en los últimos años, sabiendo la gran responsabilidad que mi tarea conlleva para un futuro próspero de Juvé & Camps, herencia de las tres generaciones de bodegueros que me preceden".❋

Más información: www.juveycamps.com



Proyectos inmediatos

Meritxell nos explica que: "Actualmente, J&C Prime Brands tiene el objetivo de mejorar día a día, algo que se consigue creando un clima de progreso continuo y con unos valores claros: la ecología, el prestigio, el respeto a la tradición y el servicio al cliente, perfectamente compatibles con las técnicas de modernización e innovación que estamos implementando. Una novedad a destacar, además de la nueva bodega en Ribera del Duero, Pagos de Anguix, es la creación de la marca Propietat d'Espiells, que engloba a todos los vinos tranquilos de Juvé & Camps, marca exclusiva de cavas de ahora en adelante".

BODEGAS PINORD

Mireia Tetas José



De pequeña jugaba al escondite con sus hermanos entre las barricas de la bodega, era su mundo, así que nunca se llegó a plantear dedicarse al vino, fue algo natural.

Mireia, actualmente Adjunta a Dirección de Bodegas Pinord, describe así sus primeros pasos en el mundo del vino: "Poco a poco, empiezas a catar vinos con tu padre y abuelo, enseguida acompañas a tu padre a una feria de vinos, en verano y en época de vendimia pasas más tiempo en la viña que en la piscina y al final te das cuenta que forma parte de tu vida. Formar parte de este mundo es una de las cosas que me hace más feliz". Y añade: "Me encanta innovar, experimentar y buscar la diferenciación en el mundo del vino. Una de mis pasiones son la naturaleza y el arte y desde que me introduje en el negocio familiar he intentado que estén presentes. De aquí han salido proyectos como la nueva línia *Nox* o *Red Bat* que junto con la *Fundación Wold Nature* ayudamos en la preservación y conservación de los animales; O por ejemplo, la línea *Lunas* en la que la astrología y la agricultura biodinámica son básicas en la creación de los vinos. Muy orgullosa haber conseguido con la ayuda de todos que todos nuestros viñedos sean orgánicos y certificados como biodinámicos. Intento que el diseño en las etiquetas de nuestros vinos muestre como es el vino y los aromas que nos transmite, y sobre todo que reflejen el esfuerzo y el cariño que ponemos en su elaboración, ya que para mí es básico. Ahora estoy muy ilusionada con la creación y ampliación de la bodega nueva aquí en el Penedès. Estará terminada para la próxima vendimia 2020. La nueva bodega funcionará toda con energía solar sin estar conectados y hemos intentado que esté lo más integrada posible en el paisaje. De hecho, el mismo techo es una cubierta vegetal para ayudarnos con el aislamiento térmico de forma natural y reflejar más nuestro paisaje. Así mismo, continuaremos desarrollando proyectos por la conservación y preservación del medio ambiente. Consideramos que es una ayuda mutua que nos hacemos con el propio hábitat. Nosotros luchamos por ayudar a conservarlo y a su desarrollo y crecimiento y ellos nos permiten a la vez, combatir enfermedades de forma natural en el viñedo. También tenemos un proyecto vinícola para este próximo año. El lanzamiento de un vino monovarietal de garnacha muy especial de nuestros viñedos más viejos del Priorat, concretamente del año 1938. El diseño de la botella y el propio vino van totalmente acorde con las nuevas tendencias de mercado y expresa totalmente la personalidad de nuestra viña y es muy elegante".❋

Más información: www.pinord.es

Cuando no trabaja...

"Mi pasión a parte del mundo del vino es el arte y la naturaleza. Me gusta pintar cuadros, hacer yoga y deporte en general, pero sin duda disfrutar con mis amigos y familia.
Una de mis pasiones es viajar, conocer mundo y las diferentes culturas. De hecho, viajando es cuando más me inspiro y me surgen ideas y mejoras para implementar en nuestros vinos."



BODEGAS VALDEMAR

Ana Martínez Bujanda

Responsable de marketing de Bodegas Valdemar, pertenece a la quinta generación de la familia y comparte responsabilidades con su hermano Jesús en la casa fundada en 1889. Hace poco sacó al mercado su primer libro de un proyecto fotográfico: *Los Sentimientos del vino*, en el que une sus dos pasiones: el vino y la fotografía.

Ana nos describe así el panorama vinícola actual: "La grandeza del mundo vitivinícola actual es la diversidad que existe. Nos encontramos en un sector en el que día a día sigues aprendiendo y descubriendo nuevos métodos de elaboraciones, nuevos estilos y tendencias. Nosotros tomamos hace dos años la decisión de ampliar nuestros horizontes y hace tres meses hemos abierto una bodega en Washington State, en Walla Walla. Creo que debemos conocer lo que existe en otras zonas para poder evolucionar y al mismo tiempo para ser conscientes de nuestras singularidades y potenciarlas".

Con respecto al papel de la mujer en el sector afirma: "Cada día nos encontramos con más mujeres en el mundo del vino. Mujeres que cada vez toman un mayor protagonismo. Hoy en día vemos grandes enólogas, directivas y mujeres en altos cargos. Obviamente queda mucho trabajo por hacer pero estamos en el buen camino. Igual que en otros sectores esto es algo positivo".

Con respecto a sus proyectos más inmediatos se encuentra poner en marcha su nueva bodega en USA. "Solo llevamos 3 meses pero está siendo una aventura increíble. Hemos logrado ser la primera bodega no americana en establecerse en el estado de Washington. Un proyecto así necesita muchas dedicación y trabajo, sobre todo lograrlo siendo capaz de seguir avanzando en Valdemar. Tenemos la fortuna de contar con una gran equipo tanto en España como allí que lo está haciendo posible. La bodega ya está terminada pero tenemos que comenzar con las plantaciones, diseño de vinos… y, por supuesto, a corto plazo nuestra primera vendimia en nuestras instalaciones, aunque ya llevamos dos en otra bodega de alquiler.

Aquí nuestros proyectos actuales pasan por el protagonismo de nuestros vinos de fincas o parcelas, ahora acaba de ver la luz el último: *La Recaja*". ✻ **Más información: www.valdemar.es**

La anécdota

"Una que recuerdo con mucho cariño me ocurrió realizando el proyecto fotográfico de mi libro. El Día de Reyes del 2018 cayó una nevada como hacía años que no ocurría. Llamé a mi padre y le dije que me iba a pasar la mañana fotografiando el viñedo. Juntos pasamos la mañana metiéndonos por todos los rincones de las fincas nevadas. Nos metimos tanto que nos quedamos con el coche en la nieve. Tuvimos que llamar a varias personas para que nos ayudaran y aun así no hubo manera de sacar el coche. Lo tuvimos que dejar abandonado en la nieve pero cuando volvíamos a casa los dos estuvimos de acuerdo en que habíamos pasado una de las mejores mañanas de nuestra vida. Lo cierto es que una de las cosas que más me gusta compartir con él son esos paseos por los viñedos. Para mucha gente no tendrá sentido que en tu tiempo libre vuelvas al lugar de tu trabajo pero para nosotros la viña es parte fundamental e imprescindible de nuestra vida"



BODEGAS MONTECILLO

Mercedes García

A Mercedes le encanta practicar yoga y sobre todo, estar en contacto con la naturaleza. Además, siempre que puede, nos confiesa, planea algún viaje donde aprovecha para desconectar y cargar energía. La enóloga de bodegas Montecillo afirma que "el mayor fin de un vino es hacernos disfrutar".

Sobre el papel de la mujer en el sector, lo tiene claro: "En los últimos veinte años, la participación de la mujer en el vino, ya sea como elaboradora, consumidora o prescriptora, ha aumentado considerablemente. Poco a poco se está consiguiendo, como en mucho otros ámbitos, que lleguemos a hablar de forma general y no diferenciando entre mujeres u hombres. Debemos seguir en ese camino, pero queda mucho por hacer en este sector tradicionalmente masculino". Le preguntamos sobre sus proyectos inmediatos y esto es lo que nos cuenta: "En Bodegas Montecillo estamos viviendo una etapa de renovación con el claro objetivo de poner en valor los activos históricos de la marca, rescatando aquello que nos hace únicos y diferentes a través del relanzamiento de la gama clásica (trabajando tanto en su presentación como en el perfil de los vinos, dominados por la elegancia y la longitud); la reapertura de nuestra bodega histórica en el pueblo de Fuenmayor, Rioja Alta –bodega pionera en la zona y tercera en todo Rioja– y en cuyos nichos subterráneos descansan aún vinos de añadas históricas tan antiguas como 1926; también la renovación de las instalaciones de enoturismo, donde ofrecemos a los visitantes experiencias únicas pasando por el nuevo espacio de tienda y cata; o una zona de museo que acoge los documentos históricos y refleja los hitos más importantes de la bodega desde su fundación en 1870; así como una espectacular proyección directamente sobre las barricas bajo la innovadora técnica de *videomapping*, un espectáculo visual fuera de lo común. ✻ **Más información: www.bodegasmontecillo.com**



Aniversario

"En 2020 tendremos el lujo de celebrar 150 años de trabajo ininterrumpidos de la Bodega y tenemos los ojos puestos en el lanzamiento de nuevos vinos, que desde mi punto de vista subrayan una historia con raíces: autenticidad riojana y tradición familiar", afirma Mercedes.

10VCOMUNICACION

Victoria Díez de la Vega



Fundadora de de la agencia 10vcomunicacion hace 8 años, Victoria lleva 20 años aportando valor a la comunicación vinícola y gastronómica. No obstante, nos comenta que entró en el mundo del vino por casualidad. "Una vez que entras ya es muy difícil salir. Es un mundo apasionante en el que cada día aprendo algo nuevo".
Estudió Periodismo en la Universidad Complutense de Madrid pero su formación en el ámbito vinícola la ha adquirido a través de la experiencia trabajando en el área de comunicación durante más de dos décadas. Primero en Restauradores y 15 años con José Peñín. Con respecto a la posición actual de la mujer en el sector, afirma: "Empiezan a estar superadas algunas barreras pero no hay que bajar la guardia. Este sector siempre ha sido masculino. La incorporación de la mujer al mundo laboral llegó tarde a este ámbito. Ahora, con las nuevas generaciones, las mujeres ya están presentes en todas las áreas, aunque todavía la mayoría de los puestos de dirección no están en sus manos. A todos –hombres y mujeres– nos queda mucho que trabajar para conseguir, que por nuestra profesionalidad, estemos en los puestos que tenemos que estar".
Con respecto a su aportación al sector, afirma: "Llevo trabajando muchos años en el área de comunicación y siempre me ha gustado dar a conocer nuevas marcas, vinos y bodegas y organizar eventos diferentes para llegar tanto al sector profesional como al público con interés en este mundo".
Cuando no trabaja le gusta "viajar, conocer países y culturas diferentes. Y en España disfrutar de la gastronomía y los vinos que ofrece cada rincón. Además, hago deporte –*running*, pádel– y organizo en Madrid el *Torneo de Pádel & Vinos 10vcomunicacion* con la idea de unir deporte y vino".✻

Más información:
www.10vcomunicacion.es

PAGOS DE VILLAVENDIMIA

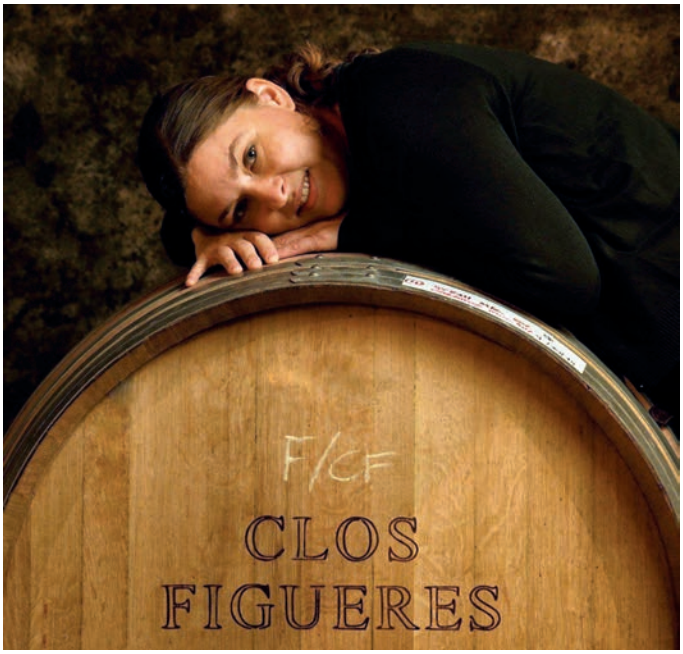
Alicia Vidal Soblechero

A Alicia Vidal Soblechero, Directora de Pagos de Villavendimia, Vinos honestos.
Nació debajo de una cepa con más de quince generaciones hablando de viticultura y vino.
Cuando todas las bodegas de la zona estaban dirigidas por hombres Alicia ya representaba a esta casa, una bodega familiar situada en la población vallisoletana de La Seca.
Siempre con proyectos emocionantes y auténticos, pisando el pedregal, decidió junto a su familia elaborar vinos de Finca, cuando nadie soñaba con elaborarlos, vinos que reflejan los diferentes suelos de La Seca.
Mujer incansable, en 2006 decidió elaborar el primer vino de hielo natural de España. En 2007 decide rescatar una variedad autóctona en peligro de extinción.
Actualmente sigue elaborando con sus veintidós fincas de viñedo viejo, tradicional como lo hacía su familia, vinos que reflejan la esencia de sus majuelos.
Sus vinos son el reflejo del trabajo en orgánico tanto en bodega como en viñedo, para ello utiliza halcones, tracción animal, casetas de insectos y reservorios de murciélagos todo ello encaminado para conseguir un equilibrio natural.✻ **Más información: www.pagosdevillavendimia.es**



CLOS FIGUERAS

Anne-Joséphine Cannan



Anne lleva el vino en la sangre: "Yo nací en el mundo del vino, y he visto una gran evolución. Cada vez hay más mujeres y menos barreras. Tanto en la exportación como en la elaboración. Mi deseo: que lleguemos al 50% en todos los ámbitos. Y con mis compañeras, reconocidas enólogas de la Península (Almudena Alberca, Mireia Torres, Adriana Ochoa y Bárbara Palacios entre otras) damos a degustar nuestros vinos en diferentes ediciones de 'Mujeres del vino' porque la unión hace la fuerza". Con respecto a cómo ve el sector en la actualidad, nos comenta: "Los productos químicos están *demodé*, el sulfuroso se puede limitar, lo ecológico está al día, estamos sensibilizados con el medioambiente y nos gusta bebernos y comernos el paisaje. En el mundo del vino en particular, al menos en el Priorato, hay muchas ganas de innovar con ánforas, huevos, cemento que dan mucho juego, por ejemplo, a mis vinos de *coupage*" Y añade: "Mi proyecto inmediato es difundir la cultura del vino a través del enoturismo. Sobre todo si vienen a ver nuestros *costers*, nuestras viñas, nuestra bodega, porque así entienden qué hay detrás de la botella. En nuestro restaurante "Les Figueres" ofrecemos una cocina km 0, con nuestro huerto, nuestras gallinas, etc. para tener el mejor producto posible. Tenemos tres habitaciones y hacemos cursos a medida. También uno de mis proyectos es montar 'catas de mujeres del vino' en las ciudades y los eventos más representativos". Nos confiesa que con dos niños de 2 y 5 años, tiene sus *hobbies* un poco apartados "Aún así encuentro tiempo con mi marido para descubrir nuevos restaurantes. Ese es mi mejor maridaje". Finalmente, Anne hace una reflexión: "Me gusta ver que el vino atrae y fascina a mucha gente, solo falta que se beba más vino en España". ❋

Más información: www.closfigueras.com

BODEGAS VALDELACIERVA

Emma Villajos Barja



Es la enóloga y gerente de Bodegas Valdelacierva, en La Rioja. Lo de dedicarse al vino le viene de familia, aunque no siempre lo tuvo claro: "Mi padre y toda su familia se dedicaban al mundo del vino en Quintanar, pero no me llamaba especialmente la atención. Con el tiempo me enamoré del campo y eso me llevó más tarde a estudiar Enología y hacer un máster". Y añade: "Me considero una persona de carácter inquieto y dinámico, por lo que enseguida me involucré de lleno en el proyecto haciendo míos los vinos e intentando hacer un rioja diferente".

En cuanto a si aún existen diferencias entre un hombre y una mujer en el ámbito del vino comenta: "Cuando empecé en la universidad mis estudios de Ingeniero Agrónomo, me sorprendió que más del 80% de los estudiantes eran hombres, pero cuando te incorporas a la vida laboral al final no te encuentras hombres y mujeres, trabajas con 'profesionales'. En mi bodega, invertimos las cifras y más del 90% de los empleados somos mujeres". Y añade: "Actualmente estamos inmersos en una gran inversión que nos permitirá adecuar nuestras instalaciones a la nueva filosofía de elaboración de vinos por fincas. Queremos continuar creciendo en la gama base de Valdelacierva y en el proyecto de Viñedo Singular que tenemos con los vinos *Valdelacierva Garnacha* y *Valdelacierva Grano a Grano.*

Emma, que acaba de recibir un premio por este último, nos explica, para finalizar, una anécdota con ese vino como protagonista: "En ocasiones he utilizado a mis amigos y familia de 'conejillos de indias' por lo que desde aquí agradezco su paciencia. Recuerdo cuando les puse a desgranar uva a uva 400 kilos como ensayo de lo que sería mi futuro vino *Valdelacierva Grano a Grano.* Todavía me lo recuerdan en alguna cena de amigos".❋**Más información: www.hispanobodegas.com/bodegas-valdelacierva**

BODEGAS HERMANOS PÁRAMO ARROYO

Lina Páramo Arroyo



La enóloga y responsable de Bodegas Hermanos Páramo Arroyo tiene muy clara su visión del mundo vinícola actual: "Veo dos tipos bastante claros: las bodegas o marcas más conocidas (en ocasiones disfrazadas de familiares) que son factorías de hacer vinos planos, año tras año. Y por otro, están las bodegas realmente implicadas con la calidad y en nuestro caso concreto con el respeto al medio ambiente y donde todos estamos en contacto con todo el proceso, desde la uva hasta el consumidor".

Con respecto al papel actual de la mujer en el sector del vino, Lina –que fue la Primera mujer electa como vocal en el Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero en el período de 1992 a 1996–, afirma: "Cada día hay más mujeres, sobre todo enólogas, que intervienen en la elaboración, pero muy pocas si tenemos en cuenta que se forman más mujeres que hombres. Ya hace 30 años, cuando hice la diplomatura en Enologia y Viticucltura (no existía la carrera de Enología), éramos bastantes más mujeres que hombres en las aulas". Y añade: "Algo que ocurre demasiado aún es ver la cara de sorpresa que ponen cuando preguntan por el enólogo, gerente o responsable y les digo que soy yo".

Lina nos comenta que acaban de hacer una ampliación en la bodega: sala de barricas, zona social y salón de usos múltiples con la idea de comenzar a trabajar el turismo enológico.

En su tiempo libre le encanta hacer deporte, ver series y sumergirse en la lectura. ✻

Más información: www.paramoarroyo.com

LA LOBA

Ana Carazo

Esta joven viticultora y enóloga, es la primera mujer en Soria al frente de una bodega en propiedad: La Loba. "Se encuentra en Matanza de Soria, una aldea de las de la 'España vaciada', con escasos o nulos servicios y apoyos. Actualmente vivo dentro de un mundo donde veo que manda el caciquismo y la sumisión, imaginaros a una persona, etiquetada como 'mujer', haciéndose sitio entre tanta barrera. Es complicado pero no imposible".

Cuando le preguntamos cuál es su visión del mundo vinícola actual, Ana contesta: "Veo diversidad, una conexión creada por las viñas, sus vinos y sus culturas. Paralelamente, existe otro mundo, el mundo de la globalización agresiva, donde las conexiones van marcadas por los precios y las marcas. Veo un mundo vinícola que ha de volver a sus raíces, porque el vino va unido al día a día del viticultor/viticultora, y sin ellos/ellas el vino no existiría".

Con respecto a sus proyectos inmediatos nos cuenta que La Loba se encuentra en proceso de crecimiento y expansión: "Actualmente somos la única bodega de Soria que trabaja las viñas de toda la comarca vitícola soriana, únicamente plantaciones en minifundio, viñas viejas, centenarias y gran parte prefiloxéricas. Esta situación de límites administrativos nos ha llevado a tener que disponer de 2 bodegas, una para los Vinos de la D.O. Ribera del Duero, y otra para los Vinos de la Tierra de Castilla y León. Digamos que estamos en modo creativo, intenso y muy gratificante, ya que junto a nuestro proyecto de recuperación de viñedos abandonados estamos dando más vida de la que nos podíamos llegar a imaginar".

Cuando no trabaja, Ana se escapa a su refugio de Urdaibai "un lugar único y natural en Bizkaia que me tiene enamorada, o a mi *terreta* alicantina, que llevo en las venas". ✻

Más información: www.laloba.es





VALLFORMOSA

Marta Vidal

Hace casi dos años que dirige Vallformosa, liderando un equipo de más de cien personas y apunta: "El hecho de ser mujer no ha sido una desventaja ni ha supuesto ninguna diferencia. Desde Vallformosa también trabajamos para conseguir un mundo igualitario". Nos cuenta que hace un balance muy positivo: "Estamos en la buena línea para conseguir lo que nos propusimos, ser una empresa de referencia en el sector apostando por la calidad y la innovación. Estoy contenta porque Vallformosa tiene el mejor equipo, un equipo comprometido e ilusionado con el proyecto. Hemos lanzado productos diferenciados y con éxito que han enamorado al consumidor, como el caso de *La Plume* de Mistinguett. Esta año también hemos reconvertido todos nuestros productos en aptos para veganos con la correspondiente certificación. Además, nuestros vinos y cavas han conseguido reconocimientos internacionales en concursos prestigiosos como el *International Wine Challenge*". Y añade: "Nuestro cava Mistinguett se inspira en el nombre artístico de Jeanne Florentine Bourgeois (1875-1956), una cantante, actriz y *vedette* francesa. Una mujer que con audacia, esfuerzo y constancia logró ser la *vedette* francesa más importante de todos los tiempos. Con esta marca hoy queremos rendir homenaje a las mujeres valientes y emprendedoras que trabajan cada día para realizar sus sueños. Recientemente hemos empezado una campaña en Instagram bajo el hashtag #fantasticwomen, donde precisamente destacamos mujeres con esta actitud y espíritu. También hemos organizado acciones con el diseñador de moda Óscar León, que para diseñar una de sus últimas colecciones se inspiró en nuestro producto *La Plume*. Para este producto hemos usado una botella premiada con la medalla de oro en los *Pentawards* en 2017. En ella se han querido recrear las plumas (de aquí su nombre, *La Plume*) que Mistinguett utilizaba en sus espectáculos. Mistinguett quiere estar cerca de la gente y por eso también patrocinamos eventos como el Festival de Cine Fantástico de Sitges o el *WhiteSummer* de Pals". ✻

Más información: www.vallformosa.com

VIÑEDOS Y BODEGAS GORMAZ

María José García

Mª José es, desde 1999, la enóloga y gerente de Viñedos y Bodegas Gormaz. De hecho, fue la primera mujer enóloga al frente de una bodega en la Ribera del Duero soriana. Ella sabía antes de empezar los estudios de Ingeniero Técnico Agrícola y Máster en Viticultura y Enología, que se dedicaría al mundo del vino y sus viajes de ocio siempre tienen un componente enológico. "Nací en una zona vitivinícola que me ha permitido ver de cerca lo maravilloso que es trabajar con la tierra. La base de mi trabajo es la idea de que el buen vino parte de la calidad y el cuidado de la uva y me he dedicado todos estos años a interpretar uno de los viñedos más longevos del país, el de Soria". Y añade: "Uno de los mayores obstáculos al que me he tenido que enfrentar es hacerme un hueco en un mundo donde ya todo está dicho. ¿Cómo he logrado que mis vinos se estén convirtiendo en un referente de la Ribera del Duero soriana? Con calidad, excelencia y trabajo en equipo. En nuestra pequeña bodega nos esforzamos para que cada botella tenga la esencia de nuestros viñedos, que son de cepas viejas de más de 100 años y con una complejidad no solo en cuanto a su antigüedad, calidad y riqueza de sus terruños, sino en cuanto a la peculiaridad de su gran variedad de suelos y microclimas. Esto es algo que nos gusta poner en valor porque es algo único en la elaboración de vinos españoles". Finalmente, nos cuenta sus proyectos: "Estamos inmersos en una gran inversión en la bodega para adecuar las instalaciones al enoturismo y a la elaboración de vinos por fincas y ediciones limitadas como son el *12 Linajes Finca Los Arenales* y *12 Linajes Grano a Grano* (de la finca a la bodega con el mayor mimo a la uva). También tenemos la certificación de vinos veganos". ✻ **Más información: www.hispanobodegas.com/bodegas-gormaz**



BODEGAS MENADE

Alejandra Sanz



Licenciada en en Periodismo, estudió un postgrado en Marketing y Comunicación y después amplió sus conocimientos en el sector vinícola con cursos de formación WSET. Es la menor de tres hermanos y para ella no hay obstáculos, solo retos. Su *hobby* es pasar tiempo con su hija pero también viajar, explorar e "intentar subirme en alguna montaña que otra", según nos confiesa.
Responsable de exportación y comunicación de la bodega, cuando le preguntamos si siempre tuvo claro que quería dedicarse al mundo del vino responde: "Tuve casi más claro que este mundo se dedicaría a mí. Mi relación con el vino se la debo a Marco y Richard, mis hermanos".
Con respecto al papel de la mujer en el sector nos comenta: "Hoy en día las mujeres han irrumpido con su visión holística, aportando un carácter y unas intuiciones que transforman la industria en los viñedos, la producción y el consumo. Es muy habitual encontrar enólogas y sumilleres. Además, hoy día las mujeres compran más vino que nunca y experimentan el placer de consumirlo con mayor conocimiento, variedad y frecuencia". Y añade: "En Menade hemos apostado por lo innato, adoramos la variedad verdeja y por eso, nuestra misión ha sido devolverle su protagonismo. Algunos ejemplos pueden ser encontrados en *La Misión, Nosso* y *Sobrenatural*. Hemos afianzado que el vino natural no es sinónimo de vino descuidado o turbio. Con la nueva línea de vinos bajo la marca *La Custodia,* contribuimos a posicionar la vuelta al origen como lo necesario para un futuro y que los grandes verdejos de guarda, son posibles".
Entre sus proyectos inmediatos se encuentran "Los *Wine Tours by Nature* en Menade, experiencias enoturísticas en las que los visitantes se sumergen en el paisaje, en nuestros suelos y nuestros vinos". ❋ **Más información: www.menade.es**

Foto: Joan Valera



RESTAURANTE LES COLS

Fina Puigdevall

La propia Fina Puigdevall, propietaria junto a su marido, Manel Puigvert, del restaurante Les Cols en Olot (Girona), con dos estrellas Michelin, describe así su trayectoria profesional: "Soy cocinera casi por casualidad. En mi familia nadie se había dedicado a la cocina y tampoco es que la mía fuera una vocación temprana. Cuando estaba estudiando en Girona algo que no tenía nada que ver con la hostelería decidí apuntarme a unas clases de cocina. Después me fui a Barcelona, a la entonces llamada Escuela Arnadí de Mey Hofmann y finalmente, con un poco de inconsciencia, decidí abrir mi propio restaurante en los bajos de la masía familiar donde nací. Siempre digo que planteamos que la entrada al restaurante estuviera situada en la parte trasera porque no tenía mucha fe en que funcionara, pero ya llevamos casi 30 años". Con respecto a la presencia de mujeres en la alta cocina comenta: "Bueno, ahora ya hay muchas, cada día hay más. Pero pese a ese aumento es cierto que cuando vi la foto que nos hicimos todos los cocineros que tenemos estrella Michelin en la provincia de Girona me di cuenta de que ¡era la única mujer!".
La chef gerundense ha recibido el *Premio Nacional de Gastronomía 2019* otorgado por la Academia Catalana de Gastronomia i Nutrició por su contribución a la gastronomía catalana y al territorio. Además, acaba de unirse al *Atelier de Grandes Damas*, el proyecto de Veuve Clicquot que nació en 2018 destinado a rendir homenaje a los valores de su fundadora y que Fina encarna a la perfección: innovación, pasión y superación. Una chef que puede sea la primera de una saga familiar femenina, ya que sus tres hijas Clara, Martina y Carlota, se están incorporando al negocio familiar. ❋ **Más información: www.lescols.com/es/restaurante**

Gewürztraminer y riesling

Son dos apreciadas variedades de uva procedentes de la Europa central con la que se elaboran vinos muy aromáticos y afrutados. Ambas combinan con la cocina asiática y ligeramente picante.



Dos aliadas de la cocina asiática



La variedad gewürztraminer produce un vino blanco especiado y exótico único, con una baja acidez. La riesling puede producir vinos secos de una magnífica austeridad, semisecos deliciosamente delicados y estimulantes extradulces. Vamos a conocer estas variedades y los vinos que con ellas se elaboran con más detalle.

GEWÜRZTRAMINER

Esta variedad de difícil pronunciación también conocida como 'traminer' es una de las menos conocidas en España, debido entre otras cosas, a su origen foráneo. Algunas teorías afirman que es originaria de Grecia y que se hizo famosa en las orillas del Rhin tras pasar por Italia, otros afirman que su origen es alsaciano (Francia), región en la que esta uva se encuentra más cómoda. Lo que está claro es que debe su nombre a las palabras alemanas gewürz (picante o especiado) y traminer (procedente de Tramin, en el norte de Italia).

Dónde encontrarla

Actualmente se cultiva en Alemania, Austria, Bulgaria, Croacia, Francia (Alsacia), Hungría, Italia, Eslovaquia, Luxemburgo, República Checa (Moravia), Rumanía y Ucrania. También la podemos encontrar en Australia, Canadá, Chile EE.UU, Israel y Nueva Zelanda. Esta uva de montaña se logró implantar con éxito en un gran número de viñedos en España desde 1995 –recomendada en Aragón y autorizada en Andalucía, Asturias, Castilla-León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Navarra, La Rioja y la Comunidad Valenciana– y ha resultado ser especialmente exitosa en la zona del Somontano y el Penedès.

Cómo es la uva

Estamos hablando de una uva blanca de grano ovoide color rosa pálido dorado que se agrupa en racimos pequeños, apretados y de forma cónica o cilíndrica. La bayas, que brotan muy temprano, son sensibles a las heladas de primavera, al oídio, mildiu y botrytis y tienen un gusto muy especial, como a pétalos de rosa. Es una vid de rendimiento bajo a la que no le gustan los climas demasiado cálidos, de hecho la gewürztraminer puede tener una acidez demasiado baja y esta tendencia a aumentar sus niveles de azúcar sólo puede ser equilibrada en los climas fríos.

Cómo son los vinos

Afirma el experto en vinos Oz Clarke que ya seo seco o dulce, el vino elaborado con la variedad gewürztraminer es el "más intensamente aromático del mundo". Y es que los vinos elaborados con gewürztraminer mantienen la fuerza aromática de la variedad, con notas que recuerdan a lichis, pétalos de rosa, frutas tropicales, flores, y un to-



La gewürztraminer destaca por:

- **Perfume exuberante:** No en vano es conocida como la cepa aromática por excelencia, que en ocasiones se confunde con la uva moscatel.
- **Gran fuerza alcohólica:** Puede alcanzar los 14º.
- **Acidez bastante débil:** Por lo que es difícil obtener vinos que soporten el envejecimiento, exceptuando las vendimias tardías, solo posibles en años excepcionales.

que de pimienta negra fresca y, en ocasiones, jengibre. En boca son armónicos, untuosos, picantes, especiados, suculentos y persistentes con matices muy frutales y florales. Si el vino es dulce, ya sea de vendimia tardía o botritizado, añade miel a sus otros sabores.

La variedad gewürztraminer se transforma en vinos con una baja acidez, armónicos, untuosos, persistentes y sobre todo, muy aromáticos

Vinos dulces

Algunos productores aprovechan el natural dulzor de la gewürztraminer y la potencian gracias a cosechas tardías con las que elaboran vinos de postre. También se obtienen vinos perfumados de concentrados azúcares utilizando uvas que han estado en contacto con el hongo de la botrytis (podredumbre noble). Otra opción de vino dulce elaborado con gewürztraminer es el vino de hielo: los que se obtienen de la uva helada –como los *eiswein* alemanes y los *icewine* de Canadá– y los que se elaboran, como en España, congelando las uvas en cámaras de frío.

RIESLING

Dicen de ella que es 'la aristocracia de las uvas blancas' y una de las mejores variedades de uva del mundo, de hecho, en los países de habla germánica, la riesling es laureada como la mejor uva blanca del planeta. Es curioso, porque es una de las uvas favoritas de los expertos en vino pero aún no ha conseguido emocionar el paladar del gran público.

Cómo es la uva y dónde encontrarla

Es una uva blanca de granos de tamaño pequeño, de epidermis verde pálido que pasa a intenso en sobremaduración. Su pulpa no

MARIDAJE

Ambas variedades combinan a la perfección con muchos platos que otros vinos no soportan, como la cocina asiática y los ligeramente picantes.

En el caso del riesling además, es un buen vino para maridar con pescado, marisco y crustáceos, así como aves, carnes blancas o incluso con quesos fuertes. En la versión de elaboración con vendimias tardías, que es un poco dulce, acompaña muy bien los postres con cítricos o incluso se puede utilizar como postre. En el caso del gewürztraminer, su dulce aroma floral sumado a su leve aroma a jengibre y su cuerpo hace que sea una gran pareja de la cocina india y marroquí. También combina muy bien con marisco y quesos grasos.



La riesling puede producir vinos secos de una magnífica austeridad, semisecos deliciosamente delicados y estimulantes extradulces

está pigmentada, es blanda, suculenta y de alto rendimiento en el prensado. Los racimos son muy pequeños, compactos, con pedúnculo muy corto, con distribución de granos muy uniforme y de difícil desprendimiento. Las cepas poseen un vigor de medio a elevado y porte vertical con tendencia a tumbarse por su elevada producción. De desborre y maduración de media estación.

Aunque se cultiva en todo el mundo, pocas zonas parecen haberle cogido el punto. A favor de esta uva debemos decir que es la única capaz de florecer en condiciones climáticas frías como el norte del Rhin en Alemania, y en cálidas como la región australiana de Coonawarra, o en la sudafricana Constantia. Es una uva que no le gusta el roble, aunque tampoco lo necesita.

En España la encontramos principalmente en el Penedès y Somontano. Aun muy minoritaria, también encontramos pequeños viñedos, casi experimentales, en el norte de España. Los riesling elaborados en España, son vinos secos, afrutados, frescos y florales, pero no alcanzan la entidad de los vinos riesling de la Alsacia, Mosela o del Rihn.

La riesling destaca por:

- **Aromas afrutados:** **Especialmente los vinos jóvenes, con aromas que recuerdan la manzana verde, el membrillo, los cítricos y muy especialmente la lima y la guayaba. Todo ello con toques minerales.**
- **Envejecimiento:** **Sus vinos secos envejecen muy bien**
- **Vinos licorosos:** **Que se obtienen mediante sobremaduración o ataque de podredumbre gris.**



Cómo son los vinos

Puede producir vinos secos de una magnífica austeridad, semisecos deliciosamente delicados y estimulantes extradulces que inundan el paladar y vigorizan la mente.

Y es que los riesling abarcan toda la gama alcohólica más que ninguna otra variedad.

En general, los sabores distintivos del riesling abarcan desde notas florales, manzanas verdes y pizarra, hasta fruta madura (melocoton y albaricoque) y especial, pasando por toques a limón y minerales.

Vinos dulces

Los dulces elaborados con riesling poseen, en general, aromas de miel. El riesling alemán maduro desarrolla un revelador aroma a petróleo. Los alsacianos tienden a presentar un carácter a manzana, acero y mineral. Los australianos poseen un atractivo aroma a lima y acaban por adoptar un toque a tostadas con la edad (aunque no envejezcan en robel). En Australia y Nueva Zelanda también se elaboran rieslings con uva botritizada. En California se consiguen rieslings dulces de vendimia tardía, y Canadá elabora *icewines* dulces intensamente concentrados.✻

Cap de Ruc Gewürztraminer



En Celler Ronadelles siguen el calendario biodinámico y respetan la naturaleza como parte fundamental de su filosofía. El hecho de que sus viñedos estén en un entorno de limitada extensión, formado por varios tipos de suelo y relieves, permiten la elaboración de diferentes tipos de vinos, destacando siempre en cada uno de ellos su singularidad y personalidad. Siguiendo estos principios crean vinos actuales que contemplan con orgullo el pasado y la forma de proceder de los ancestros. Vinos atractivos, frescos, perfumados, armoniosos, exquisitos... llenos de virtud. Y uno de esos vinos es este monovarietal de gewürztraminer, que ha permanecido 4 meses en lías finas para dar como resultado un vino atrevido, elegante y voluptuoso, en el que destaca la armonía de los aromas tropicales y minerales.
Pertenece a la gama *Cap de Ruc Selecció*, enfocada mayoritariamente a restauración o pequeñas tiendas y bodegas especializadas.❋



NOTA DE CATA

Variedad: Gewüztraminer
Características: Limpio y claro, con un intenso y atractivo color dorado con matices anaranjados. Elegante y compleja intensidad aromática donde predominan los matices de frutas tropicales como el mango y el lichi sobre notas de flores blancas y minerales procedentes del terruño. Equilibrado y fresco en boca. La mineralidad y la acidez se unen armónicamente consiguiendo un tacto equilibrado y suave en el paladar, con un recorrido de una buena intensidad y duración. *Cap de Ruc Gewürztraminer* se caracteriza por su frescura y mineralidad, aspectos que lo hacen perfecto para ser acompañado por quesos azules, ensaladas y especialmente foie; además de pescados y arroces.

CELLER RONADELLES
Finca La Plana, s/n
43360 Cornudella de Montsant (Tarragona)
Tel.: 977 821 104 · www.ronadelles.com

Mireia



NOTA DE CATA

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



Hace 30 años que Pinord elabora este vino blanco dentro de la D.O. Penedès. El secreto de su éxito reside en que cada variedad –gewüztraminer, muscat y sauvignon blanco– se elabora por separado y a una temperatura de 14º. Después se efectúa el *coupage* en distintas proporciones. Es un vino ideal para tomar con comida asiática, moluscos de concha, pescado blanco, pescados con salsa, quesos azules, quesos de cabra, quesos fundidos y repostería. Destacar que el vino insignia de la bodega ha recibido este año numerosos reconocimientos: una medalla de diamante en los Premios Internacionales Vino y Mujer, en la categoría de vino blanco de variedades aromáticas, y una medalla de oro –posicionándose como el mejor vino blanco joven del Penedès–, en los premios Tastavins.❋

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

Influencia marítima

De vinos POR LA *costa* CANTÁBRICA



Este mes que arrecia el calor os proponemos 'irnos de vinos' vinos por Asturias, Cantabria y las provincias vascas de Bizkaia y Gipuzkoa, donde las temperaturas son más suaves y los paisajes increíbles. ¿Nos acompañáis?



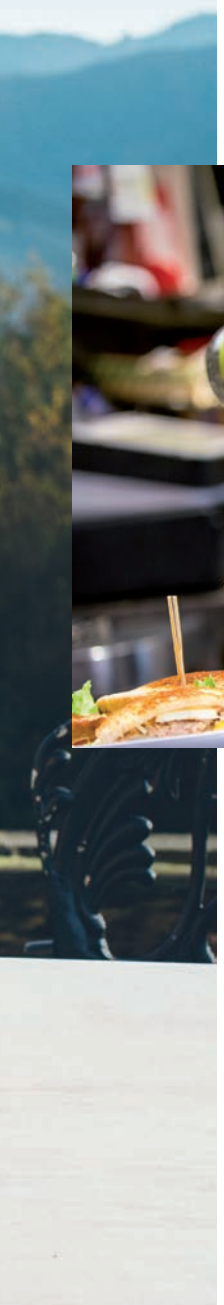
Bizkaiko Txakolina

Este territorio encarado al mar, brinda multitud de atractivos: playas espectaculares, pueblos pesqueros, villas con encanto, ciudades históricas, picos montañosos... Como diría Sabina, 'nos sobran los motivos' para visitar la costa cantábrica. Pero el motivo principal que nos ocupa son los vinos.

La influencia del mar

Cuando analizamos las características de un vino y los factores que afectan su calidad, solemos hablar del terruño, del tipo de uva, de las horas de sol que ha recibido el grano, la cantidad de agua que contiene, su grado de azúcar, o del tiempo que ha pasado el vino en barrica. Pero pocas veces hablamos de cómo la presencia del mar influye en los vinos. En el caso de los vinos de la costa cantábrica la influencia del mar se hace patente. En España solemos distinguir entre vinos atlánticos y vinos mediterráneos. Los atlánticos suelen ser frecuentes en el norte de la península, como en Galicia o toda la Cornisa Cantábrica, pero también en el norte de Tenerife. Suelen ser vinos más ligeros, más frescos, con tramas más ligeras y mayor nivel de acidez. Lo más frecuente es que contengan notas frutales más frescas y en general, resulten menos dulces. La uva con la que se producen madura en climas suaves y húmedos, con lluvias primaverales y días de intenso calor, pero el clima de toda esta zona no hace madurar a la fruta tanto como en áreas más cálidas, por lo que resultan vinos con un grado de acidez remarcable, con más nervio y verticalidad. También, al contar con menos nivel de azúcar, se producen vinos de graduación más moderada.

Esto es en líneas generales, pero veamos qué ofrece cada zona.



Turismo de Asturias

La cornisa cantábrica está llena de fiestas en agosto con un denominador común: la buena mesa regada con buenos vinos

Bizkaiko Txakolina



EUSKADI

La Costa Vasca es muy diversa: cuenta con pueblos pesqueros y ciudades a pie de mar, con playas urbanas y otras de ensueño. Puertos deportivos, marismas, acantilados, rías y un mar activo. Entre sus pueblos y espacios emblemáticos destacan Hondarribia, Zarautz, Getxo y Lekeitio, la bahía de La Concha en San Sebastián, San Juan de Gaztelugatxe, el Ratón de Getaria, Bilbao y el Puente Bizkaia, la Reserva de la Biosfera de Urdaibai y el Geoparque de la Costa Vasca.

Está claro que aquí lo que debemos tomarnos es un buen txakoli, un vino especial vinculado desde siempre al pueblo vasco y ligado fundamentalmente hasta ahora a la costa. Cuenta con una gran tradición en Bizkaia y Gipuzkoa.

En su mayoría blanco, joven y ligero, suavemente espumoso y con una leve acidez. De graduación moderada (9,5º-11,5º), hay que servirlo fresco, y desprende junto con pequeñas agujas de carbónico, toda una gama de aromas (limón, melocotón, flores).

***Bizkaia**

Uno de los peculiares y tradicionales productos de Bizkaia era y es el vino txakoli. Este vino vivió en esta zona un pasado esplendoroso, con una importante presencia social y económica, protagonizando a finales del siglo XIX y comienzos del XX uno de sus mayores momentos de esplendor con la aparición de los "chacolines", tabernas para la venta exclusiva de txakoli. Luego empieza su declive y no es hasta principios de los años ochenta cuando un grupo de bodegueros se agrupa alrededor de la Asociación de Txakolineros de Bizkaia (BIALTXA) y con el apoyo de la Administración Vasca (Gobierno Vasco y Diputación Foral de Bizkaia) se lanza a la recuperación de este exquisito y peculiar vino. Fruto de este trabajo y colaboración nace en el año 1994 la Denominación de Origen "Chacolí de Bizkaia – Bizkaiko Txakolina". Actualmente el término Txakoli-Txakolina es una mención tradicional protegida por la normativa europea. La calidad en la D.O. Txakoli de Bizkaia está definida por las características propias que le aportan: por un lado el medio natural y las variedades utilizadas y por otro, el buen hacer y la cuidadosa elaboración de sus productores y elaboradores. Las variedades de uva principales son la la hondarrabi zuri y la hondarrabi zuri zerratia, que se desarrollan en plantaciones a menos de

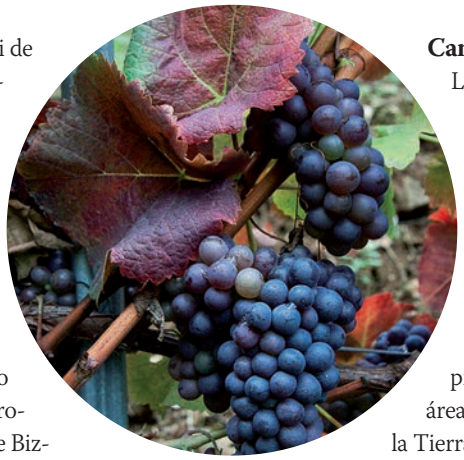
Cada fiesta de verano, su vino

La cornisa cantábrica está llena de fiestas en agosto con un denominador común: la buena mesa regada con buenos vinos. Si os acercáis a las fiestas de María Pita en A Coruña, nada como un tinto fresco de la región. Para los que elijáis la costa de Cantabria, armonizaréis diversión y Vino de la Tierra Costa de Cantabria en la Semana Grande de Santander, que se celebra a finales de julio, o en algunos de los pueblos que celebran festividades en agosto, como Santillana del Mar, Torrelavega, Suances, Potes o Cabezón de la Sal. Y para cerrar nuestro recorrido festivo por el norte, os recomendamos la Semana Grande de San Sebastián (10-17 agosto) o la de Bilbao (17-25 agosto). Allí acertaréis tomando txakoli.



Bizkaiko Txakolina

Turismo de Asturias



400 metros de altura. El txakoli de Bizkaia es un vino blanco, aunque también se producen rosados y tintos en menor medida. Por regla general es un vino blanco joven, fresco, con un grado de acidez que le hace especial y único.
Pero cada vez son más significativas otro tipo de elaboraciones como la crianza en lías o los fermentados en barrica de roble, que hacen que el txakoli de Bizkaia sea mucho más que un vino de año. Destacar que es un vino gastronómico que ofrece una amplia gama de posibilidades para maridar con cualquier plato, desde pescados y mariscos a carnes y postres dulces.

***Gipuzkoa**

Fruto del esfuerzo de recuperación y de calidad llevado a cabo conjuntamente por los cosecheros y la administración vasca, en 1989 el Txakoli de Getaria fue reconocido como Denominación de Origen con el nombre de Getariako Txakolina. Y en 2007 la Denominación se amplió a todo el territorio histórico de Gipuzkoa, que abarca 433 hectáreas de viñedo. Éste, mayoritariamente en emparrado, se encuentra en un 90% en zonas costeras. Dos variedades autóctonas, una blanca, hondarrabi zuri, que supone el 95% del viñedo, y una tinta, hondarrabi beltza, el 5% restante. Son las cepas que cultivadas en emparrados y en espaldera producen las uvas con las que se elabora el Txakoli de Getaria. Unas cuidadas vendimias a comienzos de otoño, buscando el equilibrio de azúcares y acidez, junto a una esmerada elaboración, con las más modernas tecnologías de prensado y de fermentación producen el Txakoli de Getaria. Se trata de un vino blanco, joven y afrutado. De graduación moderada (11º) y con una leve acidez característica. Es un vino muy característico y diferenciado. Hay que servirlo fresco, y desprende junto con pequeñas agujas de carbónico, fruto de su peculiar elaboración, toda su gama de aromas. Desde la D.O recomiendan probarlo con anchoa en salazón y bonito en aceite así como visitar alguna de las bodegas adscritas para conocerlo *in situ*. Una opcion ideal es ir en septiembre cuando llega la tan esperada y tan trabajada cosecha. Coincidiendo con esta cita, se celebrará en Zarautz la Fiesta de la Vendimia, concretamente el sábado 21 de septiembre. Aquí el txakoli irá acompañado por bonito hecho a la parrilla, un perfecto maridaje.

Cantabria

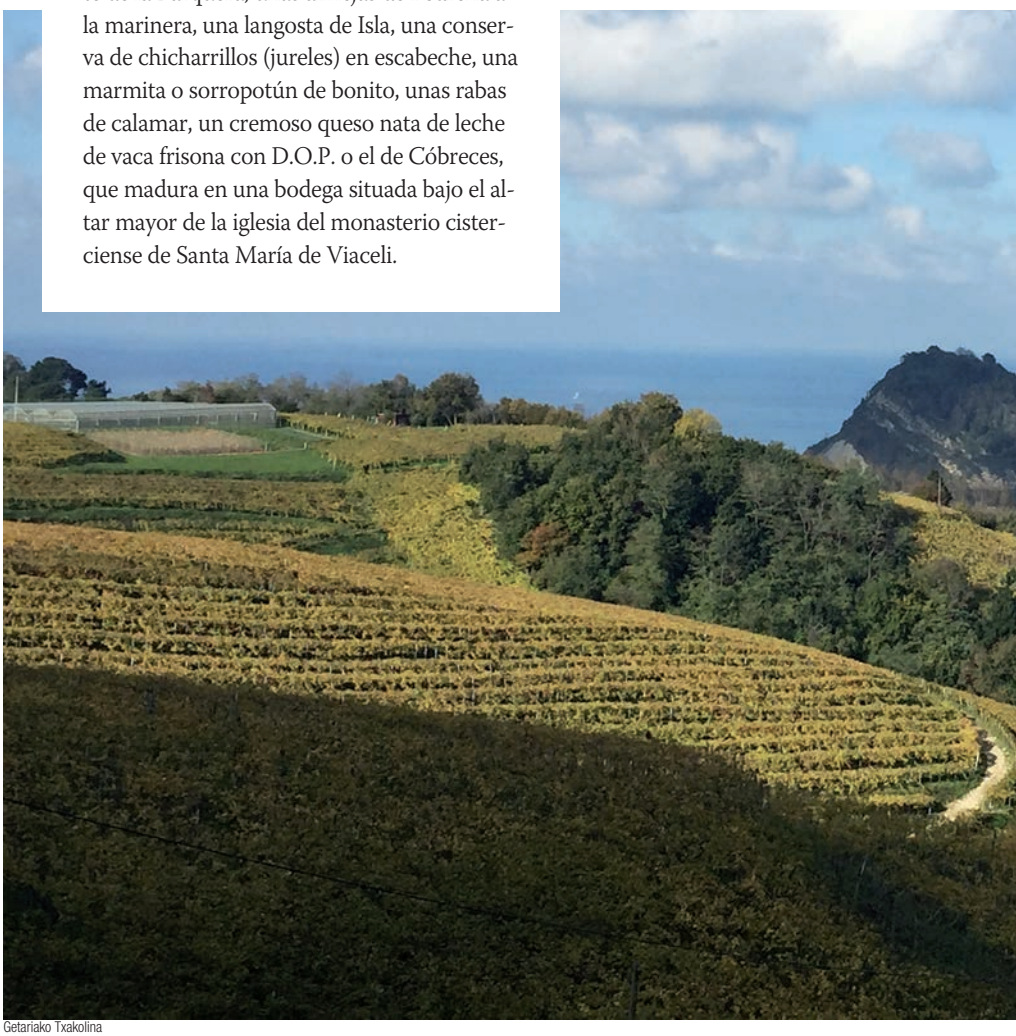
Los Vinos de la Tierra Costa de Cantabria se elaboran en la zona comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica hasta la cota de 600 metros, con excepción de los municipios pertenecientes al área geográfica del Vino de la Tierra de Liébana. Unos vinos resultantes principalmente del uso de variedades autóctonas. Destacan la tinta ondarribi belza y la blanca ondarribi zuri a la que se suman la albariño, chardonnay, godello, riesling y gewürztraminer. Se trata, en su mayoría, de vinos blancos, muy frescos, de aspecto limpio y brillante, moderada graduación alcohólica, adecuado equilibrio alcohol/acidez y con baja concentración de azúcares. Una decena de bodegas producen estos vinos para acompañar, por ejemplo, unas anchoas de Santoña, Castro Urdiales o Laredo en salazón, unas ostras de San Vicente de la Barquera, unas almejas de Pedreña a la marinera, una langosta de Isla, una conserva de chicharrillos (jureles) en escabeche, una marmita o sorropotún de bonito, unas rabas de calamar, un cremoso queso nata de leche de vaca frisona con D.O.P. o el de Cóbreces, que madura en una bodega situada bajo el altar mayor de la iglesia del monasterio cisterciense de Santa María de Viaceli.

Vinos de la Tierra de Liébana y de Costa de Cantabria



Turismo de Cantabria





Getariako Txakolina

Todo el mundo identifica a Asturias con la sidra pero sus vinos son uno de sus secretos mejor guardados



Turismo de Asturias

Asturias

Todo el mundo identifica a Asturias con la sidra, pero merece la pena descubrir uno de los secretos mejor guardados del Principado: sus vinos. Aunque poco conocidos, son fruto de una tradición milenaria del cultivo de la vid en la zona que se remonta al s. IX.

La originalidad de los vinos asturianos radica en las variedades autóctonas que se utilizan para su elaboración, entre las que destacan la albarín blanca y tinta, la verdejo tinta y la carrasquín. El viñedo asturiano –de alta montaña– acogido a la D.O.P Cangas, se localiza en el suroeste del Principado y comprende los concejos de Cangas del Narcea, Allande, Grandas de Salime, Illano, Pesoz, Ibias y algunas áreas pertenecientes a Tineo. Unos pueblos donde poder conectar directamente con la naturaleza y sentir toda la fuerza de la tierra a través de una copa de vino. Y es que descubrir el increíble paisaje de empinadas laderas cubiertas de viñas donde conviven bodegas tradicionales con modernas e innovadoras instalaciones es un auténtico placer.❋



D.O.P. Cangas

Cuando analizamos las características de un vino pocas veces hablamos de cómo influye la presencia del mar



No solo vino...

Sí, es cierto, hemos dicho que nos íbamos 'de vinos' por la costa cantábrica, pero si pasamos por Asturias es imposible resistirse a su bebida estrella: la sidra. Hasta cuenta con su propio ritual de servicio. Por regla general, se escancia sobre vasos de gran tamaño (las medidas suelen ser de 12 cm de alto, 9 de boca y 7 de parte trasera) de modo que al golpear el líquido contra el cristal se oxigena y le confiere su característica espuma. Desde el 12 de noviembre de 2002 la Sidra de Asturias es una Denominación de Origen Protegida, siendo muy frecuente encontrarla en botellas de cristal verde y con tapón de corcho. Es una bebida que, tradicionalmente, está presente en cuantos festivales, romerías o fiestas se celebren en el Principado, participando de una tradición gastronómica llamada *espicha*.

En la actualidad, la D.O.P Sidra de Asturias cuenta con 22 lagares, 271 cosecheros y 605 hectáreas registradas y auditadas, con unas plantaciones de manzana asturiana que pertenecen a las 22 variedades recogidas en el Reglamento de la Denominación de Origen, que le confieren unas determinadas cualidades organolépticas.

Dentro de la D.O.P. nos encontramos con tres productos: Sidra Natural Tradicional (necesita escanciado y no está filtrada), Sidra Natural Nueva Expresión (no necesita escanciado, está filtrada y estabilizada) y Sidra Espumosa, cuya característica principal es que su carbónico proviene de la propia fermentación y su sabor es seco.

Un apunte final que hará que la sidra os guste aún mas: los expertos en nutrición aseguran que 100 mililitros de sidra tienen tan solo 40 kilocalorías, las mismas que un vaso de zumo de manzana.

De ruta por Asturias

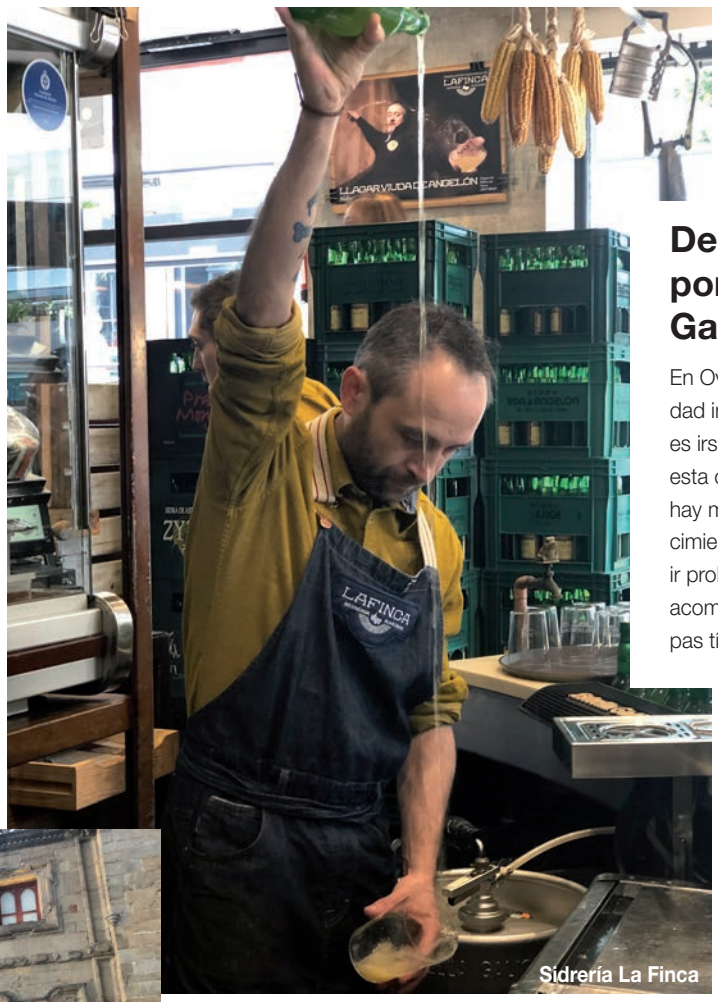


Nos hemos ido de sidras por la calle Gascona de Oviedo y probado uno de los mejores cachopos de Asturias, cenado en el Barrio del Carmen de Gijón, disfrutado de la cocina de Isaac Loya en el Real Balneario de Salinas, hemos estado en Cabrales –¡y probado sus quesos, claro!– y visitado Sotres y Avilés... Un recorrido muy apetecible que os detallamos a continuación. FOTOS: LAURA CURT



Paseo por Oviedo

Lo ha dicho Woody Allen: "Oviedo es una ciudad deliciosa, exótica, bella, limpia, agradable, tranquila y peatonalizada". Ideal el paseo por el casco histórico y por El campo de San Francisco.



Sidrería La Finca

De sidras por la calle Gascona

En Oviedo una actividad imprescindible es irse 'de sidras' por esta calle en la que hay muchos establecimientos en los que ir probando sidras acompañadas de tapas típicas.



Debes visitar... La Mina de Arnao

Es uno de los conjuntos de patrimonio minero más emblemáticos de España. Situada en un privilegiado paisaje costero, constituye la explotación de carbón mineral más antigua de la Península Ibérica, el pozo vertical más antiguo de Asturias y la única mina submarina de Europa.


Isaac Loya

Visita al Real Balneario de Salinas

Su privilegiada situación frente al mar, hace del Real Balneario un enclave ideal para disfrutar de las mejores experiencias gastronómicas con unas vistas de gran belleza. Ubicado en la misma playa de Salinas, el restaurante se asienta sobre un antiguo chalet que formaba parte de las instalaciones del Balneario de aguas marinas, inaugurado por S.M. Alfonso XIII en 1.916. Allí disfrutamos de la cocina del chef Isaac Loya, tercera generación de una reconocida saga de restauradores, que ofrece lo mejor de la gastronomía asturiana a caballo entre la vanguardia y la tradición. Ostenta una estrella Michelin y dos soles Repsol.







Debes probar... el queso de Cabrales

Nosotros lo hicimos en la Quesería Maín de Sotres de Cabrales, dentro del Parque Nacional de los Picos de Europa. Conocimos de primera mano la elaboración de este queso con D.O.P. desde 1981 y visitamos la 'cueva del queso' donde madura.



No te puedes perder... el mejor cachopo de Asturias

Uno de los establecimientos donde mejor lo elaboran –por algo recibieron el premio al *Mejor Cachopo de Asturias 2017 y 2018* y segundo premio en el *Concurso Nacional de Cachopos 2019*– es La Mar y Morena, una típica taberna asturiana situada junto a la calle Gascona, en pleno centro histórico de la ciudad de Oviedo.


Cachopo de La Mar y Morena



Una copa en... Soda 917

Situada en un cruce de caminos a pocos kilómetros de Villaviciosa, Soda 917 está considerada como la mejor coctelería de Asturias. Kike Rojo, antiguo socio responsable de la mítica coctelería Negroni de Barcelona, es el dueño, toda una garantía de éxito. Pídete un Manhattan, un Whisky Sour, un Martini, o uno de sus originales cócteles sin alcohol, y acertarás.



DÓNDE ALOJARSE:

- **En Gijón:** Hotel Blue Santa Rosa. Goza de una ubicación privilegiada en el centro peatonal de la ciudad. La playa de San Lorenzo, el puerto deportivo y la Plaza Mayor se encuentran a 50 metros a pie.
- **En Sotres:** Hotel Rural Casa Cipriano. Ofrece unas unas vistas inmejorables del macizo central de los Picos de Europa. En su restaurante podrás disfrutar de la comida casera y, sobre todo, tradicional de la cocina asturiana.



Virrey (Casa Tataguyo)

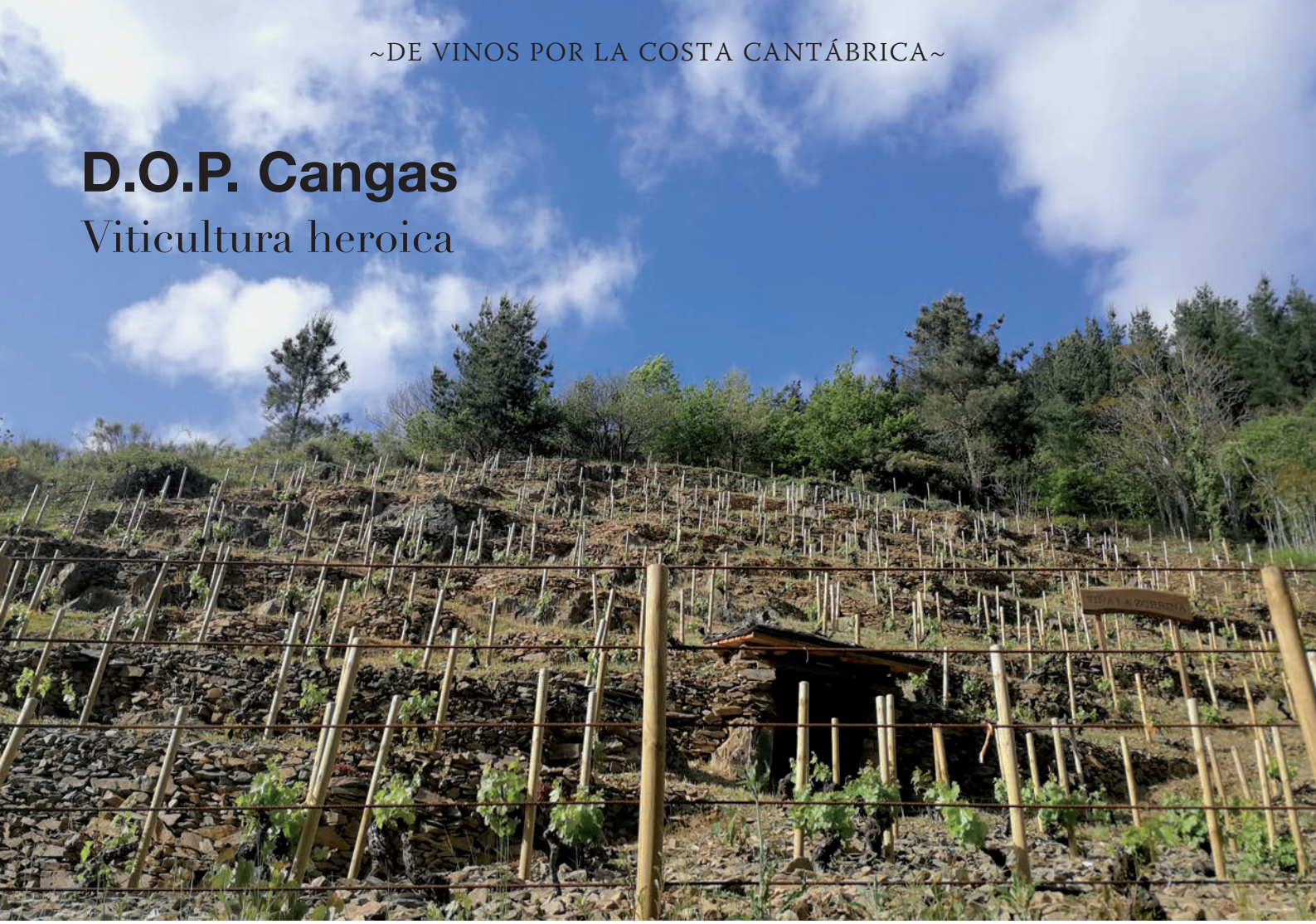


Longaniza (Casa Tataguyo)

DÓNDE COMER

- **Marimorena (Oviedo):** Sin duda, aquí el plato estrella es el cachopo.
- **Zascandil (Gijón):** José Luis Camacho ofrece una cocina sabrosa donde los pescados del Cantábrico son protagonistas.
- **Real Balneario de Salinas (Salinas):** Los platos fusionan tradición y vanguardia de la mano de Isaac Loya.
- **Restaurante Casa Cipriano (Sotres):** Entre sus *hits* se encuentran la fabada, el cabrito lechal guisado con patatines y el arroz con leche.
- **Casa Tataguyo (Avilés):** Imprescindibles la longaniza y el virrey.

D.O.P. Cangas
Viticultura heroica



El Principado no es una comunidad vinícola por excelencia, pero ha encontrado en la comarca de Cangas de Narcea un lugar donde se elaboran excelentes vinos adscritos a la Denominación de Origen Protegida Cangas.

El territorio comprendido por la D.O.P. Cangas en Asturias forma parte del territorio calificado como Viticultura de Montaña por el CERVIM (Centro de Investigación, Estudio, Salvaguarda, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña), denominador común dentro del territorio español del Vino de Cangas, la D.O. Ribeira Sacra y la D.O.Ca. Priorat.

El viñedo acogido a la denominación Denominación de Origen Protegida Cangas, se localiza en el suroeste de Asturias. El paisaje donde se cultivan las vides con las que se elaboran los vinos de esta D.O.P. es abrupto, montañoso –a altitudes superiores a 500 metros sobre el nivel del mar– y los viñedos se asientan en laderas de pronunciadas pendientes con más del 30% de declive, que hacen que su cultivo y mantenimiento sea difícil, heroico, y la mecanización imposible. Son también parajes de elevada belleza e interés turístico.

Zona de producción

La zona de producción de uva para la elaboración de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Protegida Cangas, está constituida por los terrenos que en base a criterios exclusivamente técnicos, se consideran especialmente aptos para la producción de uvas con la calidad necesaria y que estén ubicados en los términos municipales de: Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y algunas zonas que pertenecen al término municipal de Tineo.

Variedades

Las uvas más características, propias de la zona y conformadas durante decenios a su clima y suelo son: el carrasquín, el verdejo negro, la mencía y el albarín negro en el caso de las variedades tintas y el albarín blanco, albillo y moscatel de grano pequeño, en el caso de las variedades blancas. Los viñedos están formados por pequeños pagos que dan forma a un paisaje laberíntico y algo caótico. Las viñas en esta zona están situadas sobre suelos de pizarra, normalmente en fuerte pendiente y cuentan con una edad superior a los 80 años, con una densidad de plantación que oscila entre 3000 y 6000 cepas por hectárea y de escasa producción.❋

Más información: www.vinosdeasturias.es

Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales

Denominación de Origen Protegida Cangas

Asturias

Unos vinos impactantes de la D.O. Ribeira Sacra



Josep Pla, inspirándose en Stendhal, escribió que cualquier ciudad cruzada por un río tiene la mitad de sus problemas estéticos resueltos. Paralelamente si el cauce corre libre entre montañas, Hugh Johnson anunció que estábamos en territorios propicios a vinos excelsos.



Basta recordar la calidad y personalidad de los que se vendimian cerca del Mosela o del Rhin para tener unas pistas que se confirman entre las nieblas que envuelven Sauternes. Todo lo dicho vale también para la Ribeira Sacra, un paisaje catalogado últimamente como Patrimonio de la Humanidad que encierra parcelas imposibles, volcadas sobre los cauces de agua.

Concretamente sobre el Sil, la viticultura es una forma de heroicidad. Tanta, que mantener en estado las diminutas parcelas, para conseguir mínimos rendimientos, las llevó al olvido, a un sueño del que ahora despiertan gracias a personas de mucha fe. Una de ellas es María José Yravedra, una dama que une en su trabajo dos posturas indispensables para entender territorio y vino. Es arquitecta, lo que da dimensión de buen diseño a toda su bodega, (ha publicado *Arquitectura y cultura del Vino*) y detenta un máster de viticultura y enología. Si prestamos atención a sus instalaciones observaremos cómo se adapta la obra humana a la vegetación. Aprovechando las diferentes alturas, los sistemas internos funcionan por gravedad, no hay alteraciones visuales, sino integración de materiales nobles.

Descubrí sus vinos pidiendo en un restaurante uno blanco. A pesar del peso de los tintos en Ribeira Sacra, me decidí por un blanco, porque cuando un enólogo triunfa con

Cuando un enólogo triunfa con blancos, seguro que los tintos estarán a la altura





ellos, seguro que los tintos estarán a la altura. El *Ourive Dona Branca,* fruto de la variedad dona branca, marca los sentidos, deslumbrante. Suelos de pizarra en unas pendientes que obligan al trabajo manual, viñas de más de 85 años, ausencia de herbicidas, altura de 550 metros, tiene todos los ingredientes para dar un producto de calidad. Más aun tras una fermentación de 24 horas, una reivindicación de los hollejos a la que sigue una fermentación natural por sus propias levaduras. Si el *Vel'uveyra Mencía barrica 2017* marca carácter, este alcanza mayor nivel en los vinos de parcela, en los que María José Yravedra sabe potenciar todas las virtudes. Juega con las variedades plantadas secularmente y las recupera con arte. Por ejemplo, en el *Alpendre 2017* en el que manda la variedad merenzao, análoga al *trousseau* del Jura. La recuerda en su gama aromática, en su color ligero, borgoñón. Una variedad autóctona minoritaria de bajo rendimiento. Una joya. *Al Pie del Cañón* ensambla la variedad caiño con la riqueza del clima atlántico y del suelo granítico. Fermentado en roble francés durante 8 meses, nos devuelve a los vinos gallegos eternos, bien elaborados, con toda su ti-

La Ribeira Sacra encierra parcelas imposibles, volcadas sobre los cauces de agua

picidad. Es el paisaje conservado en una botella.

Un *coupage* mandado por la mencía en compañía de garnacha y negreda da el poderoso cromatismo de tonos violáceos del *Vel'uveyra Mencía barrica 2017,* es un sorbo de la tierra ancestral con sus notas balsámicas. Ahí están los taninos que no arrasan el paladar, sino que aportan viveza y frescura.

La brancellao es una variedad autóctona gallega. Minoritaria, delicada, da unos tintos que reflejan clima y suelo. *El Pórtico da Gloria 2017* es complejo. Muy complejo si tenemos presente que ha fermentado con racimo entero en inox. Luego hace la maloláctica en barrica, dando una producción total de unas 1000 botellas. No les extrañe que beberlas sea cruzar el Pórtico de la Gloria.❋



BODEGAS RONSEL DO SIL
A Barxa, s/n
Sacardebois
32740 Parada de Sil (Ourense)
Tel.: 988 984 923
www.ronseldosil.com



Barceló Hotels & Resorts

GINEBRA

Las exportaciones de ginebra española se han disparado un 30% en los primeros meses del año. Una buena noticia que compensa el ligero descenso del consumo en España el pasado año. El sector confía en una remontada este verano. Y es que ¿a quién no le apetece un refrescante gintonic cuando suben las temperaturas?

Una moda imparable

La ginebra es el ejemplo perfecto de que las viejas modas regresan. Este licor, que logró tener su corto momento de fama en los años 80, sobre todo en países como España, Estados Unidos y Filipinas, regresó con fuerza hace unos años a nuestro país y desde entonces sigue siendo uno de los destilados más consumidos. No obstante, las ventas de ginebra cayeron tanto en volumen (-1,5%) como en valor (-0,9%) en 2018 en España, un descenso que los expertos atribuyen al auge de los productos saludables. La baza con la que juega la ginebra para remontar es la 'premiunización' del sector y también, como decía-



HISTORIA

A nivel industrial, la producción de ginebra se inició en Holanda en 1664; en 1775, nacería *Citadelle* en Francia. Con la introducción del alambique vertical en el siglo XX, se empezaron a producir ginebras más neutras como las de la casa inglesa *Beefeater*, considerada la primera *London Dry* comercializada a gran escala. Desde entonces, el consumo y la producción de ginebra no ha parado de crecer en todo el mundo y los botánicos empleados en su destilación parecen infinitos, dando lugar a multitud de estilos.

mos al principio, con las exportaciones, que han aumentado un 30% en los primeros meses del año (enero-marzo), situándose muy por encima de otras bebidas espirituosas como whisky, vodka, ron o licores. De hecho, la ginebra batió el récord con más de 6.500 toneladas vendidas en el exterior en 2018. No es de extrañar, ya que las bebidas espirituosas españolas están muy bien valoradas en todo el mundo, exportándose el 60% de la producción. Destacar que las ginebras 'saborizadas', están impulsando las ventas fuera de España. Guinea Ecuatorial, Alemania, Italia, Bélgica o Francia son los principales clientes.

Es la bebida más utilizada como base de combinados



H10 London Waterloo

La tendencia...

La ginebra en las discotecas ya no se lleva. Los españoles prefieren saborear un gin-tonic después de comer o a la salida del trabajo, en restaurantes, hoteles y bares. Lo que significa que se consume más por la tarde que por la noche. Las cifras no engañan: el 78% de las ventas de ginebra (en canal hostelero) ya se da durante el día. Así se desprende de los últimos datos aportados por la consultora Nielsen.

El gin-tonic sigue siendo el rey

El gin-tonic es el combinado más consumido en España en el canal Horeca. Y es que desde que surgiera la moda de este combinado hace algunos años, esta bebida sigue manteniéndose en un puesto destacado, y además está activando el mercado de las tónicas. Además, las nuevas referencias aportan diferentes sabores al gin-tonic: florales, cítricas, secas o con pimienta rosa, que cada vez ganan más adeptos, y surgen ante la demanda y progreso de este combinado.



LTL Barra Lateral Ponzano (Madrid)

Tipos de ginebras

La legislación de la Unión Europea distingue hasta cuatro denominaciones de venta en relación con las bebidas alcohólicas con sabor a nebrina:

***Bebidas espirituosas aromatizadas con nebrina:** Son aguardientes con sabor a enebro que pueden aromatizarse con enebro común o rojo y cuya base puede ser alcohol de origen agrícola, un aguardiente y/o un destilado de cereales.

***Gin:** Debe utilizarse únicamente enebro común y ser obtenido de alcohol etílico de origen agrícola, no de aguardiente.

***Gin destilado:** La destilación tiene que producirse, necesariamente, después de aromatizar el alcohol, que debe tener origen agrícola por lo que se excluyen las ginebras que tiene como base el aguardiente.

***London Gin:** Es un tipo de gin destilado, además de los requisitos propios del gin destilado, se exige la ausencia de edulcorantes y colorantes. Puede ir acompañada del término *dry*, ya que siempre es seca. Es la que suele tener un sabor más puro a enebro.

SABÍAS QUE...?

- **Soldados, escritores, políticos y artistas han encontrado la fuerza, el consuelo y la inspiración en un sorbo de ginebra a lo largo de la Historia.**
- **Existen en el mercado ginebras sin alcohol, para un público que apuesta por lo saludable pero que no quiere renunciar al gin-tonic.**
- **España es el tercer país donde más gin-tonic se consume del mundo, detrás de Filipinas y Estados Unidos, según el ranking International Wine & Spirit Research (IWSR).**
- **En las islas Baleares se produce un gin genuino y característico, debido probablemente al dominio británico de Menorca durante el siglo XVIII. Son igualmente valorados y tradicionales los gin producidos en Cataluña o Andalucía.**

¿Cuál prefieres?

Según su base botánica encontramos:

***Clásicas:** Son aquellas ginebras en las cuales el sabor clásico predomina. Es decir, tiene el sabor del enebro como protagonista, aunque puede estar complementado con otros.

***Cítricas:** En estas prevalecen los aromas cítricos por encima de otros sabores. Pueden estar elaboradas con naranja, limón, mandarina, lima, pomelo, entre otros.

***Herbales:** También conocida como botánica. En este tipo de ginebra se pueden apreciar las notas de hierbas como la menta, la albahaca, el romero, o el tomillo. Su aroma es intenso y eso hace que estas sean las favoritas de muchas personas.

***Florales:** Aunque muchos no lo saben, las flores también se usan para elaborar esta bebida. Sabores y aromas de lirios, rosas, violetas, geranio o jazmín son protagonistas en esta clase de ginebra, que sue-





MARIDAJES

Los cócteles con ginebra se pueden maridar, así lo demuestran por ejemplo en Negresco Cocktail Bar by Bobby's, la coctelería del Hotel Negresco de Barcelona, que este verano ha presentado varias propuestas en este sentido:

Durante el mes de junio se pudo degustar *Green Attitude* junto a la tapa *Tartar de kumato y salmón ahumado con tártara de wasabi y pan crujiente de sésamo.* Una propuesta fresca con fondo de ginebra Gin Mare, jengibre, lima, sirope de té matcha, manzana Granny Smith y aloe vera.

En julio la propuesta maridada estuvo formada por el cóctel *Roger Rabbit* y el *Medallón de vieira a la plancha con cremoso de celeri, tomate semi seco y suave allioli de azafrán*. Una bebida muy colorista por la combinación de zumos de naranja y zanahoria, aderezados con bergamota y base de Gin Gvine Floraison.

Dany Martín de Bobby's Free y Jon García, chef de Negresco Restaurant, son los ideólogos de los cócteles maridados que mes a mes encontramos en la carta de Negresco Cocktail Bar by Bobby's junto a su carta de cócteles.

le ser más dulce y menos seca que otras.

***Especiadas:** Tienen una gran gama de aromas y sabores, puesto que en este tipo de ginebra predominan los sabores de especias como la canela, la pimienta, la raíz de angélica, la nuez moscada, entre otras, que le otorgan un gusto muy particular.

***Frutales o afrutadas:** Se refiere a la ginebra que es elaborada generalmente con frutos rojos y/o frutos del bosque, y en la que sobresale su sabor. Puede ser de uva, fresa, manzana, entre otros y poseen un sabor más suave y dulce que otras ginebras.*

Las ginebras saborizadas están impulsando las ventas fuera de España

El Cielo del Urban (Madrid)





Eme Be Garrote

Martín Berasategui ofrece en esta antigua sidrería de San Sebastián una cocina que mira a sus orígenes pero sabiamente actualizada y para todos los bolsillos. La mejor manera de acercarse a la cocina del chef español que posee más estrellas Michelin. **TEXTO. LAURA MORALES.**

Existen voces que critican que la *Guía Michelin* sienta 'predilección' por el chef vasco, que acumula 10 estrellas entre todos sus restaurantes. Pero sería injusto decir que un local, simplemente por llevar la firma 'Berasategui' inmediatamente consiga una estrella. En el caso de Eme Be Garrote, le ha llegado seis años después de su apertura, así que no se ha tratado de una decisión precipitada por parte de los inspectores, que definen así este proyecto: "Resulta singular en fondo y forma, pues ansía un retorno a los orígenes del gran Martín Berasategui cuando empezó a formarse como cocinero en el mítico Bodegón Alejandro. Parece mentira, pero ya lo decía el genial Antoni Gaudí: 'la originalidad consiste en volver al origen'. El negocio, que juega con el nombre del chef y hace un guiño a su popular gesto de levantar el antebrazo (el ya famoso "garrote"), sorprende por su emplazamiento en una antigua sidrería del barrio de Igara, algo escondida y recuperada hoy para la hostelería. En su moderno interior, con un estilismo que según sus propias palabras podríamos calificar como 'euskandinavo', plantean una cocina de raíces tradicionales y regionales puesta al día, con el sello de calidad común a todos los restaurantes del Grupo Martín Berasategui pero... ¡más terrenal! Ofrecen un buen menú degustación y una carta a precios prácticamente cerrados por grupos (entrantes, principales y postres), en muchos casos con opción a medias raciones".

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Martín Berasategui lo expresa con estas palabras: "El día que nos concedieron la primera estrella en Eme Be Garrote fue uno de los días más importantes de mi carrera. Mi socio, Luismi Garayar, dueño de Cárnicas Luismi, con el que comparto Eme Be Garrote, y yo, no nos lo podíamos creer. Cada estrella es como un sueño hecho realidad. Son reconocimientos que conllevan mucha responsabilidad pero a la vez infinita felicidad y motivación. A mi me cargan las pilas."

EME BE GARROTE
Camino de Igara, 33
20018 Donostia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 227 971
www.emeberestaurante.com
Jefe de cocina: Javi Izquierdo
Director de sala: Rafael Moya
Horario 13:00 -15:30 y 20:30 - 22:30
Cerrado: Domingo noche y lunes
Vacaciones: Del 2 al 17 de septiembre y del 22 al 26 de diciembre (ambos incluidos)
Menú degustación 95€



El chef: Martín Berasategui

Martín Berasategui (San Sebastián, 1960) es uno de los grandes referentes de la nueva cocina vasca. Lleva en el mundo de la cocina desde los 13 años y consiguió su primera estrella Michelin con solo 26. Su buque insignia, que lleva su nombre, está ubicado en Lasarte-Oria (Gipuzkoa) por el que luce tres estrellas Michelin, las mismas que consiguió más tarde para el Lasarte de Barcelona, ciudad en la que también luce una por Oria. En Tenerife luce dos por el MB y a ellas se suma la de Eme Be Garrote.

Martín, trabajador incansable, entusiasmado con su oficio tras más de 40 años de profesión, define así su cocina: "Está muy apegada a mi tierra y mis raíces, pero abierta al mundo".

En la mesa

El jefe de cocina Javi Izquierdo ejecuta a la perfección la idea que Martín tenía para este establecimiento: ofrecer la mejor cocina de raíz, mimada al fuego y repleta de sabor, actualizada y asequible. El mercado es quien dicta y sugiere la cesta de la compra para crear los platos que llegarán a la mesa. Entre ellos y a modo de ejemplo, citaremos la *Lasaña fría de antxoas marinadas con verduras y gazpatxo vasco;* las *Kokotxas de bakalao con berberechos al txakolí* y el *Arroz con almejas a la manera tradicional.* Entre los postres, insuperable el *Macaron de naranja, gel de azafrán y helado de té earl grey.*

Se puede optar por el Menú degustación a 95€ (10% IVA incluido, bebidas aparte); el Menú orígenes a 45€ (10% IVA incluido, bebidas aparte), que se sirve de martes a viernes laborables al mediodía (no disponible en agosto) para mesas no superiores a 10 personas y menús especiales con bebida incluida para mesas con más de 11 comensales.❋



ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Imperial Rosé Brut

Sugerencias de maridaje: Acompaña bien aperitivos y entrantes como melón con jamón y entremeses. También embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con samfaina o magret de pato con confitura de arándanos. Perfecto para postres como *Macaron de naranja, gel de azafran y helado de té earl grey* creado por Martín Berasategui para el restaurante donostiarra Eme Be Garrote.

El vino: Este cava rosado de la D.O. Penedès se elabora 100% con garnacha y tiene una crianza de 24 meses. Presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente con un fino rosario de desprendimiento vertical, marcando una corona muy buena. Intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque, con gran complejidad de aroma. Goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo.

www.cavarovellats.com

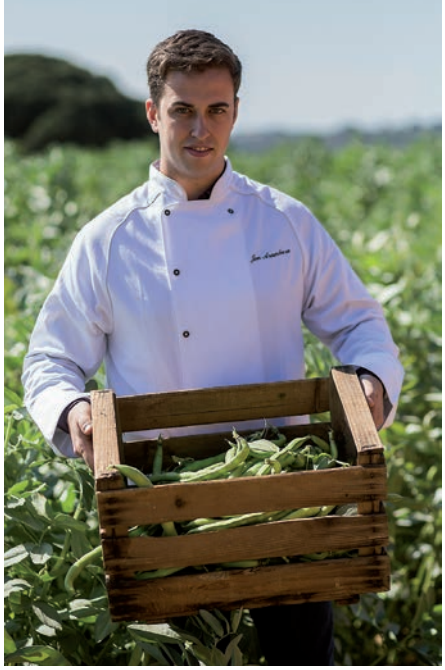
Lo saludable está de moda



Restaurante Solc
(Majestic Hotel & Spa Barcelona)

COCINA Y PRODUCTOS HEALTHY





Restaurante Solc (Majestic Hotel & Spa Barcelona)

Puede que nos leas en la playa, después de haber disfrutado de una buena paella en un chiringuito y de haber rematado la comida con un helado. No es un delito, las vacaciones están para eso. Pero aprovechando que todo lo saludable está de moda quizá es el momento de ir pensando en cambiar nuestra dieta por una algo más verde. Los chefs están ahí para ayudarnos con creaciones deliciosas ¿Quién dijo que comer sano es aburrido?

Aunque en teoría somos conscientes de que es necesario comer frutas y verduras para llevar una dieta sana, lo cierto es que los españoles toman hoy un 40% menos de verduras y hortalizas que hace cincuenta años, tal y como asegura un estudio de la Fundación Española de Nutrición, situándose en 2018 en una media de 1,3 raciones por persona y día. Esta cifra queda lejos de la ingesta mínima recomendada, que es de 2-3 raciones diarias, según la Organización Mundial de la Salud. Al consumo de verduras deben añadirse 2-3 raciones de fruta. Y es que una cosa es la teoría y otra la práctica. No obstante, aunque no sea el conjunto de la población, una buena parte sí que busca cada vez más 'productos sanos para estar sanos 'y eso incluye los productos ecológicos, en ocasiones, difíciles de identificar.

Cómo diferenciar un producto ecológico

Producto ecológico, biológico, de comercio justo, de km0... son muchos los productos que actualmente encontramos en los supermercados y tiendas especializadas. Sin embargo, es difícil identificar cada término y encontrar las diferencias entre un producto ecológico y uno de km 0, por ejemplo. Por ello, Biocop, firma pionera y de referencia en la producción y comercialización de productos biológicos, nos da las claves para identificar un producto ecológico. Para poder diferenciar un producto ecológico de otro que no lo es hay que prestar especial atención en su etiqueta. En esta debe constar:

4 SUPERALIMENTOS

que no debes perder de vista:

WAO



1 Aguacate: **No solo es uno de los superalimentos de moda sino que cuenta con su propia Organización Mundial (la WAO por sus siglas en inglés), que sigue expandiendo su alianza con la reconocida *Guía Michelin* y colaborará por primera vez en la próxima edición para España y Portugal de 2020.**

2 Baobab: **De sabor cítrico, es una bomba nutritiva que frena el envejecimiento de la piel, fortalece los huesos, el sistema inmunitario y regula la presión arterial. Multitud de *influencers* lo incluyen ya en sus *bowls* de frutas en el desayuno.**

Barceló Hotels & Resorts



Barceló Hotels & Resorts



Un ingrediente secreto *healthy*: las hebras de los plátanos

El mundo está dividido en dos tipos de personas, las que quitan las hebras del plátano antes de comérselo y las que se lo comen sin importarles nada. Nerea Rodríguez, Wellness Expert del hotel Barceló Portinatx, nos descubre por qué nunca deberíamos quitar las hebras de los plátanos: "Los filamentos del plátano contienen mucha más cantidad de fibra que el resto del plátano, concretamente un tipo de fibra soluble llamada pectina que refuerza la salud intestinal. También tienen una alta concentración de vitamina B6, calcio, antioxidantes, y potasio y magnesio en abundancia que favorecen la función de los músculos y los nervios".

*Certificado Agricultura Ecológica Unión Europea. A la hora de comprar un producto ecológico debemos fijarnos en su envase. Los alimentos procesados solo deben etiquetarse como ecológicos cuando todos o el 95% de sus ingredientes de origen agrario son ecológicos. Todos los productos identificados llevan el aval de certificación agricultura ecológica europea (en vigor desde Julio de 2010) y están certificados por un organismo de control.
*Indicaciones del origen del producto. Este apartado especifica el lugar de obtención de las materias primas ("Agricultura UE", "Agricultura no UE"...).
*Código organismo de control que certifica el producto. El logo de aval europeo se acompaña con el código de la entidad que certifica el producto.
*Especificación ingredientes ecológicos. En la lista de ingredientes debe indicarse qué ingredientes son ecológicos.
*Método de producción del producto. En la etiqueta también deben aparecer los términos ecológico o biológico, o en su defecto las abreviaturas "bio" y "eco".
*Certificados adicionales: Los productos internacionales, además de llevar el logotipo europeo con su código de autoridad, pueden ir acompañados del aval de garantía de su país de origen o comercialización como son el Certifié Agriculture Biologique (AB) de Francia, el Soil Association (SA) de Gran Bretaña o el Quality Control&Insurance Services (QCI), entre otros. En las etiquetas de los productos biológicos puede aparecer también el sello Demeter. La Asociación Demeter Internacional distingue con este aval a los productos procedentes de la agricultura biodinámica. Este sello nos garantiza la máxima calidad y que estos productos se han cultivado o elaborado siguiendo los principios de la agricultura biodinámica.

SABÍAS QUE...?

Los españoles toman hoy un 40% menos de verduras y hortalizas que hace cincuenta años.

El 47% de los españoles afirma desconocer aún la diferencia entre vegetarianos, veganos y flexitarianos.

3 Nuez: Un fruto seco versátil y muy nutritivo, considerado el superalimento del verano. Celebró su día el 4 de julio.



La Bóbadilla, a Royal Hideaway Hotel



4 Pistacho: Uno de los alimentos más valorados por los nutricionistas debido a sus múltiples beneficios para la salud. Los pistachos previenen enfermedades psicológicas como la depresión, reducen la presión arterial y la frecuencia cardiaca, disminuyen los niveles de colesterol, ayudan a controlar el peso, aportan fortaleza y son uno de los mejores antioxidantes que existen por encima de frutas como las fresas, moras o granadas.

La filosofía *veg-friendly* llega a España

La tendencia *veggie* es ya una realidad en España y Barcelona podría ser su capital. Y es que está considerada la ciudad más *veg-friendly* de España. De hecho, en 2016 fue oficialmente declarada por el Ayuntamiento barcelonés como ciudad *veg-friendly* para promocionar las oportunidades de este consumo entre sus habitantes y turistas. A ello han contribuido también cientos de locales que ofrecen este tipo de restauración. Y es que alimentación *veggie* no deja de ganar adeptos en nuestro país. Según datos de la nueva edición del estudio 'The Green Revolution', elaborado por la consultora Lantern, el segmento *veggie* supone un 9,9% de la población española y ha aumentado un 27% total en los últimos dos años. Además, según el mismo informe, el 35% de los españoles ha reducido o eliminado su consumo de carne roja en el último año. A pesar de este dato, el consumo de frutas y verduras no se ha visto incrementado en consecuencia. "Seguir una dieta vegana no es la única vía para una alimentación adecuada. Se trata simplemente de una opción más que, además debe estar bien planificada y pensada si queremos conseguir todos los nutrientes necesarios para que sea saludable", comenta la Dra. Beatriz Beltrán, especialista en Nutrición y Dietética, profesora de la UCM y Académica de honor de la Academia Española de Nutrición y Dietética (AEND). "Existen unas guías alimentarias para vegetarianos y veganos que pueden orientar a los consumidores que opten por estas opciones. Al igual que en las dietas omnívoras, la alimentación *veggie* debe apoyarse en un buen aporte de cereales integrales y de frutas y verduras, estas dos últimas en parte consumidas en crudo", añade la especialista.

El Cucufate (Madrid)



¿Qué es el *black detox*?

Septiembre está a la vuelta de la esquina así que deberíamos pensar cómo depurar el cuerpo tras los excesos del verano. Este año nuestro mejor aliado puede ser el carbón activado, y ya podemos verlo en alimentos: como zumos, helados, bizcochos... Este aditivo en forma de polvo se obtiene de maderas, cáscaras de nueces o aceitunas y es el ingrediente que tiñe los alimentos de negro. Se ha puesto de moda como un ingrediente más en la cocina y es una de las últimas tendencias en el mundo *healthy* como ingrediente purificador porque entre sus supuestos beneficios se encuentra la pérdida de peso y la desintoxicación del cuerpo ya que absorbe las toxinas presentes en el organismo.



Mood Rooftop Bar (The One Barcelona)

La restauración apoya la tendencia saludable

Son muchos los restaurantes de toda España que utilizan productos ecológicos, de Km 0 o que incluyen una gran oferta de platos elaborados, por ejemplo, con verduras, como los que ofrece nuestro chef de portada, Xavier Pellicer, en su restaurante de Barcelona, que actualmente ostenta el título de *Mejor Restaurante de Verduras del Mundo.* También en la capital catalana destaca la oferta gastronómica del restaurante Solc del centenario Majestic Hotel & Spa. Y es que no solo utilizan productos de proveedores de confianza y de huerto propio sino que ofrecen vivir la experiencia *From farm to table,* que supone la inmersión en la cultura gastronómica del hotel. La empresa *Winenium*, especializada en actividades enoturísticas *premium* es la encargada de recoger en el hotel a los clientes y conducirlos hasta Argentona, a unos 30 minutos en coche del centro de Barcelona, donde la familia Soldevila-Casals, propietaria de Majestic Hotel & Spa Barcelona, posee la finca Can Met. Es allí donde se encuentra el huerto que los visitantes podrán conocer y recorrer acompañados por *Winenium* y por el Sr. Cabrafiga, el agricultor encargado de cultivar y recolectar las verduras y hortalizas que nutren los fogones de Luis Llamas, chef de Restaurant Solc. La segunda parada tiene lugar en las bodegas Alta Alella, también en la comarca del Maresme, donde se visita la finca en la que se cultivan los viñedos para la elaboración en exclusiva del vino *AA Cau d'en Genís Cuvée Majestic* para su consumo en Majestic Hotel & Spa Barcelona, además de pasear entre viñedos con vistas al mar, catar otros vinos de la bodega y ampliar conocimientos vitivinícolas. La experiencia culmina en Restaurant SOLC, donde se disfruta sensorialmente todo lo aprendido.❋

El té matcha

Uno de los lugares en el mundo donde la gente vive más tiempo es Okinawa (Japón). Se ha atribuido en parte al consumo regular de té matcha, la hoja entera del té verde que tras un proceso especial de cultivo, recolección y secado, se muele para obtener un polvo fino y verde intenso que multiplica los beneficios del té verde. Este producto está ganando rápidamente popularidad en todo el mundo debido a su múltiples propiedades: se cree que ayuda en la pérdida de peso ya que es un quemador de grasa, reduce el colesterol y azúcar en la sangre y no eleva los niveles de insulina ni la presión arterial. También se dice que reduce el estrés y estimula las defensas, aunque su alto contenido en cafeína hace que deba tomarse con precaución.
Mientras que el té verde se infusiona en agua caliente, los polvos del matcha se añaden al agua caliente, por lo que se consume el 100% de la hoja de té verde. Por eso, el té matcha contiene 137 veces más antioxidante que el té verde convencional. Una de las características del té matcha es su sabor verde ligeramente dulce por lo que lo se usa en bombones, postres y batidos. Por ejemplo, en el restaurante barcelonés Artte elaboran el postre *Texturas de té matcha* (gelatina, trufa, bizcocho, helado y tierra de matcha) y en el también barcelonés Suís & Bowls elaboran uno de sus *lattes* más originales y sanos con este té como protagonista.

Restaurante Artte (Barcelona)





Aires ibicencos en la Barceloneta

Allí donde el Paseo Joan de Borbó muere en la playa de Sant Miquel, acaba de abrir sus puertas Ethniko. Su carta ofrece los mejor de varios continentes y puede conciliar a los que buscan propuestas *healthys*, vegetarianas y veganas con los amantes de la buena carne o los mejores pescados, siempre con producto Km 0. Con vistas al mar, alterna sus aires ibicencos de día con una propuesta más *underground* y urbana de noche.

ETHNIKO
Passeig de Joan de Borbó, 74 · 08039 Barcelona · Tel.: 935 221 977 · www.ethnikobarcelona.com

Sano y con sabor

Llega al centro financiero de Madrid un nuevo restaurante que va a revolucionar el concepto *healthy fast food.* Los futbolistas Marcos Llorente (Atlético de Madrid) e Ibai Gómez (Athletic Club), el chef Roberto Bosquet y el empresario Marino Cid, quieren demostrar que es posible comer sano sin renunciar al sabor. Apuestan por platos elaborados con productos frescos, sostenibles y de proximidad. Sin ultra procesados, sin harinas ni azúcares refinados.

NAKED & SATED
Estébanez Calderón, 3
28020 Madrid
Tel.: 914 675 763
www.nakedandsated.com





Refrescantes gazpachos

En Auto Rosellón, restaurante del Eixample barcelonés conocido por su cocina creativa de temporada y proximidad, la chef Ronit Stern y su equipo juegan a diario con los mejores productos que les traen sus proveedores agrícolas para elaborar sus gazpachos. De albaricoque, remolacha, cereza, sandía... la huerta mediterránea sin límite alguno.

AUTO ROSELLÓN
Rosellón, 182 3 08008 Barcelona
Tel.: 938 539 320 · www.autorosellon.com



En este restaurante madrileño utilizan el saltado, una técnica muy saludable de la cocina chifa, donde el elemento principal es el wok. En la carta encontramos platos típicos de la cocina chifa cocinados con esta técnica: el solomillo saltado, tallarín saltado a los 2 ajíes y arroz chaufa.

KION & SUI
Azalea, 1 · 28109 Alcobendas (Madrid) · Tel.: 910 090 830 · www.restaurantekionsui.com

Xavier Pellicer



“En estos momentos diría que estoy en una fase muy holística de mi carrera”

La denominada *Healthy Kitchen* –o cocina saludable– es tendencia, pero la que lleva a cabo Xavier Pellicer no es fruto de ninguna moda pasajera. Nos confiesa que descubrió la medicina ayurveda y su dieta vegetal y eso le cambió. En el restaurante barcelonés que lleva su nombre ofrece platos elaborados con productos ecológicos, de proximidad y saludables que le han valido por segundo año consecutivo el título de 'Mejor Restaurante de Verduras del Mundo'. **TEXTO: LAURA MORALES**



Se formó con Juan Mari Arzak y trabajó con reputados chefs franceses antes de volver a su Cataluña natal. En su currículum destaca sin duda su estancia en Can Fabes (Sant Celoni) de Santi Santamaria, durante dos etapas diferentes de su vida, y su paso por el Àbac de Barcelona, donde consiguió dos estrellas Michelin. En 2017 consiguió otra estrella por Céleri, establecimiento que decidió cerrar para abrir el que lleva su nombre. Pero ya en este último empezó a tener claro que la cocina saludable, con los vegetales como protagonistas, era el tipo de cocina a la que quería dedicarse a partir de entonces. El chef barcelonés emprendió su proyecto más personal hace apenas un año, algo así como la culminación de una larga trayectoria profesional. "Estoy donde quiero estar, no sé que nos deparará el futuro, pero tengo claro que este proyecto no será efímero". Ésa es solo una de las reflexiones que Pellicer hace a lo largo de la entrevista que ha concedido a *Vinos y Restaurantes* y que pueden leer a continuación.



¿Cuándo y por qué decidió ser cocinero? ¿vocación? ¿tradición familiar?
Decidí ser cocinero a los 13 años. La influencia de mi abuela materna, francesa, y su cocina, junto a la de mi madre, hicieron mella en mi. Siempre he considerado que soy un cocinero vocacional.



¿Cómo definiría la cocina que lleva a cabo? ¿Qué la hace distintiva? ¿Cuál diría que es su sello personal?
En estos momentos diría que estoy en una fase muy holística de mi carrera. Busco productos cargados de energía vital para poder alimentar el intestino de manera muy agradable. Para que sea distintiva necesitamos ese producto muy fresco y del día para poder transmitir esa energía en los platos. En referencia al sello creo que estoy en una fase donde mis platos son de unos 3 elementos como mucho por plato (en general), busco que el protagonista sea el elemento principal sin demasiados complementos. También utilizo mucho las especias para potenciar sabores y equilibrar los *doshas*.

¿Qué pretende transmitir a los comensales con su cocina?
Que las verduras son buenas, saludables y que ayudan a equilibrar nuestra dieta que ha sido demasiado proteínica antaño. Busco conseguir que el comensal disfrute en la ingesta pero luego disfrute de una digestión equilibrada.



¿Qué consejo le daría a los jóvenes que quieren ser cocineros?
Les diría que se fijen poco en lo mediático y que si realmente les ilusiona cocinar se centren en aprender y conocer la técnica. También les aconsejaría aprender las bases más tradicionales que serán el eje del futuro. Es importante saber de dónde uno viene, sus orígenes.

¿Cuál es la filosofía que guía su trabajo?
Hoy en día mi filosofía se basa mucho en el respeto a las temporadas, a los productores, a la tierra, a su ritmo vital. En paralelo, cada día soy más consciente de los problemas que nos rodean: sostenibilidad, desperdicio, plástico... Equilibrar todos estos temas en el restaurante se me hace cada día más imprescindible.

¿Cómo se consigue innovar? ¿Qué le inspira?
Desde nuestra mirada de una cocina más vegetal, no paramos de probar y experimentar de qué manera podemos llegar a revalorizar y a poner en su justa medida todo este producto. Miramos de tener la tecnología necesaria para llegar donde nos proponemos, además de utilizar todos los medios de cocción para potenciar los productos. Me inspira el frescor, el respeto a la temporalidad, no exigirle a la tierra lo que no nos puede dar, fluir y recibir cada día ese producto mimado por el agricultor. Me inspira lo ecológico, lo biodinámico, lo natural, lo silvestre.

“Me inspira lo ecológico, lo biodinámico, lo natural, lo silvestre”





“A los jóvenes que quieren ser cocineros les diría que se fijen poco en lo mediático y que se centren en aprender”

“Hoy en día mi filosofía se basa mucho en el respeto a las temporadas, a los productores, a la tierra y a su ritmo vital”

Apunte personal

Un recuerdo culinario de la infancia: La quiche Lorraine de mi abuela materna
Un ingrediente que nunca falte en tu cocina: Sal
Una manía: Orden y limpieza
Una película: Pulp Fiction
Una canción: Gold de Spandau Ballet
Un deseo por cumplir: Viajar a Japón
Hobbies: Deporte
Si no hubiera sido chef... No me lo he planteado nunca



¿Por qué esa ‘obsesión’ (en el buen sentido) por las verduras? ¿Cree que la denominada ‘Healthy Kitchen’ es una moda pasajera o ha venido para quedarse?
En mi caso se debe a un cambio de conciencia que surge después de la muerte de Santi Santamaria y de cómo me sentía y me encontraba yo. Descubrí la medicina ayurveda y su dieta vegetal y algo cambió en mí. No lo veo, ni lo siento, como una moda pero sí como una evolución del ser humano.

¿Qué importancia le otorga al vino y al maridaje?
En nuestro caso es importante ya que tenemos una bodega enfocada a la par con nuestra cocina. Tenemos una oferta de vinos naturales, ecológicos y biodinámicos. Personalmente prefiero tomar una botella de vino y comprobar cómo va evolucionando copa a copa. Por supuesto, si alguien está interesado en hacer un maridaje, Albert se lo ofrecerá encantado y podrá descubrir vinos que no son tan habituales.

Esperó a tener más de 50 años para abrir su propio restaurante ¿Por qué?
La vida es así, no esperé, se nos brindó la posibilidad de abrir nuestro propio negocio con mi mujer, Mercè y lo hicimos. Estamos encantados.

A lo largo de su carrera ha obtenido diferentes reconocimientos, entre ellos estrellas Michelin, y ahora, por segundo año consecutivo, su restaurante ha sido elegido “Mejor Restaurante de Verduras del Mundo” en el certamen We’re Smart Think Vegetables! Think Fruit!, de We’re Smart Green Guide. ¿Qué opina de los premios?
Los premios son un reconocimiento al trabajo de todo un equipo del restaurante. El servicio, la cocina, la administración, todos forman parte de los premios.
Nos refuerzan en el ideario de nuestra filosofía y nos motivan a seguir apostando por nuestros sueños.

Afirma que en los últimos años la gente se ha creado una imagen de su persona que no se ajusta demasiado a quien es en realidad. ¿Quién es Xavier Pellicer realmente?
Mis amigos, mis clientes, mi familia saben como soy. Un trabajador enamorado de su oficio que se siente más cómodo en los fogones que haciendo otras cosas. Soy totalmente normal.

Su carrera profesional ha sido un constante ir y venir, nuevas aperturas, cierres... ¿Ha encontrado al fin ‘su sitio’ o es inconformista por naturaleza y siempre busca cosas nuevas? ¿Tiene en mente nuevos proyectos profesionales?
Estoy donde quiero estar, no sé que nos deparará el futuro, pero tengo claro que este proyecto no será efímero. Tengo muchas ideas, pero no sé si tengo las fuerzas para diversificarme demasiado. Ya veremos… ✻

¿Dónde encontrarlo?

RESTAURANTE XAVIER PELLICER
Provença, 310
08037 Barcelona
Tel.: 935 259 002
www.xavierpellicer.com

Frigo lanza helados veganos

La compañía lanza al mercado 14 referencias de helados veganos de sus marcas más representativas –Cornetto, Magnum, Ben&Jerry's y Solero–, en diferentes formatos y aptas para flexitarianos, vegetarianos y veganos.





La isotónica más saludable

Kombutxa Isotonic® reúne los beneficios saludables de Kombutxa® –que contiene probióticos naturales, ayuda a las digestiones, potencia el sistema inmunológico, entre otros–; y los que aporta el agua de mar.

Solán de Cabras presenta Antiox



Es la nueva variedad de su gama de aguas funcionales. Y la primera elaborada con té. Concretamente, es una bebida a base de té blanco, melocotón y naranja. Una nueva manera de hidratarse con un plus de sabor y aporte funcional.



Hida apuesta por el sano gazpacho

El gazpacho ecológico de Hida se presenta en formato cristal con un peso neto de 750 ml. Se elabora con verduras y hortalizas provenientes del cultivo ecológico y tiene 18 meses de vida útil, lo que permite almacenarlo en la despensa sin necesidad de conservar en frío.

SORBETES DE JIJONENCA

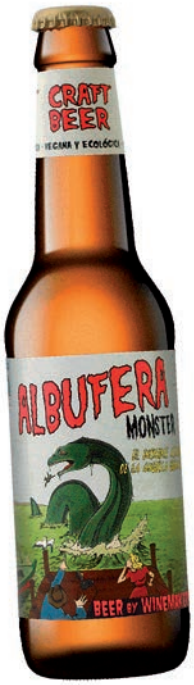
Este año se presentan dos *Sorbetes Ecológicos.* Uno a base de zumo de naranja y mango y otro con zumo de frambuesa, mora, granada y uva. Con estos sorbetes Jijonenca mantiene su apuesta por la calidad de las materias primas, ya que la fruta de ambos sorbetes es un 65% ecológica.

La alternativa vegana para el canal Horeca

Veggie Foods presenta una gama de alimentos vegetarianos (toman como base legumbres, cereales y hortalizas) que se pueden integrar en recetas tradicionales de cualquier bar o restaurante: hamburguesas, albóndigas, pinchos... pero 100% vegetales. Sin colesterol, sin grasas animales y en algunos casos sin gluten.



La Albufera ya tiene su monstruo



Vicente Gandía, reconocida recientemente como mejor bodega europea, lanza al mercado su nueva cerveza ecológica y vegana *Albufera Monster.* Se trata de una cerveza artesana, elaborada por enólogos, con dos maltas ecológicas de bajo tueste de cebada y trigo al estilo *Blonde Ale.*

IMAGEN RENOVADA

Aperitivos Medina presenta la imagen renovada de su gama ECO bajo el lema "Cuando la tierra se cultiva de forma natural". La compañía pretende evocar al origen de los frutos secos y busca conectar a sus clientes con los agricultores.





Vinos ecológicos

Dentro de la línea de producción ecológica de la bodega encontramos: Marqués de Riscal Organic 2018, Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 2018 – Premio al "Mejor producto innovador en bebidas ecológicas" en los *Eco & Organic Awards Iberia* 2019– y Finca Montico 2018. Marqués de Riscal Viñas Viejas está en proceso de certificación.

Eremus Joven



En el año 2000 los hermanos Páramo Arroyo construyeron una bodega para elaborar su propio vino. De los siete hermanos, tres trabajan profesionalmente en la bodega: Alejandro es el técnico industrial, se ocupa de todo lo que se mueve y nada se le resiste; Fernando es el viñador, el que se ocupa de la viña, de que sea feliz y Lina es ingeniera agrícola, master en dirección de empresa agrarias y enóloga. Su historia es la de sus padres, Alejandro y Pilar que desde muy pequeños les enseñaron a amar las viñas "En las viñas, que teníamos repartidas por estos términos, nos enseñaron a amar y respetar el suelo del que obteníamos el fruto. En estos majuelos veíamos como nuestra madre trenzaba con habilidad y perfección los sarmientos que después nos servían para calentarnos y asar las chuletas; y cómo mi padre preparaba minuciosamente pequeños sacos donde ponía el azufre para después enseñarnos como aplicarlo en la cepa."

Con la herencia recibida de sus padres de respeto al medio ambiente comenzaron el mismo año de fundación de la bodega con la agricultura ecológica. Fue en el año 2003 cuando salió al mercado su primer vino con sello de agricultura ecológica otorgado por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León. Hoy nos presentan *Eremus Joven,* un monovarietal de tempranillo con una vistosa etiqueta.✻



NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Brillante color rojo guinda con ribete azulado. En nariz, profusa presencia de frutas y flores en perfecta armonía. En boca es vivo, armónico y equilibrado. Ideal para acompañar pescados con cuerpo, carne de ternera y quesos de media curación.

BODEGA HERMANOS PÁRAMO ARROYO
Ctra. Roa-Pedrosa, Km 4
09314 Pedrosa de Duero (Burgos)
Tel.: 947 530 041
www.paramoarroyo.com



Aromata, Dársena y Clos

¿Sufriendo la canícula? Siempre hay remedio… Restaurantes frescos en lugares para el relax y gastronomías para disfrutar sin tiempo. Nos paseamos por el centro de Palma de Mallorca, por la Marina Deportiva de Alicante y por Madrid con tres propuestas de garantizada satisfacción.

Aromata



Jaume Oriach y Andreu Genestra (Aromata)



Andreu Genestra, además de ser uno de los emblemas de la cocina mallorquina contemporánea (y española en general) y chef de rara sensibilidad, sabe buscarse muy bien los lugares donde mostrarse. En la capital de la isla, Palma de Mallorca, se ha hecho con el umbroso patio de una casa singular del siglo XVII en pleno centro que le permite, en un tono más *casual* que en su casa madre (Hotel Predi Son Jaumell, en Capdepera), regalar sus luces mediterráneas a los comensales metropolitanos. Un lugar "con encanto" y una cocina ejecutada con afilada perfección por Jaume Oriach. Buenas vibraciones globales que comparto con Xesc Reina (el gurú de las sobrasadas) y con el Sa Fita de Bodegas Es Fangar, ese blanco fresco, alegre y de "ilustrada conversación". Andreu, espejo refinado de su tierra, propone comenzar con un capuchino de cordero con emulsión de regaliz, una coca "cocarroi" con crema de aguacate y anguila ahumada y una pera osmotizada en vermouth… Diversiones ligeras para dar entrada al "tomate". Ahí viene una vieira a la brasa con velouté de azafrán, muestra de la delicadeza de la casa. Espárrago con huevo de corral y oliva con caldo de espárrago, festival de texturas y sensualidades. Mucho glamour en el ravioli de pato con salsa de foie gras y reducción de carne. Sutileza con "músculo": cigala con mollejas de cordero y *beurre blanc* tocada de la cabeza. Rape asado con verduritas tiernas, salteado de algas y jugo de naranja en escabeche, puro cromatismo. *Porc negre* de Can Com-



pany con puré de manzana y croqueta de oreja, receta señorial que se apuntilla con la liebre a la royal por si había alguna duda. Hierbas silvestres con cabrales y textura de yoghourt con helado de peino a la brasa. Mallorca, desde lo ancestral hasta lo prospectivo.

AROMATA
Concepció, 12 · 07012 Palma (Illes Balears)
Tel.: 971 495 833. · www.aromatarestaurant.com
Precio medio: 50€

On: El menú del mediodía, imbatible (18,50 €)
Off: Si buscas un menú típico de verano "guiri"

Dársena

Si estamos en Alicante, entonces toca arroz. Y no será por oferta (buena). En el caso de la ciudad de Alicante, Dársena, en la Marina Deportiva, es uno de los *musts*. Antonio y Cristina, los líderes de este establecimiento rodeado de agua, llevan años haciendo pedagogía del arroz, mostrando y ofreciendo sus distintas variedades y usos óptimos dependiendo de la receta. Incluso dan clases durante la semana… En un local lleno de luz y de Mediterráneo, su propuesta, aunque fundamentada en el arroz (tienen una extensa carta), puede empezar con el gazpacho de fresón y seguir, desde luego, con los





Cristina y Antonio (Dársena) con María José San Roman

semisalazones de Toni Pérez, adalid de esta forma contemporánea de tratamiento que Quique Dacosta ha llevado al paroxismo. El despliegue debe contar con la mojama, el bonito, el múJol, la caballa… Sabores potentes que se matizarán luego con los gambosí (gambas de pequeño tamaño) con espinacas fritas, escuela de crujientes. La coca de bonito marinado será ya el prólogo de los arroces… La elección es personal… pero una buena idea es probar varios. El albufera seco de salmonete, que se potencia con las cabezas, es fino y amariscado. El aquarello de un año de maduración con calamarcitos y toque de plancton, intenso, profundo. El meloso de cocochas al pilpil, sensual y ensoñador. Para el postre, todo un homenaje al clasicismo y la nostalgia: la tortilla Alaska.

DÁRSENA

Marina Deportiva Muelle de levante, 6 · 03001 Alicante

Tel.: 965 207 399 · www.darsena.com

Precio medio: 45€

On: La amplia oferta de arroces

Off: No vayas si buscas una paella *standard*

Clos

El concepto de Clos parte del afamado Skina de Marbella. Tras haber logrado el éxito allí con una creatividad desenfadada, ahora, en Madrid, su propietario, Marcos Granda, con un equipo joven y potente, le ha conferido a aquel estilo *casual* más enjundia y, lógicamente, colores madrileños. Y ya tienen una Michelin. El suyo es un menú equilibrado, de fina ejecución y con los gestos justos para sintetizar la tradición local. Platos rigurosos y golosos aunque, en algunos casos, faltos de un poco más de contraste, de emoción. Un menú que brilla especialmente en los platos más suculentos, pero siempre manteniendo formas *chic*, rigor técnico y *swing* lúdico. En manos del chef, Víctor Infantes, y con el propio Granda, que también es sumiller, en la sala (junto a Xabier Iturralde), hágase la cocina… Tosta de anchoas con emulsión de La Peral, sabores asturianos para comenzar. "Desayuno de caza" a base de consomé de perdiz, codorniz y pichón (excelente) con espuma de tomillo y churro con trufa. Inevitable la oreja de cerdo crujiente con emulsión de perejil y huevas de salmón. Erizo con sabayón de menta y guisantes lágrima, otro *hit*. El carabinero se propone en dos servicios: yema de huevo inyectada con sus corales y cuerpo a la plancha tocado de bacon y aguacate. La epifanía: mollejas de ternera con puré de salsifíes y alcaparras fritas; y los callos de bacalao a la madrileña. La merluza con cristal de espinacas y espléndido pilpil. Crema de naranja y jengibre con sorbete de hibiscus y chocolate relleno de pecán y helado de caramelo.





CLOS

Raimundo Fernández Villaverde, 28 · 28003 Madrid

Tel.: 910 648 805 · www.restauranteclosmadrid.com

Precio medio: 75€

On: La excelente relación calidad-precio y la sala

Off: La falta de más "caña" en las composiciones

Juanlu inagura la terraza de su Lu de Marbella

Lo que le faltaba a Juanlu. Tras el éxito de su nuevo restaurante marbellí, una composición estética que nos retrotrae a los orígenes glamourosos de la ciudad, ahora propone una gran terraza entre la vegetación. Puntazo.

La acuicultura, único futuro…

Y no sólo por ser sostenible en un planeta que ya no puede más… Sino por el incremento en el respeto al producto y la alta calidad organoléptica que ya tienen diversas empresas como Lubimar, Aquanaria o Veta La Palma, por poner sólo algunos ejemplos.



Entrega de los 'Premis Nacionals de Gastronomia 2019'

La gastronomía catalana se viste de gala

La Casa Llotja de Mar de Barcelona fue la sede escogida este año por la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición para hacer la entrega de sus premios anuales, que reconocen a destacados profesionales del mundo de la gastronomía catalana.

Los Premios Nacionales premian a los diferentes actores que hacen de la gastronomía uno de los motores económicos en todo el mundo. Son unos premios que nacieron para preservar la identidad de una herencia tan íntima y propia como es la cocina de Cataluña y que la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición estableció para ayudar a salvaguardar una dedicación tan noble y antigua como es el oficio de cocinar.

Los ganadores de estos premios nacionales son el resultado de un proceso de votación secreto, establecido por los estatutos de la Academia, que se realizan a lo largo del año. La Academia selecciona aquellos cocineros, profesionales, instituciones o colectivos por la excelencia en su tarea y por la aportación a la cocina y a la gastronomía catalanas.

Según Carles Vilarrubí, presidente de la ACGN, "El talento de nuestra gastronomía es grande. La tradición culinaria, fuerte y arraigada en cada comarca, el personal que conforma la restauración, amplio y de características muy definidas. Cada día abren y cierran nuevos restaurantes. Aquellos que mantienen el conocimiento, la calidad y la acogida, son los que perduran".



La cena

La entrega de premios se realizó en el decurso de una cena ofrecida por el chef leridano Joel Castanyé, galardonado con el premio Revelación del año anterior y fueron conducidos por los periodistas Laura Rosel y Antoni Bassas.

Los premiados

Este año los galardonados 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 (Barcelona), 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. ✻ **Más información: www.acgn.cat/academia-catalana-gastronomia**

El mejor restaurante del mundo 2019 según el jurado de la influyente y mediática lista 'The World's 50 Best Restaurants', es el francés Mirazur. No obstante, podría decirse que este año la lista tiene un marcado acento latino, ya que en la mitad de los restaurantes del *top 10* se habla español, un ranking que lidera el vasco Etxebarri en el tercer puesto.



50 Best Restaurants 2019

Acento latino



El complejo hotelero Marina Bay Sands de Singapur fue la sede elegida este año para la gala celebrada el pasado junio, tras su paso por ciudades como Londres, Nueva York, Bilbao o Melbourne.

Si nos centramos en cómo les ha ido a los restaurantes españoles, debemos decir que seguimos contando con el mismo número de establecimientos que el año pasado, esto es, siete. Pero no son los mismos. Así, El Celler de Can Roca desaparece del ranking, dado que ingresa directamente en el grupo 'Best of the Best'. Arzak desaparece también y cae al segundo tramo de la lista. En realidad, aunque se llama '50 Best Restaurants', el ranking contempla también un segundo tramo, del número 51 al 120. El restaurante donostiarra pasa del número 31 en 2018 al 53 en 2019. Sí que se mantienen entre los 50 primeros Mugaritz (asciende del puesto 9 al 7); Disfrutar (sube del 18 al 9); Tickets (asciende del 32 al 20); Azurmendi (que sube, imparable, del 43 al 14); y el también vasco Etxebarri que se erige como tercer mejor restaurante del mundo (el año pasado ocupaba el puesto 10). Por su parte ascienden a este primer tramo de la lista, otros dos restaurantes vascos que en 2018 figuraban en el segundo tramo: Nerua (del puesto 57 pasa al 32) y Elkano (del 77 sube hasta el 30). Además, hay que recalcar que en ese segundo tramo de la lista, este año ha entrado por primera vez Aponiente (en el puesto 94) y también se encuentran en esta parte de la lista: Martín Berasategui (desciende del 76 al 87); Quique Dacosta (desciende del 68 al 81); Enigma (avanza del 95 al 82) y DiverXo (avanza del 96 al 75).

El Top 10

1. Mirazur (Francia)
2. Noma (Copenhague)
3. Etxebarri (Axpe, Vizcaya)
4. Gaggan (Bangkok)
5. Geranium (Copenhague)
6. Central (Lima)
7. Mugaritz (Rentería)
8. Arpège (París)
9. Disfrutar (Barcelona)
10. Maido (Lima)

Presencia femenina

Como cada año, la gala también ha servido de escenario para la concesión de otros 'premios especiales'. El premio a la mejor cocinera del mundo (The World's Best Female Chef) ha ido a parar a manos de la mexicana Daniela Soto-Innes, chef del neoyorquino Cosme. Por su parte, el premio al mejor chef de pastelería (The Word's Best Pastry Chef) ha sido concedido a otra muer: Jessica Préalpato (jefa de pastelería en Alain Ducasse au Plaza Athénée', de París).✻

La novedad

La organización anunció que a partir de 2019 los establecimientos que ya habían ocupado el número 1 del ranking en alguna ocasión no podrían entrar ya nunca en competición, e ingresarían directamente en un grupo llamado 'Best of the Best' (una especie de *Hall of Fame* donde permanecerían de forma vitalicia).



The Original Tonic se reinventa

Además de reducir los azúcares en toda su gama de productos, *The Original Tonic* presenta un nuevo sabor *Açai Ginger* y dos nuevas alternativas sin azúcar: *Classic Zero* y *Citrus Zero*. Con su nueva imagen, la marca pretende ofrecer un perfil más *premium* y sólido.

CALIDAD Y SEGURIDAD

El grupo bodeguero ViniGalicia ha superado la auditoria de IFS Food, norma de seguridad alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI), la cual se centra en la seguridad y calidad de los productos procesados.

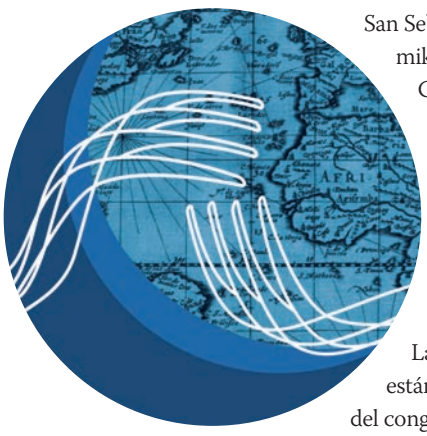




Nuevo proyecto de Familia Torres en Rías Baixas

Pazo Torre Penelas es el nuevo proyecto vitivinícola cuyo objetivo es elaborar un vino singular de larga crianza. El enólogo gallego Víctor Cortizo ha sido el encargado de elaborar un vino experimental, totalmente en granito, en la pequeña bodega del pazo.

San Sebastian Gastronomika 2019 celebrará su XXI edición



Del 6 al 9 de octubre de 2019, San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country conmemorará el 500 aniversario de la ruta de Juan Sebastián Elkano que consiguió circunnavegar el mundo por primera vez. Las inscripciones ya están abiertas en la web del congreso.



La Piña Colada es para el verano

Malibu lanza el clásico cóctel tropical de zumo de piña y crema de coco en formato *ready-to-drink*, para beber dónde y cuándo se quiera.

VALLEGARCÍA OBTIENE SU D.O.P.



El mismo año en el que la bodega fundada por Alfonso Cortina ha celebrado el vigésimo aniversario de la primera plantación, el Diario Oficial de la Unión europea ha publicado la protección de Vallegarcía como Denominación de Origen.



Vinos de espíritu MEDITERRÁNEO

Agrícola de Garriguella y Rabós presenta la nueva imagen de los vinos de la *Gama Puntils.* Unos vinos de espíritu mediterráneo que enamoran por su sutileza y elegancia.



Carlos Moro apuesta por Galicia

Bodegas Familiares Matarromera ha adquirido una bodega situada en el municipio de Castrelo de Miño (Ourense), en la D.O. Ribeiro. Casar de Vide ha sido el nombre elegido para este ilusionante proyecto.



Jumilla con sello ecológico

La D.O.P.Jumilla, pionera en este tipo de cultivo, ha asistido a la primera Feria profesional internacional del sector ecológico, celebrada en Madrid el pasado mes de junio, y bajo la marca *Organic's Jumilla.*



Barcelona acogerá el próximo Fórum Gastronómico

Del 18 al 20 de noviembre una trentena de chefs de toda Europa descubrirán las nuevas tendencias en alta cocina, pondrán en valor el papel de la mujer al frente de los restaurantes más selectos y reivindicarán la sostenibilidad en el Fórum Gastronómico Barcelona 2019, que también dará especial protagonismo al vino.

Nuevo espacio enogastronómico

Familia Torres ha inaugurado el Jardín Restaurante El Celleret, un espacio enogastronómico elegante y acogedor, ubicado en su emblemática finca Mas La Plana, en el corazón del Penedès: una experiencia 360º que aúna turismo, vino y cocina de proximidad.





Los Torren apadrinan la Ruta del Aceite y del Agua

Sergio y Javier Torres han apadrinado esta ruta que transcurre por el interior de Lleida, entre las localidades de Les Borges Blanques y Vila-sana. Un nuevo producto turístico para escapadas de fin de semana que une la capital del aceite y el lago más grande de Cataluña a través de su patrimonio, naturaleza, cultura y gastronomía.

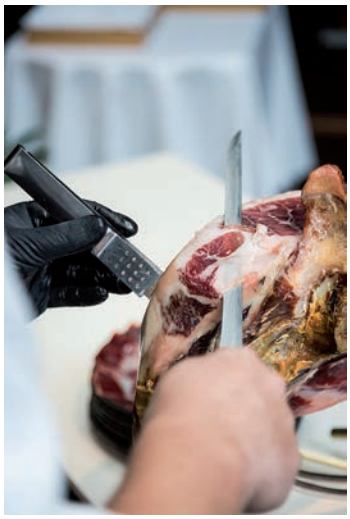
Acuerdo de colaboración

La bodega Bodem ha firmado un acuerdo de colaboración con el prestigioso colegio universitario Bordeaux Sciences Agro para la investigación y el desarrollo de la calidad de viñedos y vinos, centrándose en el suelo y en el *terroir* del que proceden.



El jamón seduce al mercado mexicano

La interprofesional ASICI ha inaugurado, con apoyo de la Unión Europea, el segundo año de la campaña *Ham Passion Tour* en México para divulgar las excelencias de los jamones ibéricos españoles en este país, principal destino de las exportaciones fuera de la UE, solo por detrás de EEUU.





Caviaroli presenta un nuevo formato

Se trata de un formato individual de 20 gramos de tres sabores de sus perlas de AOVE (arbequina, guindilla y albahaca) para el sector *retail*. Tendrán un PVP aproximado de 6€ en tiendas gourmet.

La D.O. Manchuela estrena web

Tras la creación de su nueva marca y los materiales corporativos impregnados con el nuevo concepto estratégico, la Denominación de Origen Manchuela ha lanzado su nueva web, www.manchuela.wine, donde es posible conocer las principales bondades de su singular vino.

Éxito del primer congreso RestCat

Organizado por la D.O. Catalunya el pasado julio, obtuvo un gran éxito de participación. Así, unos 200 profesionales acudieron al certamen para disfrutar de unas jornadas dedicadas a los sectores de la restauración, la sumillería y la hostelería.



Teka nos enseña cómo cocinar carnes rojas



Teka nos propone unos sencillos trucos para cocinar la carne a la brasa. Así, el sellado a la inglesa (3 minutos) es perfecto para que esta no pierda sus propiedades; 6 minutos para los que la prefieran poco hecha; 7 u 8 minutos para la carne al punto; y 9 para los que les guste bastante hecha.

Nuevo proyecto de enoturismo de LAN

Con más de cuarenta años de tradición vitivinícola, la bodega riojana presenta: "LAN en tres letras". Una propuesta enoturística que dura unos 90 minutos e incluye visita a la bodega y degustación de 3 vinos y un aperitivo.





La mejor sidra de hielo

El concurso de mejores sidras y derivados de manzana elaborados en Asturias ha escogido la sidra de hielo *Valverán 20 Manzanas,* que elabora Masaveu Bodegas, como mejor sidra de hielo.

El xarel·lo como protagonista

El Santuario de Foix ha vuelto a llenarse de profesionales del mundo del vino y *wine lovers* en la *5ª Cimera del Xarel·lo.* Los más de 500 asistentes al acto, pudieron podido degustar las más de un centenar de opciones de las 35 bodegas participantes.





Veuve Clicquot, patrocinador del Festival Cruïlla

En el Festival Cruïlla, celebrado el mes pasado, se pudo disfrutar de los mejores artistas internacionales de la mano de Veuve Clicquot, patrocinador oficial del certamen. La marca de champagne dispuso de dos espacios exclusivos y de un *champagne-truck* en el que se sirvieron cócteles.



25 años de la Fundació Cassià Just

El presidente de la Fundació, Josep Lluís Cleries, en un evento celebrado en el restaurante barcelonés Impur del chef Nandu Jubany, ha valorado muy positivamente los 25 años de esta entidad que inserta laboralmente a personas con fragilidades mentales y sociales, en el mundo de la gastronomía.

PALOMITAS GOURMET

En verano *Joe&Seph's* propone una manera original y sabrosa de acompañar las bebidas: sus exclusivas palomitas gourmet de sabor oriental con chili, y de coco y semillas de chía.



CRDO Ribera del Júcar



D.O.P. Ribera del Júcar

Esta joven D.O.P. se creó en 2003 y cuenta con una extensión de más de nueve mil hectáreas de viñedo, situadas en los municipios conquenses de Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante.

CRDO Navarra



Navarra

La diversidad de paisajes encantará al enoturista, amén de la rica gastronomía de la zona que acompaña a sus famosos vinos rosados, los jugosos tintos jóvenes, los deliciosos blancos de chardonnay, los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel.



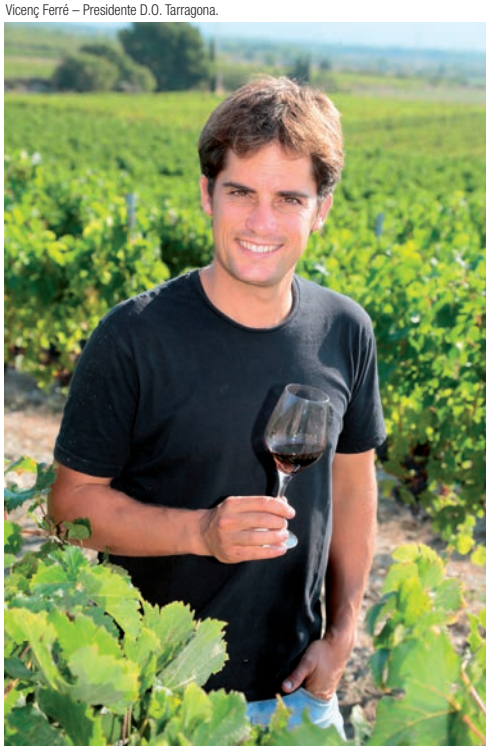
Vinos para jóvenes

Los millennials lo que buscan son experiencias que puedan colgar en su instagram. Ya sean fotos de smoothies, de paisajes con filtros, de marcas de vinos o simplemente haciendo "postureo". Pero la generación que parece más superficial no lo es en absoluto.

La nuevas generaciones del vino: bodegueros, enólogos y sumilleres

La mayoría llevan el vino en la sangre, pues han nacido en familias que se han dedicado a ese sector durante generaciones, otros son jóvenes que han apostado por abrir su propia bodega partiendo de cero o han decidido ser sumilleres porque necesitaban transmitir en primera persona su pasión por el vino.

Vicenç Ferré – Presidente D.O. Tarragona.



D.O. Pla de Bages



Tempranillo

Ull de llebre, tinta del país, tinta fina, cencibel… Y muchos más son algunos de los sinónimos del tempranillo (también llamada en femenino "tempranilla")… todo dependiendo de dónde se elabore.

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



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

SINGLE VINEYARD

ASTOBIZA

www.astobiza.es

EXCLUSIVE LOCAL
&
VINEYARD BOTANICALS

BASQUE WILD
JUNIPER BERRIES



La única con
Aroma de Vendimia

38€ (PVP).Disfruta de un consumo responsable. 40º

GINEBRA PREMIUM
Dry Gin