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

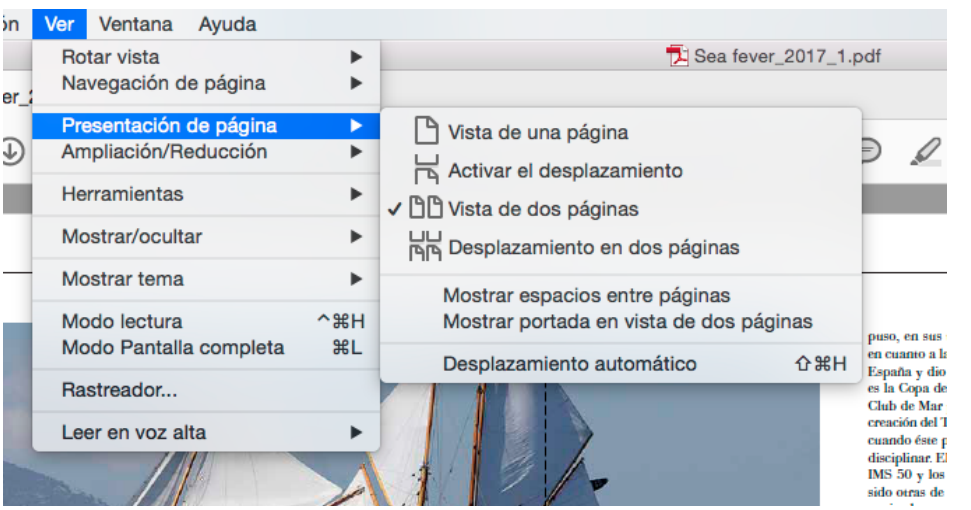
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.P. RIBERA DEL JÚCAR: VINOS SUAVES, CARNOSOS Y ELEGANTES

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

Nº 205-SEPTIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

MICHELIN 2019 * Eneko Bilbao





Entrevista al chef

ISAAC LOYA

(Real Balneario de Salinas, Asturias)

Ligeros y fáciles

VINOS PARA JÓVENES

TEMPRANILLO

La variedad española por excelencia

NUEVOS ENÓLOGOS Y BODEGUEROS

NAVARRA

Tierra de vino y buena mesa

10a feria de vino y gastronomía de Cambrils

11-13 OCTUBRE 2019

CAMBRILS
ENTRADA AL PAÍS DEL VI



- DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS
- DEGUSTACIONES DE VINO
- MÚSICA EN DIRECTO
- SHOW COOKING
- ESPECTÁCULOS
- ESPACIO PARA LOS NIÑOS

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

Empieza la vendimia

DOP Ribera del Júcar



Los temas vinícolas centran este mes gran parte de nuestra atención, no en vano es tiempo de vendimia

Septiembre es sinónimo de vuelta al trabajo, de la vuelta al cole y... ¡es tiempo de vendimia! La bodegas viven este mes una actividad frenética pero a la vez muy esperada: recoger el fruto que han estado mimando durante todo un año. Entre esos frutos se encuentra la variedad tempranillo, a la que le hemos dedicado un artículo, no en vano es la uva española por excelencia.
Por otro lado, reflexionamos sobre el consumo de vino entre los jóvenes: ¿Es verdad que a los jóvenes no les gusta el vino? ¿O es a las bodegas a las que no les gustan los jóvenes? nuestra colaboradora más joven, Meritxell Falgueras, nos responde en su artículo de este mes.
Y hablando de jóvenes, son muchos los que han tomado las riendas de los negocios de sus padres, nos referimos a las nuevas generaciones del mundo del vino, en su mayoría bodegueros y enólogos entusiastas que quieren dejar su huella en la empresa familiar o partiendo de cero, montando su propio negocio. Hemos hablado con algunos de ellos, no se pierdan el reportaje que les hemos dedicado.
Y este mes, la Denominación de Origen que normalmente ocupa las primeras páginas de nuestra revista es la D.O.P. Ribera del Júcar, que encontramos al sur de la provincia de Cuenca.
Por otro lado, para los afortunados que disfruten de unas merecidas y tranquilas vacaciones este mes, fuera ya de las masificaciones propias de los meses de julio y agosto, les sugerimos un destino en el que comerán y beberán de fábula: Navarra. O acercarse al Real Balneario de Salinas –ubicado en el paseo marítimo de esta bella localidad asturiana– y comer en su restaurante gastronómico con vistas al mar. Allí el chef Isaac Loya –protagonista de nuestra portada– ofrece una de las mejores cocinas de vanguardia de la costa cantábrica.
Finalmente, nuestro colaborador Xavier Agulló también se resiste a que el verano acabe y nos propone viajar a Ibiza y Tenerife, sugiriéndonos también un restaurante en Madrid para los que ya estén de vuelta en la capital.

Enrique Curt

SUMARIO #205



SEPTIEMBRE 2019





40 Vinos para jóvenes

POR MERITXELL FALGUERAS

¿Es verdad que a los jóvenes no les gusta el vino? ¿O es a las bodegas a las que no les gustan los jóvenes? Tal vez creen que no tienen tanta capacidad de compra y temen su infidelidad.

48 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.

19 El foie gras ético existe

POR MIQUEL SEN

Llevamos siglos tratando muy mal a los animales. Aunque en Roma las ocas fueran guardianas del Capitolio, con las demás se hacía foie gras o como mínimo, se las cebaba con higos secos remojados en vino.

20 D.O.P. Ribera del Júcar

Esta joven D.O.P. se creó en 2003 y cuenta con una extensión de 6.700 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.



30 La nuevas generaciones del vino

La mayoría de los entrevistados 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.







64 Entrevista al chef Isaac Loya

La cocina que ofrece Isaac Loya en el restaurante gastronómico del Real Balneario de Salinas –ubicado en el mismo paseo marítimo de esta bella localidad asturiana–, es toda una referencia de la cocina actual en la costa cantábrica. Luce una estrella Michelin y dos Soles Repsol.

52 Navarra

Tierra de vino y buena mesa

Navarra es una tierra de contrastes, muy apreciada por la calidad y variedad de sus vinos, ya sean blancos, rosados –muy afamados– o tintos. Todos ellos ideales para acompañar los maravillosos productos de la zona, como sus espárragos y alcachofas, las carnes o sus quesos, que son la base de su cocina, colmada de interesantes matices que la hacen increíblemente sabrosa.



70 Clochard de restaurante

POR XAVIER AGULLÓ

Nos resistimos al fin del verano… Pues rematemos la jugada. En Tenerife, con una de las versiones más exquisitas de la Nueva Cocina Canaria (Donaire); en Ibiza, última oportunidad, ya que cerrará en octubre, de vivir a los hermanos Adrià (Heart); y en Madrid, un homenaje al clasicismo bien entendu en Hortensio.

THE FOODSERVICE MEETING POINT

FÓRUM GASTRONÓMICO es Barcelona

18-20 Nov 2019

FIRA DE BARCELONA

PALACIO 8. RECINTO MONTJUÏC

Alimentaria Exhibitions

y tú ...
expones o te expones
a que miles de
profesionales no
te conozcan?

Participa!

www.forumgastronomicbarcelona.com
ventasforumbcn@alimentaria.com
expo@forumgastronomic.com
#FGastronomicBCN19

Patrocinador Principal

ESTRELLA DAMM

29/09
Agustí Torelló Mata-Most Experience

Bajo el nombre "La Verema del Cava", 6 bodegas del Penedès organizan diferentes actividades para celebrar la época de la vendimia. En Agustí Torelló Mata ofrecen *Most Experience,* una experiencia única para conocer las singularidades de sus vinos y cavas.
Más información: www.laveremadelcava.com

17-19/09
X Congreso Mundial del Jamón

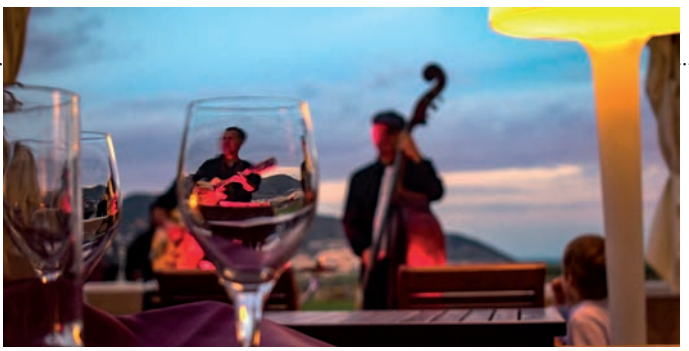


Se celebrará en IFEMA (Madrid) y pretende incrementar, en los cinco continentes, el prestigio del jamón curado y la importancia de un sector de referencia mundial y fomentar el consumo.
Más información: www.congresomundialdeljamon.es

20-24/09
39ª Mostra de Vins i Caves

La 39ª edición de esta esperada feria de vinos y cavas tendrá lugar durante las Fiestas de la Mercè de Barcelona. La ubicación escogida es la Ronda de Sant Antoni.
Más información: www.incavi.gencat.cat





Hasta el 30/09
Cenas, barbacoas y *brunchs* en Dolce Sitges

Hasta el 30 de septiembre, El Restaurant Verema, del hotel Dolce Sitges, acoge en su terraza panorámica sabrosas cenas con bufet y barbacoa, y hasta el 29 se podrá disfrutar de deliciosos brunchs dominicales.
Más información: www.dolcesitges.com





27-29/09
Vintae Wine West

La gran fiesta en honor al vino y la amistad, que organiza la Compañía de vinos Vintae en San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), se convertirá este año en el *Wild Wine West,* un western a la riojana lleno de fantasía, música y gastronomía con el vino como protagonista.
Más información: www.vintae.com

16/09
IV edición regional de S.Pellegrino Young Chef

10 talentosos y jóvenes chefs de Portugal, España, Grecia e Israel, competirán en Barcelona para convertirse en el representante de la región Países Ibéricos y Mediterráneos y optar así a un puesto en la final.
Más información: www.sanpellegrino.com

LLEVA MÁS DE UNA DÉCADA COMO RESPONSABLE DE COMUNICACIÓN DEL GRUPO BODEGUERO LA RIOJA ALTA, S.A. FRUTO DE SU EXCELENTE TRABAJO, FUE NOMINADO EL PASADO MAYO AL PREMIO 'FORBES BEST DIRCOM 2018', UN GALARDÓN PARA EL MEJOR RESPONSABLE DE PRENSA DE ENTRE LOS PROFESIONALES DE LAS 200 COMPAÑÍAS MÁS IMPORTANTES DEL PAÍS.

TEXTO: LAURA MORALES



SAMUEL FERNÁNDEZ

Periodista de profesión y un apasionado del baloncesto –ejerciendo incluso de entrenador durante una época– se nota que Samuel disfruta de su trabajo. Le gusta lo que hace pero además se considera "muy constante" y gracias a haber trabajado durante años "al otro lado" hace que sea muy empático con los colegas de profesión con los que habitualmente tiene relación por su trabajo: "Soy consciente de las necesidades de los periodistas, a los que intento atender con la mayor celeridad y profesionalidad posible". Damos fe de ello. En un mundo en el que todo lo necesitamos para ayer, Samuel es un profesional con el que cualquiera le gustaría trabajar: rápido y eficiente. ¿Exageramos? Pues no, no es que lo digamos solamente nosotros: una revista como *Forbes* también opina así. Esa publicación en la que habitualmente aparecen nombres como Amancio Ortega, Florentino Pérez o Patricia Botín, también se ha fijado en Samuel Fernández. En este caso no por su cuenta bancaria sino por la labor que desarrolla al frente del Departamento de Comunicación del grupo bodeguero La Rioja Alta, S.A., del que es responsable desde hace once años. Así, fue nominado al premio 'Forbes Best Dircom 2018', un galardón creado por la edición española de la revista para centrar la atención en un área clave de la línea de negocio de las empresas. Para Samuel el trabajo que realiza en La Rioja Alta, S.A. es "sencillo" porque "con estos vinos y en una casa de prestigio internacional que te permite desarrollarte profesionalmente todo es más fácil", afirma. Y añade: "Esta nominación ha sido un reconocimiento a todo lo sembrado en estos once años; hemos hecho un trabajo de marketing y relaciones públicas muy importante y muy constante".*

TRAYECTORIA

Nacido hace 43 años en Vitoria-Gasteiz, Samuel Fernández es Licenciado en Ciencias de la Información por la Universidad del País Vasco. Tras iniciar su carrera periodística con unas "inolvidables" prácticas –según el mismo califica– en RNE, pasó a dedicar y pinchar muchos discos en Radio Gorbea y, posteriormente, como Jefe de Deportes, a cantar muchas canastas y goles en Álava 7 TV, Punto Radio y diario El Correo. Todo ello compaginado con otra de sus pasiones, el baloncesto. Con el título de Entrenador Superior, estuvo trabajando durante años en la cantera *baskonista*. Fue en febrero de 2008 cuando se incorpora al grupo bodeguero La Rioja Alta, S.A. como Responsable de Comunicación. Desde entonces, escribe, piensa, cata, *tuitea* y, sobre todo –según nos cuenta– disfruta (mucho) en una casa tan centenaria como innovadora.

Monte Real de Familia Reserva 2015

100% Tempranillo, 100% Riojano

Monte Real de Familia Reserva 2015 es un vino muy expresivo de su origen, que habla de la tierra de la que procede. Lo que pretende Bodegas Riojanas es que cualquier consumidor cuando abra una botella de este vino en cualquier parte del mundo, se traslade a La Rioja, a sus viñedos de tempranillo en Cenicero y a su cuidada elaboración y crianza fruto de sus 130 años de historia.



Monte Real es una de las marcas históricas más reconocidas en la categoría de reservas y grandes reservas de Rioja, vinos inimitables que ocupan un lugar de honor entre los grandes vinos del mundo.
La Marca Monte Real se registra en los años treinta. Debe su nombre al enólogo francés Gabriel Larrendant y a una de las fincas de la bodega situada en el término "El Monte", de Cenicero: "Un buen día Gabriel Larrendant subió al despacho con un vaso de vino en la mano para dárselo a D. Román Artacho que, al tiempo que lo degustaba, le indicó que este vino, además,





Monte Real Reserva de Familia 2015

Tipo: Vino tinto
D.O. Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14% vol.
PVP: 16 €

Fermentación dirigida a potenciar la selección de levaduras autóctonas, que marcan el carácter varietal de este vino. Envejecido 24 meses en barricas de roble americano y francés. El embotellado tuvo lugar en 2017. El resultado es un vino de color rojo cereza intenso, con sutiles ribetes teja. Borde amplio, con lagrimas persistentes. Capa media alta, limpio y brillante. En nariz, intensidad aromática compleja, recuerda a frutas maduras compotadas que evolucionan par dar paso a notas de chocolate, regaliz de palo, vainilla, especias dulces (clavo, nuez moscada) y maderas balsámicas. Su paso en boca es opulento, carnoso, prevalecen los taninos maduros, bien pulidos golosos que se funden en una estructura que armoniza acidez y fruta madura. Su ataque final es complejo, vibrante, largo y persistente.

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



ya tenía nombre: “Monte Real” y efectivamente con ese nombre se registró.”
Monte Real es la marca con un posicionamiento más alto dentro de la gama de vinos de Bodegas Riojanas. La procedencia de la uva utilizada en la elaboración de Monte Real define su personalidad, personalidad única y diferenciada del resto de vinos de la D.O.Ca. Rioja, ya que procede 100% de los viñedos de tempranillo propiedad de la bodega en el término de Cenicero, localidad ubicada en el corazón de La Rioja Alta y paradigma del equilibrio organoléptico que caracteriza al vino de Rioja de alta calidad. Por su estilo de elaboración y crianza, Monte Real es un vino que representa el estilo tradicional de los grandes vinos tintos de Rioja, potentes y estructurados, al tiempo que dotados de una gran finura y elegancia. Monte Real es uno de los reservas más valorados por los riojanos, con una alta tasa de fidelidad por parte de todo aquel que conoce y cata este vino.

Tempranillo del corazón de Rioja Alta

Monte Real de Familia Reserva 2015 es un vino procedente de viñedos propios de Bodegas Riojanas de casi 50 años de antigüedad en Cenicero, el corazón de Rioja Alta, llamado "El Monte" y ubicado a una altitud de 450 metros sobre un suelo de arcilla calcárea con abundantes piedras. Esta composición del suelo proporciona una regulación natural para un rendimiento de 3,000 kg-4,000 kg por hectárea.



Las principales características de los suelos arcillosos calcáreos los hacen ideales para la viticultura y un punto de referencia para los vinos de calidad. Son suelos poco profundos, pobres, que retienen muy bien la humedad y ayudan a producir vinos tintos bien estructurados, complejos y muy elegantes.

La vendimia en Bodegas Riojanas, algo más que la simple recolección de la uva

Desde la vendimia 2018, las tecnologías de la viticultura de precisión han permitido a Bodegas Riojanas dar un nuevo salto cualitativo en la vendimia, aplicando un protocolo de zonificación que establece la clasificación de las parcelas en base a la calidad de la uva obtenida en cada una de ellas y permite poner en valor el esfuerzo de los viticultores por optimizar la calidad del fruto cosechado y poder desarrollar desde el propio viñedo las estrategias de diferenciación de los vinos que demandan las actuales tendencias del mercado.
El Departamento Técnico de Bodegas Riojanas asesora a sus proveedores de uva a lo largo de todo el ciclo vegetativo sobre diferentes aspectos como la gestión del suelo o la aplicación de abonos y fitosanitarios, proporcionando a los viticultores las herramientas adecuadas a fin de garantizar al máximo un óptimo resultado final de la cosecha. En este sentido, y siguiendo la dinámica innovadora que siempre le ha caracterizado, Bodegas Riojanas ha dado un paso más con la creación de la primera Escuela de Viticultores cuyo objetivo principal es “poner en valor el papel decisivo del trabajo de los viticultores en la calidad final de los vinos y la mejor forma de devolver esta entrega es aportarles herramientas innovadoras”



porando las tecnologías de vinificación más avanzadas en cada momento, que permiten una adaptación a las tendencias actuales del mercado.
En febrero de 2018 la Universidad de La Rioja reconoció con el Premio a la Colaboración Universidad-Empresa a Bodegas Riojanas por su compromiso con la investigación.

Enoturismo
En el año 2000 se restauró y acondicionó la bodega original de 1890 con el fin de potenciar la actividad enoturística. El antiguo almacén se reconvirtió en un salón que la bodega ofrece para la celebración de eventos empresariales, reuniones y actos culturales, como exposiciones, conciertos y conferencias.
El equipamiento se completó con la apertura de una enotienda en 2015 y de la 'Sala de Sensaciones del Vino' en 2016. Se trata de un espacio didáctico cuyo objetivo es acercar la cultura del vino a los visitantes de una forma sencilla, divertida e interactiva, proponiéndoles un viaje sensorial. La última novedad incorporada es un audiovisual denominado “Los Sonidos del Vino”, que permite descubrir la multitud de matices sonoros característicos del mundo del vino.✻

Trayectoria histórica e innovación
Bodegas Riojanas S.A. es una de una de las más prestigiosas empresas vinícolas españolas. Fue fundada en 1890 por dos familias de gran arraigo vitivinícola: las familias Frías y Artacho.
Estas familias han sabido transmitir de una a otra generación su gran pasión por el cultivo del viñedo y la crianza de los vinos, así como el compromiso con la calidad y personalidad inconfundible de unas marcas tan emblemáticas como Monte Real y Viña Albina. Es lo que el actual equipo de Bodegas Riojanas considera como la herencia más preciada. Actualmente está al frente de la bodega Santiago Frías, la quinta generación.
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 e innovación.
En Bodegas Riojanas la innovación no está reñida con el respeto a la tradición. Ser una bodega clásica no implica hacer un vino antiguo y por ello, a lo largo de su centenaria historia, las instalaciones de la bodega han ido adaptándose continuamente a la evolución de los métodos de elaboración e incor-





Reservas visitas

Imprescindible reserva previa:
Tel.: 941 454 050
E-mail: rrpp@bodegasriojanas.com
Web: http://bodegasriojanas.com/es/reserva-de-visitas-bodegas

Gama asia

Descubre nuevos Mundos



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

www.verallia.es Verallia.espana @VeralliaE

verallia



Medalla de Plata en Bruselas

Jaume Grau Sumoll col·lecció 2015, **Medalla de Plata 2019 en el Concurso Mundial de Bruselas, es una edición especial y limitada de solo 2000 botellas. Un vino de viñedos viejos de más de 80 años, envejecido 14 meses en barricas de roble francés.**

El preferido de las mujeres

Ferratus 2014 de Bodegas Cuevas Jiménez (D.O. Ribera del Duero) ha recibido el *Gran Diamante* en el Concurso Internacional Vino y Mujer 2019. Se trata de un tempranillo de cepas de más de 60 años con 14 meses de crianza.





FRESCO Y EQUILIBRADO

Társila es un tinto 100% petit verdot. Notas de flores frescas y fruta negra concentrada con tostados balsámicos y especiados. En boca, entrada fresca pero carnosa y amplia, grasa y suave. Medalla de Plata en *Mundus Vini.*



100% TEMPRANILLO

Altos de Corral Single Estate Crianza 2015 **es un tempranillo riojano con aromas a frutas del bosque maduras con el aporte de vainilla de la barrica nueva. En boca, ligera acidez y sabor a madera, especias y fruta madura. Cuerpo alto y final largo.**

Nuevo gran reserva



La Rioja Alta, S.A. incorpora a su línea de Grandes Reservas el nuevo *Viña Arana Gran Reserva 2012.* Un vino vibrante, sabroso y elegante, perfecto para una nueva generación de aficionados que anhela disfrutar de los Riojas de estilo tradicional. Disponible en otoño.



Homenaje a la tradición

Matsu, que en japonés significa esperar, es un homenaje a todos los viticultores que, durante generaciones, han trabajado la viña. Elaborado al 100% con tinta de Toro, es un vino con cuerpo y al mismo tiempo goloso.

Calidad consolidada

Valtravieso Crianza 2016 –un Ribera del Duero elaborado con tinta fina, cabernet sauvignon y merlot– consolida su excelente calidad con las nuevas puntuaciones de la *Guía Peñín 2020,* entrando en el *Top* de los mejores vinos relación calidad - precio de España.





Con sabores de especias

Numanthia 2015 **es potente, intenso en nariz, fresco y sedoso, frutal, con notas de mora, frambuesa y cereza, especiado y con aromas de menta. De entrada firme en la boca, armonioso, equilibrado, estructurado, corpulento y profundo, de final largo y con sabores de especias.**



Edición especial

Bodegas Palacio lanzó el pasado agosto una edición especial y limitada de su icónico vino *Cosme Palacio*, como patrocinador oficial del 48 *Torneo Internacional Mansion de Polo de Sotogrande.* Un tempranillo con crianza de 18 meses en barricas y 28 meses en botella.

Una joya en la Ribera del Duero

Bodegas Protos lanza su Reserva 2014, uno de los vinos más mimados de la bodega. Un tempranillo con 18 meses en barrica y un mínimo de 24 meses en botella. Personalidad propia y estilo único, que refleja todo el carácter del terruño.



Altas puntuaciones

Grupo Faustino ha conseguido puntuaciones de 90 o más puntos en 28 de sus vinos por parte del famoso catador y prescriptor americano James Suckling. Los mejor valorados, con 94 puntos, son: *Campillo 57 Gran Reserva 2012, Campillo Finca Cuesta Clara 'Raro' 2015* y *Portia Summa 2015.*



VERSATILIDAD GASTRONÓMICA

El monovarietal de tempranillo *Viña Alberdi Crianza 2014* sobresale por su versatilidad gastronómica. Idóneo acompañante de aperitivos, meriendas, picoteos y barbacoas, resulta perfecto con arroces, pastas y cremas, así como con carnes y pescados suaves a la plancha.



CALIDAD RATIFICADA

La segunda añada de *Clunia Albillo* ratifica la excepcional calidad del *terroir* del que procede. Seductor, aromático, mineral y complejo, la añada 2018 del primer y único blanco de Clunia hace honor al viñedo del que provienen sus uvas de albillo.



Galardonados en los Premios Baco Cosecha 2018

El inconfundible y exclusivo *Pie Franco 2018* ha sido reconocido con un Baco de Oro y el tradicional *Blanco Nieva 2018* con un Baco de Plata en la XXXIII Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes de la Unión Española de Catadores.

Maridaje vegano

***Chitmil Vegan* es un verdejo de color brillante y tonos verdosos. En nariz predominan los aromas de flores blancas y fruta fresca. En boca, entrada suave y punzante con acidez final amargosa y fresca. Ideal para platos veganos, ensaladas, pastas, arroces y pescados.**



INTENSO Y FRESCO



Un cuidado *coupage* de verdejo, sauvignon blanc, gewürztraminer y chardonnay y una crianza sobre lías finas durante tres meses da como resultado un vino goloso, amplio y de frescura equilibrada.



Para consumidores modernos

Bodegas Barbadillo pretende conquistar a los consumidores modernos con el lanzamiento de *Nave Trinidad,* una manzanilla en rama de edad media, elegante, rica, equilibrada, sabrosa y sugerente. Una vía de entrada amable y comprensible al mundo de la crianza biológica sanluqueña.



Apuesta por los jóvenes de alta gama

Bodegas Luis Alegre apuesta con *Desbastado Blanco Viura y Malvasía* por los vinos jóvenes de alta gama. Un vino muy redondo y de importante peso y volumen derivado de un meticuloso trabajo sobre lías.

Explosión de aromas tropicales

Adhuc Tempus Verdejo es un Rueda expresivo, intenso y fresco lleno de aromas frutales tropicales como maracuyá, piña, guayaba y mango. Su final es largo y cremoso gracias a su crianza sobre lías durante dos meses.



FRESCO, GOLOSO Y EQUILIBRADO



***Fulget Cuvée* es un albariño de Rías Baixas goloso, largo y equilibrado. Apropiado para tomar con entremeses, marisco, pescados, arroces, pastas, carnes blancas y cocina oriental.**

Destacado por Andreas Larsson

El prestigioso prescriptor y sumiller sueco Andreas Larsson ha valorado con 93 puntos a *Bordón Viña Sole 2010.* Un rioja de paladar seco y adherente, buena frescura y fruta madura compleja. Sin oxidación, picante, final largo y en capas con notas de frutos secos.



Izadi, el blanco más autóctono



Bodegas Izadi presenta su innovador vino que sale con la añada 2018 y que puede presumir de ser el único blanco que incluye todas las varietales riojanas autóctonas: viura, malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca y turruntés.



Ideal con cocina oriental

3 Crianzas Maior de Mendoza es un albariño de Rías Baixas de color amarillo pálido con matices dorados. Su aroma es intenso, con notable presencia de fruta madura, confitada, recuerdos florales y minerales, de gran persistencia varietal. En boca es fresco, sabroso, amplio y de largo postgusto.



Pasión por lo auténtico

***O Luar Do Sil Godello* expresa la pureza varietal de esa variedad autóctona gallega. Vestido de amarillo verdoso, en nariz destacan las frutas de hueso maduras, con notas florales y vegetales balsámicas de la zona. Boca fresca y potente, equilibrada, untuosa, terminando con una notable persistencia aromática.**

La tinta de Toro al desnudo

La tinta de Toro es una uva de gran carácter, fuerte, intensa, penetrante... Pero también puede ser delicada, suave, frágil y fina. Así lo demuestra *Abios Nude,* el nuevo vino de Bodegas Valbusenda dispuesto a romper con los cánones establecidos.





Imagen más sugerente, atractiva y moderna

Canals y Munné presenta la nueva imagen de los cavas *Gran Duc,* la estrella de la bodega, y *Reserva de L'Avi,* en homenaje al fundador. Se refleja en un nuevo etiquetaje que recuerda sus más de 100 años de historia que, en el caso del cava *Reserva de L'Avi* reproduce la imagen del abuelo de la familia Canals.



Clasicismo y vanguardia

Es lo que pretende aunar con este rosado Bodegas Luis Alegre, ya que al tradicional sistema de sangrado, en las últimas añadas han incorporado la maceración en frío, dotando al vino de frescura, elegancia y delicadeza. Elaborado con viura y tempranillo, es ideal para aperitivos, arroces y pastas.



El rosado preferido de las féminas

Emina Rosé Prestigio 2018 es el Vino Rosado Favorito de la Mujer, según los resultados de la cata-concurso de 2019 que organiza cada año la Asociación de Mujeres Amantes de la Cultura del Vino (AMAVI). Llama la atención a primera vista por la preciosa estética de su botella, tan atractiva como su interior.

El rosado más heroico

Elaborado exclusivamente con mencía, *Regina Viarum Rosado* es un vino elegante, con buena acidez y cuerpo equilibrado, con recuerdos a frutas rojas y envolvente frescura. Edición limitada de 3.500 botellas.





VODKA ROSADO

La marca rusa Moskovskaya ha elegido España para lanzar, a nivel mundial, su primer vodka de color rosa fruto de un equilibrio perfecto de infusiones de frambuesa, enebro y lima.

El mejor whisky del año



La edición limitada *Glenmorangie Grand Vintage Malt 1991* –un whisky suave y profundo de 26 años– ha sido nombrada "Whisky of the Year" en los premios International Whisky Competition, uno de los certámenes más importantes del sector.

Producto de proximidad

La cooperativa Coselva ha lanzado un nuevo licor con avellanas de Tarragona de la mano de la empresa Bodegas y Destilerías Lehmann. Una manera excelente de aprovechar todas las propiedades de este fruto seco. Se recomienda servir fresco y con una avellana dentro del vaso para que el sabor sea más intenso.



El vodka que apuesta por el futuro

El vodka Belvedere y la cantante, actriz y activista Janelle Monáe han presentado la nueva botella de edición limitada "A Beautiful Future", un proyecto que celebra el carácter natural, la integridad, la diversidad y la auto expresión en el mundo.





Single malt con espíritu caribeño

Ardbeg Drum es un lanzamiento de edición limitada inspirado en los carnavales que antiguamente se celebraban en la isla escocesa de Islay. Un whisky de sabor explosivo y reminiscencias tropicales.

TRADICIÓN MEDITERRÁNEA







Alàbriga Hotel & Home & Suites –Sant Feliu de Guíxols (Girona)– estrena temporada con la renovación de su equipo de cocina, al que se incorpora como chef ejecutivo el reputado chef balear Abraham Artigas. Los diferentes espacios gastronómicos del complejo invitan a degustar una cocina basada en la tradición mediterránea. El restaurante gastronómico *Terra* ofrece esta temporada una pequeña carta estacional además de dos menús degustación, de 10 y 12 pasos por 65€ y 85€ respectivamente. Cabe destacar entrantes como la *achicoria y recuit* o el *tártato de gamba roja y ostra* y principales como el *lomo de cordero y salsa de palo y ajo negro* o el *cacciucco a la mallorquina*. Por su parte, el *Sea Club* ha creado un menú a base pescados y carnes a la brasa, originales arroces y opciones para picar con un *twist* sofisticado.

ALÀBRIGA HOTEL & HOME SUITES 5* GL
Carretera de Sant Pol, 633
17220 Sant Feliu de Guixols (Girona)
Tel.: 872 200 600
www.hotelalabriga.com



Parada obligatoria frente a El Sardinero

Sergi Arola se incorporó hace un año a la nueva etapa de este conocido local que data de los años 60. El chef catalán ha logrado posicionarlo como uno de los *must* para disfrutar de la gastronomía *casual* de autor frente a unas increíbles vistas a la playa. A sus ya míticas creaciones, se suman recetas inéditas a gusto del cliente de la zona en las que el mar es protagonista.

CORMORÁN BY SERGI AROLA
Segunda Playa de El Sardinero
39005 Santander (Cantabria)
Tel.: 942 291 990
www.instagram.com/cormoran_bysergiarola

Sabor y creatividad



Jordi Artal reinventa su singular interpretación de la cocina catalana con el estreno del nuevo local de Cinc Sentits donde técnica, precisión y rigor se unen con la tradición y la creatividad en un ambiente de lo más contemporáneo. Para no perder detalle lo mejor es reservar en la Mesa del Chef.

CINC SENTITS · Entença, 60 · 08015 Barcelona · Tel.: 933 239 490 · www.cincsentits.com



FIESTA, GASTRONOMÍA Y VINOS DE LUJO

Lío Ibiza es un club-restaurante-cabaret único en el mundo. Los reputados chefs Josetxo Arrieta y Alba Soler deleitan los paladares más exigentes y el sumiller Alessandro Boscolo busca los vinos más especiales para la carta, compuesta por más de 500 referencias, la mayoría en formato magnum y jeroboam, muchas embotelladas especialmente para el local. Disponen de una nevera especial con unas 50 botellas de Pingus así como 800 botellas de Dom Perignon Silver y 400 de Cristal Orfèvre, el champagne más caro del mundo: 32.000€ la botella. Y eso no es todo, en Lío Ibiza se vendieron las dos últimas botellas de Château Lafite-Rothschild 2003 a 3.300 € la unidad.





LÍO IBIZA
Paseo Juan Carlos I · Puerto Deportivo Marina Ibiza
07800 Ibiza · Tel.: 971 310 022
www.lioibiza.com

Nueva etapa



El empresario cántabro Carlos Crespo ha tomado las riendas del establecimiento santanderino para imprimirle un nuevo y desenfadado estilo y para ofrecer una propuesta variada y versátil, apta para tapear y para una comida formal. Atención a su original carta de vinos.

DÍAS DE SUR
Hernán Cortés, 47 · 39003 Santander
Tel.: 942 36 20 70

Buenos pintxos en Barcelona



Con magníficas vistas desde su estupenda terraza a la plaza de la Catedral, ofrece los mejores pintxos del corazón de la ciudad, desde clásicos a especiales como los *dados de salmón con mayonesa de cítricos, magret y pera con reducción de pacharán o el tartar de gamas sobre tostadita de pan.*

BILBAO BERRIA LA CATEDRAL
Plaça Nova, 3 · 08002 Barcelona · Tel.: 933 170 124 · www.grupobilbaoberria.com



CARME RUSCALLEDA

Premio Homenaje de Gastronomika 19

Un año después de cerrar su casa madre, la gran cocinera catalana Carme Ruscalleda recibirá este merecido premio. Para el comité técnico del congreso –formado por Andoni Luis Aduriz, Josean Alija, Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategui, Pedro Subijana y Roser Torras–, Ruscalleda representa "el máximo ejemplo de cómo traducir un paisaje y una intimidad en un relato cultural y gastronómico del máximo nivel".

RICARDO A. Y JOSÉ MANUEL ROMERO

abren Colósimo



Estos dos jóvenes hermanos gaditanos han abierto su propio proyecto en el madrileño barrio de Salamanca con un objetivo claro: volver al origen de la cocina. Hay que decir que guisan muy rico y su tortilla de patatas ya está entre las favoritas de muchos. También conquistan los paladares con sus *Croquetas de puchero,* sus *Chipirones rellenos* y su *Cochinillo confitado.*

RICARDO PÉREZ Y BORJA ETXEBARRIA

lideran el nuevo Clash Bar



Ambos chefs apuestan por un producto de proximidad, auténtico, como base de una cocina sana y de calidad en el Clash Bar del nuevo NYK Hotel Bilbao. La materia prima la obtienen mediante métodos sostenibles y respetuosos con el medio ambiente. Con un pie en la tradición y otro en la innovación, se inspiran en el pasado proyectándose al futuro con toda la fuerza de la creatividad.



JUAN CARLOS FERRANDO

nuevo miembro de Jeunes Restaurateurs

El chef riojano entra a formar parte de esta asociación con presencia en 16 países, que cuenta en España con 18 restaurantes representados, y en Europa con más de 300. Entre sus asociados suman 175 estrellas Michelin. Todos sus miembros, además de ser menores de 42 años de edad, comparten el manifiesto JRE que implica contribuir a crear y mantener un grupo de profesionales de hostelería, jóvenes, apasionados y con talento.

El foie gras ético existe

Llevamos siglos tratando muy mal a los animales. Aunque en Roma las ocas fueran guardianas del Capitolio, con las demás se hacía foie gras o como mínimo, se las cebaba con higos secos remojados en vino.



Pobres ocas que llegaron a dar nombre a las desgraciadas muchachas, a las mozas de fortuna conocidas como las ocas de Winchester, que retozaban a la fuerza en la orilla derecha del Támesis, propiedad del lujurioso obispo de la Diócesis. Creo que lo escribió Shakespeare y si no fue Shakespeare lo pudo decir Raleigh.

En cuanto la revolución de los años 60, la de los supermercados y los frigoríficos baratos llegó a un buen ritmo, el foie gras dejó de ser cosa de patricios ricos para convertirse en producción a gran escala. Un cambio de mentalidad que llevó a considerar a todos los animales como meros productos, aportes de proteínas con patas. Por cierto, las patas de los patos y ocas las clavaban en el suelo, aprovechando que son palmípedos. Tiempo después se descubrió que se les podía cortar el pico y las alas para gavarlos hasta que quedaban extenuados. Han de alcanzar dos kilos por víscera.

He sido testigo de lo que se perdió. En las granjas de Las Landas, gracias a mi familia francesa, me contaron que antes el foie era tan selecto como minoritario. Con él los campesinos hacían buenos regalos con objeto de ganarse favores. Mientras las cuidaban, las aves vivían en libertad, la hora del pienso era gozosa, venían a zampar voluntariamente, siempre sin estrés, y a un ritmo que nada tiene que ver con el embuche actual. Muchas ocas y algunos patos, principalmente las hembras, en otoño tomaban las de Villadiego, es decir, las de Suecia y se marchaban volando en compañía de sus congéneres salvajes. Tiempo memorable al que siguió la locura del engorde exhaustivo, buscando la medalla al foie más orondo, más pesado y lleno de grasa. El capital no está para bromas, el maíz dejo de ser de la cosecha anterior, seco, indispensable para dar nivel gustativo, mientras que para ahorrar mano de obra se marcaban tiempos de engorde brevísimos. Por último, como resulta más barato elaborarlo en los países del Este, se produjo una pérdida de calidad lamentable.

Por suerte, comer con criterios éticos empieza a ser una norma que en breve alcanzará a todos los sectores de la alimentación. El camino, en cuanto al foie, lo ha marcado Joeri Groot, propietario de la marca alemana Foie Royale. Utiliza la ética como al sistema más eficaz de ventas, al crearnos la emoción de que no somos causantes de una hecatombe. Bajo estrictos criterios alemanes, las anátidas viven en libertad, sin estrés, comen a su gusto y dan, lógicamente, unos foie gras más pequeños, pero con un sabor que recuerda el del foie gras clásico. De hecho, se trata de recuperar la antigua función que tenía el hígado como reserva de grasa para el invierno y las largas travesías en temporada, sin superar los cien gramos de peso.

Brasserie Antoinette (Madrid)



En España el rey del foie gras ético es Eduardo Sousa. En la Patería de Sousa ha impuesto el más absoluto rigor al cuidado de unos gansos que comen cien por cien natural, una alimentación rica. Al margen de vender la preciada víscera, también comercializa el resto de sus aves, incluidos los intestinos que tienen alto precio en China. (Nada que objetar, he probado las tripas de pato, en Las Landas, en una receta tan sencilla como sabrosa). En la finca de Sousa los cuidados llegan a tal extremo que antes de matar a los animales, los encandilan, porque quedan hipnotizados. Una técnica que ya se empleaba en la Edad Media, recuperada ahora por criadores que tienen una comprensión total de la vida y el medio ambiente.❋

Comer con criterios éticos empieza a ser una norma que en breve alcanzará a todos los sectores de la alimentación

Vinos suaves, carnosos y elegantes

D.O.P. Ribera del Júcar



Son vinos diferentes dentro del panorama de vino de Castilla La Mancha y de España. Y es que la frutosidad, el equilibrio de acidez y la capacidad de envejecimiento manteniendo la esencia de la fruta, los hace distintos.

La Denominación de Origen Protegida Ribera del Júcar posee una extensión de 6.700 ha de viñedo y engloba 7 pueblos del sur de la provincia de Cuenca: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante.

Quizás por razones históricas, quizás por las características agroclimáticas, y quizás, sin ninguna duda, por cuestiones económicas, el cultivo de la vid, conjuntamente con el de los cereales, arraiga profundamente en esta zona desde hace siglos. Las personas de mayor edad del lugar han llegado a decir que siempre vieron viñedos, compartiendo los campos con los cereales y el "zumaque". De hecho, están documentadas referencias a los viñedos desde el siglo XVIII.

Pero a pesar de tan largo arraigo de la vid, la D.O.P Ribera del Júcar es considerada una de las más jóvenes, y es que no nace hasta el siglo XXI, concretamente nace en 2003 como una iniciativa conjunta de un grupo de cooperativas elaboradoras de vino y bodegas particulares de la provincia de Cuenca para colaborar activamente en la producción y comercialización de vinos de calidad. Para ello, estas bodegas han hecho un gran esfuerzo inversor en nuevas tecnologías para elaborar vinos de gran calidad y los viticultores en la reconversión de sus viñedos en variedades complementarias a las tradicionales como el bobal, tempranillo o moscatel de grano menudo.

La creación de esta D.O.P. es un paso más



Sabías que...?

- El 50 % de las variedades tienen una edad de entre 35 y 40 años, lo que asegura una buena relación entre la producción y la calidad de la uva.
- La variedad tinta bobal y la variedad blanca moscatel de grano menudo, están muy arraigas en esta zona.
- La cosecha 2018 ha sido muy buena en general, con una producción más alta, que ha permitido elegir mejor la uva de magnifica calidad para destinarla a los mejores vinos.
- Actualmente el 80% de la producción se exporta a países como Alemania, Suiza, Inglaterra, Estados Unidos o China.

en la línea de superación que evidencia el gran esfuerzo de los viticultores por mejorar sus producciones, adaptándose al mercado y al gusto de los consumidores más exigentes, apostando decididamente por la elaboración de vinos de gran calidad y embotellándolos bajo la D.O.P Ribera del Júcar.

La Denominación de Origen Protegida Ribera del Júcar esta concebida como un proyecto multifuncional que gira en torno al equilibrio del ecosistema vitivinícola, siendo su origen las prácticas respetuosas con el medio ambiente en el cuidado de las viñas y como objetivo el desarrollo de los viticultores y de los habitantes de los pueblos de la zona en general, a través de actividades paralelas al vino, como es el ecoturismo, con visitas a bodegas alternativas de ocio al aire libre.

El entorno

La zona de producción de la D.O.P. Ribera del Júcar se caracteriza por su horizontalidad, estando constituida por una llanura en la que descansan algunos oteros. Esta horizontalidad es rota por el paso del río que da nombre a esta denominación y por algunas lomas boscosas entre Sisante y Casas de Haro.

Dentro de la Ribera del Júcar, se conservan zonas forestales de gran interés, como los pinares de pino piñonero al igual que el bosque de ribera en el que podemos encontrar sauces, chopos y olmos.



Apuesta por el enoturismo

Con la firme intención de afianzar la comarca como uno de los destinos enoturísticos más atractivos del momento, esta D.O.P. está en vías de crear su propia Ruta del Vino. Una Ruta en la que bodegas y cooperativas de la Denominación de Origen, llenas de historia pero a la vez equipadas con las últimas innovaciones tecnológicas, serán una parada imprescindible. Cómo no, también formarán parte de la Ruta alojamientos rurales de la zona y restaurantes, ideales para disfrutar de la sa-

SUELO Y CLIMA

- **Los profundos terrenos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media que ronda los 750 metros. Esta incomparable situación y el especial microclima de la Ribera del Júcar aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid.**
- **La temperatura media anual de la Ribera del Júcar se aproxima a los 14 grados, con una oscilación térmica de aproximadamente 20,5 grados.**
- **La pluviometría media anual se sitúa entre los 450 y los 550 mm y es muy regular, a lo largo del año salvo el periodo de junio a septiembre. Por tanto, el régimen de humedad del área geográfica Ribera del Júcar es Mediterráneo seco.**
- **La combinación del régimen térmico y de humedad permite establecer que el tipo climático de Ribera del Júcar es el Mediterráneo templado.**





¿Cómo son los vinos?

Destacan los tintos elaborados con las variedades tintas que históricamente se han cultivado en la zona como la tempranillo (cencibel) y especialmente la variedad bobal, al margen de otras variedades introducidas hace 30 años que se ha aclimatado muy bien. Suelen ser de color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con iridiscaciones cardenalicias. Predominio del rojo y del púrpura. En la fase olfativa destacan aromas limpios y de intensidad media.









Variedades

- **Tintas:** Cencibel o tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah y bobal, petit verdot y cabernet franc
- **Blancas:** Moscatel de grano menudo y sauvignon blanc

Desde la D.O.P. Ribera del Júcar se fomenta el ecoturismo

brosa y contundente gastronomía conquense: zarajos, atascaburras, morteruelo, gazpacho pastor, cordero asado... Además de sus extraordinarios quesos –no olvidemos que estamos en La Mancha–, sus aromáticos aceites y postres tan apetecibles como el alajú (una torta árabe elaborada tradicionalmente con pan, miel y almendras).

Además, la creación de la Ruta del Vino de la Ribera del Júcar supondrá un importante impulso socioeconómico para la región: sin duda el objetivo más importante del proyecto es atraer a la población al medio rural y al mismo tiempo salvaguardar el territorio.❋

Ícala Bodegas y Viñedos

La familia Cabrero-Laserna, apasionada por el mundo del vino, decide emprender un proyecto apasionante y lleno de ilusión, elaborar vinos de alta calidad a partir de una tierra única.
Las viñas, enclavadas a orillas del Júcar, en algunas parcelas superando el siglo de longevidad, conviven en un pequeño ecosistema, rodeadas por pinares y jaras, olivos y árboles, dándole unas pinceladas los trigos.
Emergiendo de una tierra arcillosa, están los cantos rodados, piezas muy singulares de la Ribera del Júcar.
El culto de esta bodega por la tradición y por sus antiguas generaciones, les lleva a respetar el procedimiento convencional, aportando una dosis de modernidad e innovación.

Un ejemplo es el vino *La Dueña 2017 Único*, elaborado con uvas procedentes de viñas de 90 años, el viñedo de la bodega mas cercano al río. Su tierra es arcillosa con una capa importante de canto rodado. La producción por cepa es 1,650 gramos, (una cepa, una botella). La vendimia se realiza en cajas de 14 kilos, seleccionando todos los racimos, tanto en campo como en bodega.❋



NOTA DE CATA

Nombre: La Dueña 2017 Único
Variedad: ¿???
Características: Maceración superior a 20 días y crianza en barrica de roble francés durante 14 meses, haciendo en un porcentaje del 10%, una crianza de 14 meses en damajuana. Vino 'único' por su singularidad y tipicidad. Un vino que nos transporta a la parcela del llano, donde trabajan esta uva, rodeado de jaras y pinares.



ÍCALA BODEGAS Y VIÑEDOS
Calle Romero de Torres, s/n
16707 Casas de Benítez (Cuenca)
Tel.: 969 297 248 · www.icalabodegas.es

Bodegas y Viñedos Illana



Para Bodegas Illana la agricultura y en particular la vitivinicultura es su forma de vida. Tradición, artesanía y un fuerte espíritu familiar define a la cuarta generación de viticultores apasionados por las uvas y vinos de calidad. La bodega se encuentra en el municipio de Pozoamargo, en el corazón de la Finca Buenavista, situada estratégicamente en el centro del viñedo para facilitar el control, acortar el transporte de la vendimia y también para disfrutar de una vista panorámica de los viñedos desde las instalaciones de la bodega.
Cuentan con 100 ha de viñedo propio, especialmente cuidado y controlado por los enólogos y técnicos de la bodega. Destacar que en Bodegas y Viñedos Illana mantienen y respetan la tradición varietal de estas tierras con las uvas cencibel (tempranillo) y bobal. Además, también cultivamos cabernet sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc y airén sobre suelos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, un terreno que retiene el agua y permite una gran regularidad en los períodos de sequía en un clima mediterráneo y seco. ❋



NOTA DE CATA

Nombre: Casa de Illana Bobal Vino de Parcela 2014
Variedad: Bobal
Características: Tras14 meses de crianza en barricas francesas, se obtiene este vino de color cereza, brillante y de capa media. En nariz destaca por aromas de tostados, hierbas de monte y fruta roja. Presenta buena acidez en boca, es especiado, con notas de taninos maduros y redondos. De final largo y persistente.

BODEGAS Y VIÑEDOS ILLANA
Finca Buenavista s/n · 16708 Pozo Amargo (Cuenca) · Tel.: 969 147 039 · www.bodegasillana.com

Bodega Casa Gualda



Con más de 60 años de experiencia, Bodegas Casa Gualda está situada en la localidad de Pozoamargo (Cuenca). Elabora vinos de gran calidad, con estilo propio, procedentes de los viñedos de las variedades bobal, tempranillo, syrah y garnacha entre otras uvas tintas, y verdejo, macabeo y chardonnay en uvas blancas, cultivadas a la Ribera del Río Júcar. Se trata de terruños cubiertos por un manto de guijarros que aportan tipicidad, a lo que se suma la aplicación de técnicas modernas de elaboración, pero siempre siendo leales a las tradiciones.

Un equipo humano altamente cualificado realiza el seguimiento bajo los más estrictos controles de calidad para alcanzar el mejor resultado.

Este próximo otoño llegará al mercado el vino que tanto prestigio y reconocimiento ha aportado a la bodega: *Casa Gualda CJ,* un vino elaborado con las cepas más viejas de la variedad tempranillo con un toque de syrah,que aporta esa chispa moderna al nuevo *CJ*, el cual ha estado en barricas nuevas de 500 litros de roble francés. Una primera edición de 2.600 botellas que renace desde la última añada elaborada en 2010.❋



NOTA DE CATA

Nombre: Casa Gualda CJ 2017
Variedad: 75% tempranillo y 25% syrah
Características: Limpio y brillante de capa alta carmesí con reflejos púrpura.
De olores inmaculados a frutas rojas maduras de hueso, suaves y nobles tostados procedentes del elegante roble francés.
De linaje potente, sabroso y carnoso siendo en boca amplio y aterciopelado con final armónico muy largo y redondo.

BODEGA CASA GUALDA
Tapias, 8
16708 Pozoamargo (Cuenca)
Tel.: 969 387 173
www.casagualda.com

Sociedad Cooperativa 'Nuestro Padre Jesús Nazareno'

La Sociedad Cooperativa 'Nuestro Padre Jesús Nazareno', bodega situada en Sisante (Cuenca), se fundó en 1954 por un grupo de agricultores que se unen para transformar sus cosechas de uva en vino en unas instalaciones comunes, que les permitiesen alojar la totalidad de sus cosechas e innovar en los productos finales para posteriormente comercializarlos de forma común. Inicialmente se construye la bodega, que en breve tiempo tiene que ser ampliada debido al incremento de solicitudes de nuevos socios para aportar sus productos, contando en la actualidad con 150 socios que aportan la uva de 600 hectáreas de su propiedad, de las variedades tintas tempranillo, bobal, syrah, cabernet sauvignon y merlot, además de las variedades blancas airén y macabeo.

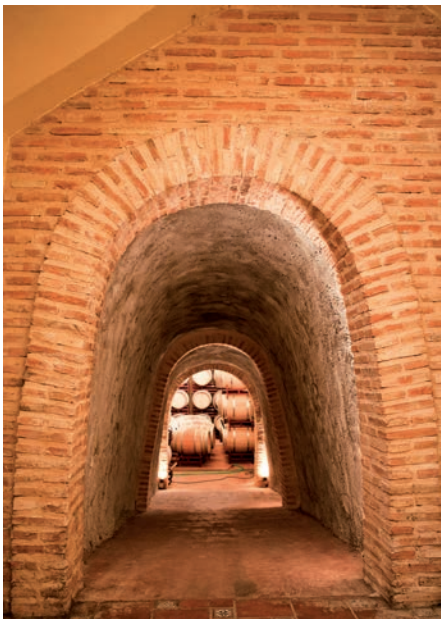
Las instalaciones de la Cooperativa se encuentran adaptadas a las nuevas tecnologías del momento, contando con tanques autovaciantes y sistemas de fermentación controlada por frío, así como una moderna red de almacenamiento de vinos en una de sus naves, para realizar sistemas de elaboración más acordes con el tipo de mercado que existe en la actualidad. También cuenta con un pequeño parque de barricas.



Desde el año 2000, la Cooperativa produce vinos embotellados bajo las marcas *Casa Don Juan* para la D.O.P. Ribera del Júcar y la marca *Viña Bancal* para la elaboración *Back&Box* como Vino de la Tierra de Castilla, en sus formatos de 5, 10 y 15 litros.❋

SOCIEDAD COOPERATIVA 'NUESTRO PADRE JESÚS NAZARENO Deportes, 4 · 16700 Sisante (Cuenca) · Tel.: 969 387 094 · www.cooperativasisante.com

Bodegas San Ginés



BODEGAS SAN GINÉS
Virgen del Carmen, 6
16707 Casas de Benítez (Cuenca)
Tel.: 969 382 037
www.cincoalmudes.es

1958 es el año que Bodegas San Ginés inicia su andadura en el mundo del vino, cuando un grupo de agricultores locales reconocieron el gran potencial de esta tierra. Después de hacer realidad un sueño como fue el construir su propia bodega se apostó por un moderado plan de modernización y el reconocimiento comarcal ha dado paso a ese mismo reconocimiento en el ámbito nacional e internacional.
San Ginés ha mantenido siempre su posición a la cabeza de la innovación y calidad, no solamente por ser la primera bodega de la zona sino por su calidad debido a las inversiones en alta tecnología, gestión de viñedos y un nuevo enfoque hacia la elaboración del vino creado por un equipo increíblemente joven.



NOTA DE CATA

Nombre: 5 Almudes Tinto Joven
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo rubí brillante de capa alta. Aromas a frutas de bayas rojas con notas florales. En boca es aterciopelado, carnoso y largo. Ideal para acompañar carnes de textura suave como aves de corral y todo tipo de pastas y legumbres.

La bodega esta ubicada en la Ribera del Júcar, un lugar privilegiado para el cultivo de la uva. Los viñedos tienen una edad media de 30 años que junto con el buen hacer del equipo técnico desarrollan vinos excelentes. El riguroso proceso de selección en las viñas asegura que solo el vino de mayor calidad es seleccionado para ser elaborado como *5 Almudes.*❋

Viñedos y Bodega La Magdalena

NOTA DE CATA

Nombre: Vega Moragona Bobal Viñas de Casas de Haro 2018
Variedad: Bobal
Características: Color rojo picota. En nariz afloran aromas limpios y nítidos, mezclados con notas de hierbas aromáticas, notas balsámicas que lo envuelven y lo mantienen fresco. La entrada en boca es fresca, carnosa y consistente. Se puede apreciar la finura del tanino, redondeado y moldeado de manera muy elegante. Su paso por boca es largo y persistente.





VIÑEDOS Y BODEGA LA MAGDALENA
Ctra. de la Roda, s/n
16611 Casas de Haro (Cuenca)
Tel.: 969 380 722
www.vegamoragona.com

La bodega está situada en el sudeste de la provincia de Cuenca, a una altitud 740 m. sobre el nivel del mar. Las especiales condiciones edafológicas de la D.O.P. Ribera del Júcar, permiten unas maduraciones óptimas y homogéneas de las uvas, proporcionando una materia prima de calidad.
Generación tras generación, los viticultores de la zona han desarrollado técnicas de cultivo eficientes y respetuosas con el medio ambiente, obteniendo una materia prima singular con un gran potencial de calidad. Las variedades cultivadas son bobal, tempranillo, garnacha, syrah, cabernet sauvignon y merlot, en tintas y airén, macabeo, verdejo y moscatel de grano menudo en blancas. Algunas de ellas en cultivo ecológico. La edad del viñedo varía, permitiendo tener en todo momento producciones equilibradas, igualmente cuentan con fincas de viñedos viejos con más de 60 años.
En 1990 se embotellan los primeros vinos con la marca *Vega Moragona,* tinto y rosado de la variedad cencibel, llegando hasta nuestros días con una gran gama de vinos, jóvenes, crianzas, reservas y vino ecológico.
Apostando siempre por la variedad autóctona bobal, viñedos que han permanecido inalterables al paso del tiempo, resistiendo a la intrusión de variedades foráneas y que cuentan con una edad superior a 50 años.❋

Bodega Las Calzadas

Bodega Las Calzadas nace en 2017 con el joven enólogo Daniel Sevilla a la cabeza. Después de estudiar en Rioja y trabajar en varias DO's españolas, Australia y Nueva Zelanda decide, con 23 años, regresar a su pequeño pueblo, Pozoamargo, y crear una bodega con parte de los viñedos viejos sobre canto rodado de su familia que, Jose Julián, su padre y viticultor, cuida en ecológico y en la que elabora de una forma muy peculiar, en tinajas de barro antiguas de hasta 120 años de antigüedad, rescatadas de bodegas antiguas. Ha sido muy difícil juntar la colección de 27 tinajas antiguas de distintas capacidades y formas que transmiten a los vinos *Tinácula* (traducción de tinaja pequeña al latín) una personalidad totalmente diferente.

La bodega familiar está construida a semejanza de una bodega artesanal de la zona de principios de siglo XX, y además, apuesta claramente por el enoturismo: visitas, catas y comidas elaboradas por Josefina Medina, la madre de Daniel, que además ilustra las etiquetas del vino.

En Bodega Las Calzadas el visitante recibe un trato cercano y familiar, su restaurante también tiene forma peculiar, un antiguo cubo o refugio de pastores con capacidad para 30 comensales y por el que han pasado 5000 personas de todo el mundo en menos de un año y medio.*

NOTA DE CATA

Nombre: Tinácula Red Eco 2018
Variedad: Bobal
Características: Color cereza picota. Aromas a regaliz, frutos maduros de hueso y lácticos. Aparecen también notas balsámicas y recuerdos terrosos y minerales procedentes de la tinaja de barro. En boca es muy redondo, con acidez alta típica de la variedad bobal. Muy untuoso, final largo y aterciopelado. Excelente para el aperitivo y con tapas.





LAS CALZADAS
La Virgen, 13
16708 Pozoamargo (Cuenca)
Tel.: 969 337 354
www.bodegalascalzadas.com

Bodega Cooperativa Purísima Concepción





En el siglo XVI unos monjes de la orden de los Teatinos fundan un colegio al sur de la provincia de Cuenca, en una finca que pasó a denominarse *Finca Los Teatinos*. La gente comienza a trabajar en ella, creándose poco a poco un nuevo municipio que en 1670 logra la independencia con el nombre de Casas de Fernando Alonso. Los monjes Teatinos se convierten en pioneros en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos en la zona, en un principio para su consumo propio y el de los trabajadores de la finca. Posteriormente, y debido a la fama que van adquiriendo sus vinos, comienzan a comercializarlos, convirtiéndose en la base de la agricultura en la comarca. Siguiendo la tradición de *Los Teatinos,* un grupo de viticultores de la localidad, en el año 1958, crea la Bodega Cooperativa Purísima Concepción, que en la actualidad elabora sus vinos con las uvas de casi 300 socios. La bodega pretende continuar la labor comenzada siglos atrás, conjugando la más alta tecnología actual con las técnicas artesanas de aquellos monjes pioneros. *

NOTA DE CATA

Nombre: Teatinos Claros Cuba
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo rubí con reflejos rojos. A la nariz se muestra con un bonito balance entre fruta y madera, destacando notas de yogurt de frambuesa, junto con notas de caramelo inglés. Posteriormente afloran matices más especiados entre los que destacan el clavo y las notas de pimienta blanca. En boca es intenso a la entrada, de recorrido largo, muestra una gran redondez, sobresaliendo taninos dulces procedentes de la madera y del propio vino que generan una gran elegancia y suavidad final.

PURÍSIMA CONCEPCIÓN, S.COOP.
Ctra. Minaya - San Clemente, Km. 10 · Casas de Fernando Alonso (Cuenca)
Tel.: 969 383 043 · www.vinoteatinos.com

Entrevista al Presidente de la D.O.P. Ribera del Júcar: Javier Prosper Galiano

"Nuestro objetivo es avanzar en los mercados y reportar a nuestros viticultores y bodegueros un valor añadido a su esfuerzo"

¿Por qué deberíamos elegir un Ribera del Júcar?
Principalmente por su calidad, el terruño de nuestra zona es magnífico para el cultivo del viñedo, la altitud, con una media de 800 m. de altura sobre el nivel del mar, la pluviometría y el buen hacer de los profesionales que "redondean" lo que la naturaleza nos trae. También por las variedades tintas que históricamente se han cultivado y elaborado como la tempranillo (cencibel) y especialmente la variedad bobal, al margen de otras variedades introducidas hace 30 años que se ha aclimatado muy bien, aportando a nuestros vinos otras particularidades.

¿Qué tienen estos vinos de especial o diferenciador?
Son vinos "suaves, carnosos y elegantes" y también diferentes dentro del panorama de vino de Castilla La Mancha y de España. La frutosidad, el equilibrio de acidez y la capacidad de envejecimiento, manteniendo la esencia de la fruta, hacen que nuestros vinos sean diferentes.

Hace unos meses la D.O. Ribera del Júcar anunció que estaba estudiando posibles acciones conjuntas con la D.O. Utiel- Requena y la D.O. Manchuela para la promoción de la variedad tinta que comparten en sus territorios, la uva bobal. ¿Se ha materializado esa colaboración?
Sí, estos proyectos son muy interesantes e importantes para las tres denominaciones de Origen, puesto que presentar de manera conjunta, respetando cada una de las identidades, acciones para potenciar la bobal nos ayuda a poner en valor estos vinos.
En Fenavin 2019 se hizo una presentación de varios vinos representativos de las tres DD.OO, por parte de María Antonia Fernández Daza, que resultó muy interesante para los asistentes.
Además, se ha creado un grupo de trabajo para ir perfilando acciones y catas conjuntas.



"Es importante señalar el factor de proyecto social para con el territorio"

Estaba previsto que la pasada primavera la Ruta del Vino de la Ribera del Júcar se incorporara a las Rutas del Vino de Acevin. ¿En qué punto se encuentra este proyecto?
Para la D.O.P. Ribera del Júcar, una D.O.P. a la que pertenecen 7 pueblos, al sur de la provincia de Cuenca, con una población de aprox. 2.000 personas y a mitad de camino de Madrid y la costa mediterránea, este proyecto es estratégico, se están perfilando los detalles para "salir" al mercado como Ruta del Vino de la Ribera del Júcar. Se está realizando el proyecto de manera tranquila, con los comentarios de los profesionales de la restauración, casas rurales de la zona y esperemos que en breve podamos certificarnos.

¿Qué ofrecerá la Ribera del Júcar a los enoturistas además de vino?
La ruta ofrecería historia: las bodegas no dejan de ser museos etnográficos de la cultura de un pueblo, donde conviven tinajas, depósitos de hormigón, depósitos de acero inoxidable, barricas y las mejores tecnologías en elaboración. Igualmente se ofrecería naturaleza, la Ribera del Júcar es un ecosistema vitivinícola donde conviden pinares y parajes de *paleodunas*. Además, tenemos el río Júcar que cruza nuestra zona y nos proporciona paisajes preciosos, especialmente en otoño.

¿Cuáles son los objetivos o metas a alcanzar más inmediatos para el Consejo Regulador?
La Ribera del Júcar, que cumple 16 años, es una de las Denominaciones de Origen más pequeñas de España y evidentemente el tema presupuestario es importante para alcanzar metas. Es importante señalar el factor de proyecto social para con el territorio que representan las Denominaciones de Origen y especialmente Ribera del Júcar, situada en un territorio donde el viñedo y el vino es muy importante.
Ir consolidando la D.O., avanzar en los mercados, y reportar a nuestros viticultores y bodegueros un valor añadido a su esfuerzo que les permita vivir en este territorio, ese es nuestro objetivo.❋



RIBERA JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Ribera del Júcar, mar de sensaciones, de placeres profundos, colores intensos y de silencios eternos. Allí, al sur de la provincia de Cuenca, entre el guijarro cálido, nacen los Vinos de Ribera del Júcar.

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

Castilla-La Mancha

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Plaza del Ayuntamiento, s/n, 16708 Pozoamargo (Cuenca) · Tel.: 969 387 182 · Fax: 969 387 208
www.vinosriberadeljucar.com · do@vinosriberadeljucar.com

Las nuevas generaciones del vino

La mayoría de bodegueros y enólogos de 'nueva generación' llevan el vino en su ADN, pues han nacido en familias que se han dedicado a su elaboración durante años, pasando el testigo de padres a hijos. Algunos decidieron retomar la actividad de sus abuelos, que había quedado interrumpida durante alguna generación, y otros han decidido iniciar su propia saga y levantar, desde cero, su propia bodega.


Ana y Jesús Martínez-Bujanda

Savia renovada


José Luis Gómez, Laura Muñoz y Patrick Meraz


Josep Cardona


Pablo Ossorio

Hemos hablado con una decena de ellos. Las hermanas Adriana y Beatriz Ochoa que lideran actualmente Bodegas Ochoa, tienen muy presente siempre a sus padres, Mariví Alemán y Javier Ochoa, que fueron quienes dieron el impulso definitivo a Bodegas Ochoa y quienes inculcaron en sus hijas la pasión por el vino. Otros dos hermanos que ha cogido el testigo de sus padres para continuar con la labor que ellos iniciaron son María José y Julián López Peidro, de la Bodega Chozas Carrascal. Se trata de un cambio generacional de mucha responsabilidad pues en tan solo una generación, sus padres han sido capaces de recuperar un espacio tan singular como único, el Pago Chozas Carrascal y de conformar un estilo propio, donde solo existe una premisa, embotellar vinos que representen su paisaje y su carácter mediterráneo. De momento, el cambio no podría ser mejor, María José capitanea toda la parte de marketing, comunicación y comercialización de los vinos, mientras que Julián se encarga de todo lo referente a la viticultura y enología. Otra pareja de hermanos, Ana y Jesús Martínez-Bujanda, lideran actualmente Bodegas Valdemar, una empresa familiar con una trayectoria de 130 años. Presente en más de 55 países, lo que podría ser suficiente para muchos, es el principio de nuevos retos para ellos que, sin duda, continuarán las futuras generaciones. Y siguiendo con los hermanos, en el caso de Bodegas Menade son tres –Marco, Richard y Alejandra Sanz– los que han cogido las riendas del negocio. Ellos tienen clara la línea a seguir: una producción


María José y Julián López Peidro


Adriana y Beatriz Ochoa


Marco, Richard Sanz y Alejandra Sanz


Cristina Gutiérrez

sostenible, basada en suelos y terrenos libres, apoyada de unas fermentaciones y elaboraciones contemporáneas.

Cristina Gutiérrez, por su parte, es la tercera generación de Bodegas Viña Ijalba y nos comenta: "Desde mi infancia he vivido la pasión, el esfuerzo, la ilusión, la inteligencia y el amor de mi abuelo Dionisio Ruiz Ijalba con sus viñas y bodega. Quiero continuar el legado recibido y lucharé por estar a la altura de este reto".

Otro ejemplo de que las bodegas familiares son proyectos que ganan valor y prestigio de generación en generación a partir de valientes ideas personales es el caso de Juvé & Camps. Meritxell Juvé Vaello, actual consejera delegada de J&C Prime Brands es la cuarta generación de la familia. Siguiendo la línea de sus predecesores, la primera mujer en liderar la bodega, ha impulsado varias iniciativas entre las que se encuentra Propietat d'Espiells, un proyecto enológico que acoge los vinos ecológicos de la marca elaborados en el Penedès, hasta ahora bajo el nombre de Juvé & Camps.

También Josep Cardona de la bodega Rovellats ha heredado el negocio: "Es apasionante pertenecer a una familia que ha amado y creído en su producto, en una forma de entender el territorio, las viñas y sus cavas. Gracias al gran equipo humano que compone Rovellats, es un gran orgullo haber consolidado la marca que empezó mi abuelo".

Pablo Ossorio, el Consejero Delegado de Bodegas Hispano Suizas nos ha contado que ha vivido el mundo del vino en su casa desde la niñez, ya que es el último nieto de un abuelo bodeguero. "En mi caso se ha perdido una generación por medio, y yo no he tenido la suerte de poder heredar una bodega, pero la verdad que me hubiese gustado. Me he tenido que hacer a mí mismo".

Estefanía Rodero, de Pago de los Capellanes, también coincide con Pablo en el hecho de haber vivido el mundo del vino desde su infancia. "La bodega ha crecido junto con todos nosotros y forma parte de nuestra vida. Desde pequeña he acompañado a mis padres a vendimiar, les he ayudado en las primeras ferias y presentaciones y he ayudado en todo lo que estaba en mis manos".

En cambio, los hay que han fundado su propia bodega como es el caso del enólogo y economista José Luis Gómez, que junto a su mujer Laura Muñoz y el enólogo Patrick Meraz, crearon el que hoy es uno de los proyectos enológicos más importantes de nuestro país: Casa Rojo.✱


Meritxell Juvé Vaello con su padre


Estefanía Rodero

CASA ROJO

José Luis Gómez, Laura Muñoz y Patrick Meraz



Catando uvas en una de las parcelas de monastrell

"Si volviera a nacer me centraría ésta vez en estudiar tan solo el ojo del salmón" decía un prestigioso doctor ya cerca del final de su carrera, dedicada al completo al estudio del salmón.

Así se siente el equipo de Casa Rojo, un grupo de jóvenes enólogos y apasionados del vino que tras viajar por todo el mundo para observar y aprender sobre el consumo del vino español y tras elaborar con éxito vinos en toda España ahora "vuelven a nacer" y miran hacia su origen, en el montañoso Altiplano murciano, su región, su hogar.

Tras 10 años viajando y viviendo el mundo del vino en los cinco continentes para conocer los mercados, y tras una experiencia enriquecedora de otros tantos años a lo largo y ancho del territorio español elaborando vinos en las más importantes D.O's de España (que hoy están en las mesas de los mejores restaurantes de 65 países, como *La Marimorena Albariño, Ladrón Mencía, El Gordo del Circo Verdejo, The Orange Republic Godello o The Invisible Man Tempranillo*) el equipo de Bodegas Casa Rojo se centra, ahora, en desarrollar vinos en su bodega y viñedos en propiedad situados en la zona montañosa del interior de la Región Murciana, una zona de clima continental pero indudablemente de matices mediterráneos: "Uno se hace mayor, disminuyen las energías pero aumenta la experiencia y sobre todo el amor por este mundo, y es entonces cuando tratas de poner en práctica todo lo que has aprendido durante todos estos años" nos comenta el enólogo y economista José Luis Gómez, fundador junto a su mujer Laura Muñoz y el enólogo Patrick Meraz, de lo que hoy es uno de los proyectos enológicos más importantes de nuestro país.



Cuando hablan de volver a su hogar, de centrarse en sus orígenes, se refieren a La Raja, un paraje enclavado como decimos en el Altiplano murciano, una zona de gran secano y extrema pobreza de suelos, franco arenosos y calizos, que por su altitud, estructura de suelos y orografía es un auténtico tesoro enológico: "Llevamos años trabajando en La Rioja, en el Priorato, en la Ribera del Duero, tantos como para darnos cuenta cuando llegamos aquí que esto es es un tesoro de valor incalculable, un potencial sin igual".

Vinos de Paraje

En Casa Rojo se enorgullecen de hablar de sus vinos como 'Vinos de Paraje': "El vino es el proyecto de nuestra vida. Hacer grandes vinos. Nosotros creemos que un gran vino es el que tiene personalidad, el que cuenta una historia, el que te transporta con sus aromas a su origen".

Casa Rojo instaló su cuartel general en el Paraje de La Raja, entre la Sierra del Carche y la Sierra de La Pila. Al estar dentro de la zona aplicable a la D.O. Jumilla inicialmente elaboraron sus vinos (el más famoso *Macho-Man,* monastrell 100%) acogidos a esta D.O. Es este año, tras su quinta añada, la 2018, cuando este singular vino con presentación no menos singular se venderá al mundo como 'Vino de Paraje". En palabras de Laura

Muñoz: "Cuando vinimos aquí, a este paraje, creímos seriamente que obtendríamos vinos especiales, distintivos, particulares. Nos gusta innovar, probar con nuevos varietales, nuevas formas de elaboración, ensamblaje y crianza, y a veces una D.O. anclada en normas del pasado mezcladas con criterios que podían ser interesantes hace 30 años no es un instrumento de inspiración ni de evolución, y ni siquiera de calidad en algunos casos. Al menos así lo vemos nosotros."

"Hay que reivindicar el origen, la innovación está en el pasado. Volver a escuchar al campo, usar las ánforas para elaborar, barricas de diferentes tamaños, usos apropiados al varietal que estamos usando y a nuestra zona, no a una determinada norma de tiempo de crianza, buscar la frescura que tenían los vinos originalmente, y volver a conceptos no ya naturales, sino originales".



Fran Hidalgo, Director de Comunicación, en una visita a bodega

Una de la joyas con las que cuenta Casa Rojo en el viñedo es con la colaboración de Patrick Meraz, prestigioso enólogo francés de Burdeos, pionero en tierra de vinos franceses por el uso de barrica nueva para los vinos blancos de semillon y sauvignon blanc, y que se une el proyecto en 2015.



"Patrick ha sido para el equipo técnico formado por Pedro, Laura y yo como la entrada del ingrediente que da sentido al cóctel. Nos encontramos cuando teníamos que encontrarnos. Creemos que él necesitaba hacer vinos transgresores, renovarse y, nosotros, necesitábamos un libro de experiencia y saber hacer que nos mostrase el camino hacia la excelencia. Con Patrick hemos incorporado a este proyecto de secano, de sur, de suelos pobres, todo el potencial de la historia de Burdeos".

Con la incorporación de Patrick surgieron proyectos nuevos como el rosado *Haru*, elaborado por el sangrado de los varietales monastrell, garnacha y syrah. *Enemigo Mío,* un proyecto de otro de los varietales que esta joven empresa trabajó desde un principio en el Priorato, la garnacha, un vino mediterráneo que fermenta en tinas de madera de roble francés, y, por supuesto, *Minami*. Éste último presentado este año, un vino de reserva del año 2016 que muestra un potencial, para ser la primera añada, que nada tiene que envidiar a las mejores Syrah de Côte-Rôtie.

Belleza

"No vamos a negarlo. Creemos que el vino forma parte de la industria del placer. Creemos que el placer de disfrutar un buen vino es un abanico de experiencias que incluyen la belleza…"

Una de las mayores definiciones que han recibido en Casa Rojo es que: "Son muy buenos en marketing", y es precisamente algo que no niegan.

"Al principio tengo que decir que nos hacia mucha gracia. Nos decían esto desde el purismo del que se cree que no usa el marketing, cuando precisamente cuando decían esto lo estaban usando, pero eso es normal, y estamos acostumbrados a que esto ocurra" nos dice Laura Muñoz, que junto con José Luis, son la cabeza pensante para tanta innovación.

"La esencia de todo creo que está en tener algo de gusto. No es caro, no necesita inversión, creo que es algo con lo que se nace, y se perfecciona. La elaboración de un gran vino, de un vino de *terroir*, de un vino fino y elegante, de un vino que se hace desde la selección manual, vendimia en cajas, vinificación por gravedad, barricas nuevas de altas tonelerías francesas, crianza en botella previa a su lanzamiento, …creemos que, a diferencia de la opinión de muchos profesionales del sector, no está reñido con la imagen cuidada, con la belleza de la presentación", señala José Luis Gómez. Y es que Casa Rojo ha recibido diferentes premios internacionales a mejor etiqueta y packaging del año por varios concursos internaciones y la bodega es conocida por sus estrafalarios diseños y presentaciones que cambian cada año y que no dejan de formar parte de algo que les caracteriza.

"Creemos que lo realmente perfecto es lo que combina la tradición, la calidad y la belleza. No queremos sacrificar ni prescindir de ninguna de las tres, como hace en ocasiones el falso purismo enológico que tan poco nos gusta...", señala José Luis.

Enoturismo

Como todo lo que tocan estos chicos lo convierten en oro, tras su incursión en el enoturismo, no han tardado en alzarse con reconocimientos tales como la mención especial a "Mejor bodega de España abierta al Turismo" o el Certificado de excelencia Tripadvisor. No ha sido este campo una excepción en cuanto a innovación y han presentado el enoturismo como una nueva versión de lo que sería disfrutar de una botella de vino. En palabras de Fran Hidalgo, director de comunicación y enoturismo de la bodega: "Creemos que la experiencia lo es todo y por eso tratamos de presentar los vinos que posteriormente cataremos desde el principio, desde la raíz, con la finalidad de que cuando se caten y se mariden uno sienta que ya los ha saboreado con lo que ha visto, oído, sentido, olido, tocado…" ❋

Más información:www.casarojo.com

BODEGAS VALDEMAR

Ana y Jesús Martínez-Bujanda

Dos hermanos y compañeros de viaje en Bodegas Valdemar, una empresa familiar con una trayectoria de 130 años. Presente en más de 55 países, lo que podría ser suficiente para muchos, es el principio de nuevos retos para ellos que, sin duda, continuarán las futuras generaciones.



Ana y Jesús Martinez-Bujanda son la quinta generación y ya están poniendo las bases para un futuro, o mejor dicho un presente, que hace de Valdemar una de las grandes familias del vino.
En los años 80 el padre de ambos comenzó a introducir innovaciones, haciendo un vino que revolucionó entonces la manera tradicional de elaboración en la D.O.Ca. Rioja. También rompían moldes al convertirse en la primera bodega europea en controlar la temperatura de fermentación. Pero no parece que el crecimiento y mejora de los vinos sea un reto suficiente para la familia.

El salto del Atlántico

Y es que el sueño americano de esta quinta generación ya se ha hecho realidad y se ha alcanzado un hito que marca la historia no solo de Valdemar sino del vino español. Hace algunos meses se inaugurabn las instalaciones de su nuevo proyecto empresarial en Estados Unidos. Bajo el nombre de *Valdemar Estates,* la familia también hace historia en la denominación de origen Washington States Wines al abrir la primera bodega no estadounidense en la zona de Walla Walla. Ya han pasado casi 10.000 personas por la bodega ubicada en la segunda región vitivinícola de mayor prestigio del país, después de California. "Todo empezó hace dos años. Queríamos crecer, llevar la Denominación Rioja a otro lado y tras valorar opciones en el territorio nacional pensamos en otras zonas del mundo y nos enamoramos de Washington", explica Ana Martínez Bujanda, del grupo bodeguero.

Ana y Jesús tienen una permanente ilusión en explorar nuevos retos y ofrecer algo diferente en el mundo del vino

A principios de este año Jesús trasladó su residencia a Walla Walla para supervisar el nacimiento de la bodega que ya es una realidad. "Queremos trasladar nuestra filosofía y saber hacer a esta zona con este proyecto y, si es posible, formar parte de su historia", dice Jesús Martínez Bujanda.

Única bodega europea en enoturismo inclusivo

Además del inicio de su aventura americana, Valdemar puede presumir de ser la única bodega europea que ofrece enoturismo inclusivo y accesible, ya que permite la asistencia a visitantes con discapacidad cognitiva, auditiva, visual, física y orgánica, lo que les ha hecho merecedores de diferentes premios. También han logrado el *Best Of* a la mejor Experiencia Enoturística por su visita especialmente diseñada para familias con niños.

La cultura del vino, un paso más

No parece que la ilusión de Ana y Jesús tenga un tope ni sea asequible al desaliento. Valdemar ha alcanzado un acuerdo con el centro universitario de Washington (Estados Unidos), *Wine Science Centre* para desarrollar investigaciones científicas sobre vino.
Tal y como han indicado desde la familia "se brinda a los estudiantes locales una experiencia internacional en Rioja, que es algo que mejorará su carrera" y también "se puede traer a este lado del océano uvas de La Rioja, como maturana o tempranillo blanco, algo que enriquecería la diversidad de la uva del estado de Washington".
Con este acuerdo se va a posibilitar la participación en el aprendizaje experiencial de estudiantes americanos tanto en Valdemar Family en Walla Walla, Washington, como en Rioja.
Sin duda, dos hermanos que sirven de referencia a las nuevas generaciones. Lejos de acomodarse en el éxito de sus predecesores trabajan en el logro de nuevos hitos que sigan haciendo crecer a Valdemar. ✻

Más información: www.valdemar.es





JUVÉ & CAMPS

Meritxell Juvé Vaello

Las bodegas familiares son proyectos que ganan valor y prestigio de generación en generación a partir de valientes ideas personales. Un ejemplo es el caso de Juvé & Camps. Meritxell Juvé Vaello, actual consejera delegada de J&C Prime Brands es la cuarta generación de la familia en liderar esta bodega del Penedès.

Si bien es cierto que fue a finales del siglo XVIII cuando empezó la aventura viticultora de la familia, no fue hasta 1921 cuando Joan Juvé Baqués fundó la bodega y lanzó en 1921 el primer vino espumoso.

Cuarta generación

Ahora, el relevo generacional de la familia pasa por Meritxell Juvé Vaello, actual consejera delegada de J&C Prime Brands y cuarta generación de la familia. Siguiendo la línea de sus predecesores, la primera mujer en liderar la bodega ha impulsado varias iniciativas entre las que se encuentra Propietat d'Espiells, un proyecto enológico que acoge los vinos ecológicos de la marca elaborados en el Penedés, hasta ahora bajo el nombre de Juvé & Camps.

Propietat d'Espiells, el alma de Juvé & Camps

Propietat d'Espiells acoge los vinos emblemáticos y reconocidos de la bodega, una gama de vinos blancos, rosados y tintos procedentes de las 271 hectáreas de viña en propiedad cultivadas de forma artesana. Una apuesta decidida que expresa también la orientación estratégica para llevar al máximo el potencial de la bodega, poniendo en valor su compromiso con la excelencia y la transparencia.

Propietat d'Espiells encamina el legado de su familia a un futuro más ambicioso sin olvidar sus orígenes y tradiciones. Con un profundo respeto a la tierra que la ha visto nacer y crecer, apuesta por Propietat d'Espiells para poner en valor sus vinos de forma independiente. Entre ellos destaca *Miranda D'Espiells,* selección enológica de chardonnay 100% ecológico, procedente del paraje emblema de la familia, y que este año estrena imagen.

La cuarta generación de la familia apuesta por poner en valor la búsqueda de la excelencia y preservar la tradición y prestigio de las marcas que representan. Este compromiso que fue y es todavía hoy un empeño personal de Joan Juvé lo recoge Meritxell quien considera determinante subrayar el valor de la empresa en este ámbito enológico.

Esta bodega forma parte de la marca corporativa J&C Prime Brands, que agrupa también a otras tres empresas vitivinícolas de prestigio: la cavista Juvé & Camps, la bodega de Ribera del Duero Pagos de Anguix y la distribuidora Primeras Marcas. A través de este nuevo proyecto, se suma a su reputación en los cavas una familia de vinos coherente y comprometida con la riqueza y variedad de sus propiedades, donde características climáticas, orográficas y varietales ofrecen un lienzo diverso en el que conjugar tradición e innovación. ✻**Más información: www.juveycamps.com**

La primera mujer en liderar la bodega ha impulsado varias iniciativas entre las que se encuentra Propietat d'Espiells, un proyecto enológico que acoge los vinos ecológicos de la marca

BODEGAS MENADE

Marco, Richard y Alejandra Sanz



Generaciones de bodegueros, formaciones dedicadas y especializadas en viticultura y elaboración de vinos, un instinto que se resiste al convencionalismo y el impecable trabajo de un gran equipo humano, son algunas de las notas genéticas que han formado el proyecto vital, Menade, de los hermanos Sanz.

Una bodega que empatiza sus máximas en una producción sostenible, basada en suelos y terrenos libres, apoyada de unas fermentaciones y elaboraciones contemporáneas. Han devuelto con orgullo el protagonismo a la verdeja y, en honor a su 200º Aniversario que tendrá lugar en el 2020, acaban de lanzar al mercado *La Custodia.* La responsabilidad de una guarda y vigilia asumida desde hace años que ahora se traduce en una gama de vinos únicos, exclusivos e irrepetibles que, tras varios años de penitencia superada, son liberados para hacer sentir que, en la vuelta al origen, está su futuro.

Entre la gama de sus vinos se encuentran notas eléctricas, chorros de expresividad, un desafío a la variedad verdeja rodeada de pigmentos naturales con rotunda profundidad.

La transparencia plasmada en la forma de trabajar de esta bodega ha creado una revolución en su zona, Rueda. Fueron los pioneros en la certificación ecológica de este territorio y en intimar con la naturalidad de la verdeja. Por ello, ahora abren las puertas de su 'estilo de vida' para que cualquiera pueda explorar Menade. Adentrarse en sus tratamientos naturales en los viñedos, visitar los hoteles de insectos, detenerse en el jardín de polinización, disfrutar de una biodiversidad revivida en esta zona y experimentar una auténtica 'resaca' de conducta natural. Una llamada a todos los amantes del vino con un toque aventurero que, a través de *Menade Tours by Nature,* quieran disfrutar de los orígenes de la verdeja en su estado más puro.❋

Más información:www.menade.es

ROVELLATS

Josep Cardona



Rovellats proviene de la palabra latina "robiculu" (en catalán "rovell"). Probablemente hace referencia a la ubicación de la finca, que se encuentra enclavada en un meandro del río Foix. La masía está formada por un conjunto de edificaciones con restos arquitectónicos medievales (S.X-XV). Su fundador, Don Josep Vallés Rovira inició la elaboración y venta de las primeras botellas de cava hacia 1940, haciendo coincidir el nombre de la heredad con el nombre comercial. Ya en la tercera generación, Josep Cardona Vallés, dirige los pasos de esta bodega familiar.

En Rovellats proyectan todos los vinos y cavas desde la viña, es decir, elaboran vinos de finca con producciones muy escasas, adaptándose cada año a la climatología para conseguir una gran regularidad y un equilibrio natural del producto.

Josep Cardona afirma: "Es una gran responsabilidad que llevamos a cabo con mucho cariño. El compromiso de todos los que componen Rovellats hace posible que año tras año crezca el reconocimiento, tanto a nivel de críticos y jurados de diversos concursos internacionales así como de nuestros clientes, lo que nos llena de una gran satisfacción. Es apasionante pertenecer a una familia que ha amado y creído en su producto, en una forma de entender el territorio, las viñas y sus cavas. Gracias al gran equipo humano que compone Rovellats, es un gran orgullo haber consolidado la marca que empezó mi abuelo". ❋

Más información: www.cavarovellats.com



PAGO DE LOS CAPELLANES

Estefanía Rodero Villa

La actual Responsable de Desarrollo de negocio estudió Arquitectura en la UPC, y posteriormente dos masters, en el IE y en UC Davis, conocida por su especialización en vitivinicultura. Nos cuenta que vio nacer la bodega –situada en Pedrosa de Duero (Burgos)– en la cocina de su casa.



Estefanía afirma: "La bodega ha crecido junto con todos nosotros y forma parte de nuestra vida. Desde pequeña he acompañado a mis padres a vendimiar, les he ayudado en las primeras ferias y presentaciones y he ayudado en todo lo que estaba en mis manos. Hace unos años el destino me llevó a Chile, y ahí tuve la suerte de trabajar en un proyecto precioso recuperando vides prefiloxéricas a lo largo de todo el país y llevando a cabo su microvinificación en un viñedo experimental. Tras esa experiencia decidí volver para continuar con el legado que tanto trabajo y esfuerzo ha significado para mi familia". De hecho matiza que el hecho de coger el testigo de una bodega familiar más que un peso, es un gran honor.

El secreto del éxito

La clave es "El amor por el viñedo y el saber transmitir esta pasión. Cada parcela es única en cuanto a suelo, clima, orientación, todos elementos que crean vinos representativos de cada lugar. Vinos sinceros y honestos que reflejan sus orígenes. Y este concepto tiene que prevalecer en todo. Tenemos que mantenernos fieles a nuestra identidad, sobre todo en una época saturada de teorías pasajeras que desvirtúan la realidad. En el mundo del vino manejamos un marco de tiempo enorme entre las cosechas que están en el mercado y el trabajo en el viñedo, que dará pie a las futuras cosechas; nuestras decisiones tienen incidencia a largo plazo, y por eso es tan importante la solidez en los criterios y no dejarse llevar por las tendencias. Lo que nos hace únicos es nuestra personalidad como familia y como bodega y por eso es tan importante mantenerla". Y añade que las nuevas generaciones de bodegueros y enólogos quizá han tenido más oportunidades para aprender, pero "Nuestro camino es distinto. A las generaciones anteriores les debemos todo, la tradición, nuestros orígenes, el esfuerzo de haber creado empresas tan difíciles de gestionar como son las bodegas. Por eso me veo obligada a mirar hacia atrás para seguir adelante, ahora toca trabajar muy duro para continuar con el trabajo de nuestras familias". Concluye que "El objetivo es dar siempre lo máximo. Todo cuenta: una viticultura respetuosa, vendimiar en el mejor momento, elaborar con la mínima intervención, usar levaduras autóctonas, llevar a cabo las crianzas apropiadas para cada tipo de vino. En definitiva, cuido cada parte del proceso; es importantísimo el trabajo en equipo, mirando todos hacia la misma dirección".

"Lo que nos hace únicos es nuestra personalidad como familia y como bodega y por eso es tan importante mantenerla"

Nuevos proyectos

Con respecto a los proyectos de futuro nos explica: "Quien conoce a mis padres, Paco Rodero y Conchita Villa, sabe que están siempre motivados por la búsqueda de nuevos retos. Así que actualmente estamos centrados en nuestro nuevo proyecto de vinos blancos elaborados con godello en Valdeorras, *O Luar do Sil.* Y de cara a futuro, hemos comenzado un nuevo proyecto en una de las zonas de viñedo más altas y antiguas de la Ribera del Duero, en las laderas de Fuentenebro, donde la altitud (más de 1000m), la climatología y la aireación mantienen las vides en un perfecto estado, dando lugar a vinos muy sutiles y vivos que nos evocan un paisaje lunar único y digno de redescubrir". ❋ **Más información: www.pagodeloscapellanes.com**

IJALBA

Cristina Gutiérrez



En Logroño, a los pies del Ebro y rodeada de viñedos, nos encontramos con Bodegas Viña Ijalba. Su fundador, Dionisio Ruiz Ijalba, transformó sus antiguas graveras en hermosos viñedos en 1975 y así fue como comenzó su historia. En 1991 decidió dar vida a esas uvas de magnífica calidad y provenientes de terrenos pobres; fundando su propia bodega: Viña Ijalba. Cristina es la tercera generación y nos comenta: "Desde mi infancia he vivido la pasión, el esfuerzo, la ilusión, la inteligencia y el amor de mi abuelo Dionisio Ruiz Ijalba con sus viñas y bodega. Quiero continuar el legado recibido y lucharé por estar a la altura de este reto". Aprovecha esta ocasión para presentarnos Ijalba Cuvée Eco: "Hemos querido elaborar un vino que muestre la identidad de Viña Ijalba. Con un respeto absoluto por las variedades que lo forman, donde cada una se exprese con su mayor potencial sin que ninguna predomine sobre otra. Buscamos en la tempranillo: la finura de Rioja y los matices de fruta roja; en la graciano: la frescura, el nervio y longitud; y en la maturana tinta: la sutileza y complejidad aromática de notas especiadas y de fruta negra, obteniendo un tanino redondo y goloso. Se trata de una selección muy cuidada de las mejores parcelas y una selección de las uvas con más calidad que después de la fermentación se cría 10 meses en barricas nuevas de roble francés".

❋ Más información: www.ijalba.com

NOTA DE CATA

Nombre: Ijalba Cuvée Eco
D.O. Ca.: Rioja
Variedad: 70% tempranillo, 20% graciano y 10% maturana tinta.
Características: Color granate, con alta intensidad aromática a frutos del bosque maduros, notas tostadas y hierbas aromáticas. En boca es sabroso, con taninos muy agradables, frutas maduras y especias. Persistente. Marida con carnes a la brasa, pimientos rojos y patatas a la riojana.





BODEGAS OCHOA

Adriana y Beatriz Ochoa

Bodegas Ochoa es, desde 1845, una bodega familiar. Las distintas generaciones Ochoa han dedicado su vida a la viña, y eso es algo que se nota al visitar su bodega y al catar sus vinos, con una calidad siempre asegurada que esconde una sólida filosofía de innovación y respeto al medio ambiente. Actualmente se encuentran en conversión de su viñedo a ecológico.

En estos momentos, la sexta generación, o lo que es lo mismo, Adriana y Beatriz Ochoa, capitanean la bodega. La primera, en campo y bodega. La segunda, en las oficinas y el mundo, ya que Ochoa, pese a su tamaño medio, ha hecho siempre grandes esfuerzos por dar a conocer sus vinos a nivel internacional, siendo hoy referente en muchos mercados. Hablar con Adriana y Beatriz es hablar también con sus antecesores. Tienen muy presente siempre a sus padres, Mariví Alemán y Javier Ochoa, que fueron quienes dieron el impulso definitivo a Bodegas Ochoa y quienes inculcaron en sus hijas la pasión por el vino. El abuelo Adriano, al que la enóloga ha dedicado su serie 8A, también sigue presente hoy en el buen hacer de esta bodega ubicada en Olite (Navarra) que apuesta por la transición a ecológico y que tiene por bandera una frase que les define a todos: "Vivimos el vino". Porque, si algo queda claro en esta familia es que el vino es el quinto miembro, el niño mimado al que se dedican en cuerpo y alma. Y lo hacen sin escatimar esfuerzos, dedicación, investigación (fue la primera bodega en España en hacer I+D) e ilusión desde su viñedo en Traibuenas, pasando por su bodega en Olite siempre abierta para recibir visitas, todo con un único objetivo: llegar hasta la copa de cualquiera de nosotros en casi cualquier rincón del mundo y ofrecernos la vida de 6 generaciones hecha vino. ❋

Más información: www.bodegasochoa.com

BODEGAS HISPANO SUIZAS

Pablo Ossorio



Le preguntamos al Consejero Delegado de Bodegas Hispano Suizas si siempre quiso dedicarse al mundo del vino: "La verdad es que lo he vivido en mi casa desde la niñez, ya que soy el último nieto de un abuelo bodeguero, Darío Ossorio". Y añade: "En mi caso, se ha perdido una generación y no he tenido la suerte de poder heredar una bodega, pero la verdad es que me hubiese gustado. Me he tenido que hacer a mí mismo". Nos cuenta que la suya es una bodega muy especial por varios motivos: "desde el origen de los socios –dos hispanos y un suizo, de ahí su nombre– a nuestros sistemas de elaboración que son exclusivos, congelando la uva previamente a ser procesada y fermentando y envejeciendo siempre en barricas nuevas todos los años". Con respecto a si las nuevas generaciones están mejor preparadas, Pablo afirma: "Por supuesto que lo están, pero no basta con tener una buena preparación, lo importante es la actitud frente al trabajo y la involucración con tu bodega. En mi caso, a bodegas Hispano Suizas le aporto todo el saber hacer para conseguir vinos exclusivos y de gran calidad". Y para que en España se consuma más vino en general y atraer a las nuevas generaciones de consumidores Pablo no lo duda: "Tenemos que hacer el vino fácil, porque lo estamos complicando muchas veces los mismos bodegueros, el vino es para disfrutar en compañía, porque el vino une y reúne". Finalmente, nos comenta sus proyectos: "Hispano Suizas tiene claro que el mundo de los vinos blancos de calidad está todavía por descubrir y estamos trabajando en líneas diferentes de vinos blancos de guarda que en los próximos años verán la luz". ❋

Más información:
www.bodegashispanosuizas.com

BODEGAS CHOZAS CARRASCAL

María José y Julián López Peidro

En los últimos años estamos asistiendo a una fuerte regeneración del sector vitícola. Las nuevas hornadas de productores están abriéndose paso a base de energía, dedicación y mucho conocimiento. Dirigimos la mirada a Requena (Valencia), donde la bodega Chozas Carrascal acaba de realizar su primer cambio generacional. Allí María José y Julián López Peidro han recogido el testigo de sus padres para continuar con la labor que ellos iniciaron. Se trata de un cambio generacional de mucha responsabilidad pues en tan solo una generación, sus padres han sido capaces de recuperar un espacio tan singular como único, el Pago Chozas Carrascal y de conformar un estilo propio, donde solo existe una premisa, embotellar vinos que representen su paisaje y su carácter mediterráneo. De momento, el combo no podría ser mejor, María José capitanea toda la parte de marketing, comunicación y comercialización de los vinos, mientras que Julián, formado en la escuela de viticultura y enología de Montpellier y con bagaje en bodegas como Mouton Rothschild y Mouton Cadet en Burdeos, se encarga de todo lo referente a la viticultura y enología.



Los próximos años de esta familia valenciana se antojan apasionantes pues tal y como nos han reconocido están trabajando intensamente en diferentes proyectos que irán desvelando conforme avance el tiempo. De momento, han adquirido depósitos de menor tamaño para hacer vinificación por parcelas y también han incorporado fudres donde esperan elaborar vinos singulares y especiales. En palabras de María José "Tenemos un reto muy importante en los próximos años. Queremos mantener el prestigio de Chozas Carrascal que nuestros padres han logrado con esfuerzo y dedicación, al tiempo que damos forma a nuevos e ilusionantes proyectos". Según parece en algunas barricas de la bodega ya se encuentra reposando alguna sorpresa, así que deberemos esperar un poco para ver con qué nos sorprende la nueva sabia bodeguera. ❋ **Más información:**
www. chozascarrascal.com

Vinos para **JÓVENES**

Vi cool

¿Es verdad que a los jóvenes no les gusta el vino? ¿O es a las bodegas a las que no les gustan los jóvenes? Tal vez creen que no tienen tanta capacidad de compra y temen su infidelidad.



POR MERITXELL FALGUERAS



Barceló Illetas Albatros - Instagram Table

Los jóvenes siempre quieren estar probando cosas buenas, y aunque les encante el vino X, pedirán otros, hasta confirmar que es el mejor. Y es que la identidad digital también se construye a partir de las marcas que se consumen.

Conceptos que tanto gustaban a otras generaciones como cepas viejas, familias centenarias o bodegas milenarias, ahora pasan más desapercibidos. Ya no es solo una etiqueta bonita, sino un concepto divertido e inteligente. Hasta parece que el vino en grifo está llegando donde no lo ha hecho la lata o el *bag in box,* al consumo como parte de la dieta. Y cada vez hay más conciertos, fiestas populares y festivales de músicas patrocinados por vinos y espumosos de calidad. Como pasa en Bélgica con *Tomorrowland* patrocinado por Vallformosa.

Festival Vino Somontano. Foto: Jorge Fuembuena



Cada vez hay más conciertos, fiestas populares y festivales de músicas patrocinados por vinos y espumosos de calidad



La webserie sobre vino que 'lo peta' en las redes

Se llama "Sí, quedo" y es la serie digital de la Interprofesional del Vino (OIVE) que lo está "petando" en las redes, con más de tres millones de visualizaciones en *Youtube*. Un bar de vinos, tres desconocidos y un mensaje de *whatsapp* equivocado. Esta divertida historia de enredo ha superado todas las expectativas por lo que ya se ha estrenado la segunda temporada. Una serie que se marida con vino, *of course*! Y sin duda, una genial iniciativa para acercar el vino a los jóvenes de una forma sana y divertida.



Microinfluencers

Los grandes *influencers* con millones de seguidores no son para el mercado del vino. Lo que se lleva son los *microinfluencers* con mucho *engagement*, que trabajan el contenido con un conocimiento profundo y que a parte de su vida *online* ya tienen una reputación y trabajo admirado. Porque nadie mejor que un sumiller y/o periodista especializado tratará el vino con todos sus matices. Esther Maderuelo, especialista en marketing digital y comunicación de negocios, nos dice que sobre todo tenemos que ser "coherentes con el lenguaje".

El rosado es el más intagrameable

Los *millennials* quieren vinos ligeros, fáciles, con menos alcohol. "Cócteles, cervezas artesanas y bebidas sin alcohol están captando la atención de los jóvenes en detrimento al vino en la mayoría de mercados" dice Glòria Vallès, CEO



Beca François Chartier

ElBulli, El Celler de Can Roca, Mugaritz y la Bodega Alemany i Corrió son parte de las prácticas de la beca que lleva el nombre del creador de "armonías moleculares" más famoso de Canadà. La ganadora ha sido Millie Jacques Bouchard, sumiller canadiense de 29 años que tendrá la oportunidad de aprender un año en España. Porque los jóvenes siguen sedientos de conocimientos.

Farm to table Majestic Experience – Majestic Hotel & Spa



Ya no se valora solo una etiqueta bonita, sino un concepto divertido e inteligente





Conceptos que tanto gustaban a otras generaciones como cepas viejas, familias centenarias o bodegas milenarias, ahora pasan más desapercibidos

de *Winestyle Travel*. "Los motivos son variados pero en general todos buscamos las tendencias que apuntan que los jóvenes cada vez tienen más pretensiones de consumo en busca de un estilo de vida *healthy* y están preocupados por la sostenibilidad." Es por eso que en *Winestyle*, continúa su directora, "buscamos otras maneras de comunicar que lleguen a los públicos jóvenes que se desconectan del mundo del vino porque no lo entienden". Y es verdad que para pedir un cóctel o una cerveza no tienen la sensación que han de tener conocimientos, simplemente lo beben y disfrutan de la experiencia.❋



Familia Torres

Nox Tinto Misterio

Vino nocturno





Nox –del latín 'noche'– es el tributo de Pinord a los trabajadores que participan en la vendimia nocturna, una vendimia que se realiza por la noche con el objetivo preservar todo el potencial organoléptico de la uva. Es también un clamor hacia los búhos, especie en declive.

Bodegas Pinord, con más de ciento cincuenta años de tradición vitivinícola en el Penedès, elabora *Nox Tinto Misterio* con uvas procedente de cepas de más de 40 años, que se vendimian y se seleccionan a mano. A continuación, se hace una maceración durante 15 días y se fermenta a temperatura controlada durante 22 días y seguidamente se afina en botella.

Su etiqueta muestra la imagen de un búho porque Bodegas Pinord, en colaboración con la Fundación World Nature, ONG independiente dedicada a la conservación de la naturaleza y la divulgación y sensibilización medioambiental, está trabajando activamente para reintroducir y proteger los búhos en sus viñedos. Comprando este vino los consumidores contribuyen a esta noble causa que Pinord lleva desarrollando desde 2016. Concretamente, la presentación del Proyecto de conservación de búhos se realizó en su viñedo de Muntanyans, situado cerca del pueblo de Castellet y la Gornal. Mediante este proyecyo el viñedo de Muntanyans se ha convertido en una reserva natural privada. En este espacio protegido, dedicado al cultivo de la viña mediante agricultura ecológica y biodinámica, se harán estudios medioambientales y se protegerán diversas especies animales y vegetales que se encuentran en peligro de extinción. ❋

Más información: www.pinord.es

Su etiqueta muestra la imagen de un búho porque Pinord trabaja activamente para reintroducir y proteger estas aves en sus viñedos

NOTA DE CATA

D.O.: Penedès
Variedad: Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot.
Características: De intenso color granate y destellos violáceos, con fondo cereza picota muy brillante y limpio. Aroma de gran complejidad aromática: frutas rojas como las cerezas y algo de frutas negras, especiados, algo de fruta maduras y muy expresivo.
Entrada en boca muy agradable, se aprecian los aromas de frutas en nariz y nos da una sensación carnosa y compleja. Muy redondo, proporcionando un conjunto elegante y muy agradable. Retrogusto largo e intenso.
Marida con arroces de montaña, conejo y liebre, embutidos curados, entrecot, chuletón y solomillo, hamburguesa, jamón curado, pasta con salsa de carne, pasta con salsa de pesto, pasta con salsas cremosas, pizza, pollo a la plancha.



Bodegas Aragonesas

Vinos llenos de vida

Bodegas Aragonesas nos presenta dos vinos estilo frizzante, originales e ideales para que el público joven se acerque al vino. Se trata de sus *Azzulo* blanco y *Rozzulo* rosado.



Bodegas Aragonesas se fundó en 1984 en Fuendejalón (Zaragoza). Sus viñedos salpican con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, donde las variedades garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela, chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría crecen en suelos pedregosos de tierras rojizas, el mejor hábitat para alcanzar todo su esplendor. Se trata de viñedos vigorosos y robustos, algunos con una antigüedad superior a los 100 años, que han arraigado con fuerza en una tierra incomparable para su desarrollo a pesar de la dureza de una climatología que, a su vez, les dota de su inconfundible calidad y personalidad.

Azzulo Blanco

La uva (50% viura y 50% chardonnay) llega directamente a la prensa donde por medio de una leve presión se obtiene el mosto flor. Una vez obtenido el mosto se realiza un desfangado rápido por flotación que nos permite obtener un mosto limpio y cristalino de forma inmediata. Comienza a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y controlando la temperatura de fermentación entre 14 y 16ºC. La mezcla de las dos variedades se produce después de terminar la fermentación alcohólica. Se realiza un embotellado mensual para garantizar la frescura y juventud de este vino de aguja. El embotellado se efectúa a 5ºC. A nivel organoléptico, se trata de un vino de color amarillo pálido con tonos verdosos. Aroma de alta intensidad de carácter varietal, también frutales muy frescos con notas florales de fruta blanca de hueso. Entrada en boca muy agradable, muy vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso, dejando un final de boca muy largo y con recuerdos de uva fresca.

Rozzulo Rosado

La uva despalillada (50% garnacha y 50% merlot) entra en depósito de acero inoxidable donde se lleva a cabo una maceración prefermentativa, entre 8 y 10ºC, a lo largo de 12 horas. El objetivo es obtener una pequeña extracción de color y aromas varietales. Una vez obtenido el mosto se realiza un desfangado rápido por flotación que nos permite obtener un mosto limpio y cristalino de forma inmediata. Comienza a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y controlando la temperatura de fermentación entre 14 y 16ºC. La mezcla de las dos variedades se produce después de terminar la fermentación alcohólica.
Se realiza un embotellado mensual para garantizar la frescura y juventud de este vino de aguja. El embotellado se efectúa a 2ºC.
El resultado es un vino de bonito color rosa fresa muy brillante con algún tono violáceo y azulado de juventud. Limpio y brillante. Aromas de buena intensidad de frutas rojas de extraordinaria calidad y frescura. Entrada en boca muy agradable, muy vivo, fresco, joven, con un paso de boca muy voluminoso y goloso, dejando un final de boca muy largo, destacando los frutos rojos frescos.**✻Más información: www.bodegasaragonesas.com**

Ambos son vinos jóvenes, frescos, golosos y fáciles de beber

Amatista Moscato Blanco



Dulce, ligero y muy refrescante, Amatista Moscato contiene solo un 5% de alcohol, perfecto para los consumidores más jóvenes.
La fermentación se realiza en frío en depósitos especiales (autoclaves) que permiten que el CO_2 producido en la fermentación se disuelva de forma natural en el vino y se facilite la conservación de los aromas extraídos en la maceración. Posteriormente se realiza una refrigeración para preservar la cantidad de azúcares residuales propios del mosto, embotellado en condiciones isobáricas para mantener el CO_2 disuelto durante la fermentación.❋



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: Moscatel de Alejandría
Características: Color amarillo pálido con reflejos verdosos y burbujas finas. En la nariz muestra un aroma varietal de intensidad media. En boca es untuoso, agradable y marcadamente varietal, equilibrado en acidez y condensación cremosa de la espuma. Sensación final agradable, de persistencia media. Ideal como aperitivo y para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, pasta, ensaladas y quesos.

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

Gregal d'Espiells y Aurora d'Espiells



El vino es cultura, es historia, es legado, pero también es actualidad, contemporaneidad, vitalidad. Con esta premisa, Juvé & Camps acaba de presentar Propietat d'Espiells, la bodega de vino en el Penedès de la familia Juvé.
Fruto del saber hacer de más de 200 años ligados a la tierra, la familia Juvé presenta nueve referencias que son el alma de su bodega de espumosos: Flor d'Espiells, Miranda d'Espiells, Ermita d'Espiells, Ermita d'Espiells Rosé, Gregal d'Espiells, Aurora d'Espiells, Casa Vella d'Espiells, Viña Escarlata y Iohannes. Ocho vinos, hasta ahora comercializados bajo la marca Juvé & Camps, que llegan a restaurantes y tiendas con un diseño actualizado, más fresco y atractivo y para todos los públicos.
Entre ellos destacan dos: Gregal d'Espiells y Aurora d'Espiells. Dos vinos perfectos para disfrutar en cualquier ocasión, avalados por la experiencia y minuciosidad de Juvé & Camps, que llegan para vestir terrazas y mesas de forma desenfadada, en sus nuevas botellas o a copas.
Aromático y embriagador, **Gregal d'Espiells** es un vino blanco seco y amable que destaca por la frescura y fragancia de las uvas muscat y gewürztraminer. Límpido y brillante, ofrece una nariz llena de matices. Equilibrado y untuoso, su textura suave y sedosa de gran persistencia. Armoniza perfectamente con arroces, quesos, foies, pescados y cocina japonesa.
Aurora d'Espiells, por otro lado, es un vino rosado elaborado a partir de las variedades pinot noir, xarel·lo y syrah. De elegante color rosa pálido, su aroma evoca notas de frutos silvestres. Su paladar es sedoso y muy afrutado, con una acidez que le otorga gran intensidad y frescura. Es un vino atractivo, largo y persistente que destaca cuando se acompaña de arroces, pastas y carnes blancas.
Propietat d'Espiells forma parte de la marca corporativa J&C Prime Brands, que agrupa a otras tres marcas vitivinícolas de prestigio: la cavista Juvé & Camps, la bodega de Ribera del Duero Pagos de Anguix y la distribuidora Primeras Marcas. ❋

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

Bodegas Félix Sanz

La franja de edad comprendida entre los 25 y los 35 años es el *target* que debemos seducir ya que este segmento de edad es más afín a otro tipo de bebidas y viven más alejados de la cultura del vino.
En Bodegas Felix Sanz, la prioridad está orientada a presentar un producto sin complejidades, máxima expresión del terruño y variedad de uva, siendo la base para cautivar y acercarse a ese público más joven.
Dos claros ejemplos de los vinos de la bodega enfocados a este menester son *Viña Cimbrón Strawberry Cream* y *Viña Cimbrón Verdejo.*
En el primer caso se trata de un rosado sin complejidades, 100% tempranillo y apostando por las notas afrutadas y vivas. **Cimbrón Strawberry Cream** debe su nombre a la similitud que se encuentra en boca con los caramelos de nata fresa tan populares en EE.UU, siendo un vino de color frambuesa, intenso en nariz, con aromas golosos y dulzones que recuerda al caramelo en cuestión.
La otra apuesta de Félix Sanz es **Viña Cimbrón Verdejo** que es el verdejo joven del año. Un monovarietal potente, fresco e intenso, con agradable amargor final característico de la variedad y que se ve potenciado por su elaboración y uva procedente del Páramo Cimbrón.
Sin duda, dos propuestas que maridan con cualquier opción culinaria internacional y que ayudan a acercarse a ese público joven tan ávido de nuevas experiencias. No es baladí que el slogan de Félix Sanz desde hace tiempo sea "Creando Momentos" ya que el público joven suele asociar el hecho de beber una copa de vino a la experiencia vivida, por lo que poder ser partícipe con los vinos de este hecho es siempre una nota positiva.❋

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





Estrella de Murviedro Frizzante

Las suaves y finas burbujas de los vinos de aguja con su gas carbónico natural, hacen que sean un trago fácil, refrescante, ideales para el verano y para todo tipo de público de espíritu juvenil.
Los italianos llaman *frizzantes* a los vinos de aguja y los han puesto de moda en todo el mundo. Aunque el gusto por estos vinos, estivales, alegres y festivos, viene de antiguo y ya eran nombrados en tiempos del Imperio Romano.
Su principal característica es que conservan un poco de gas carbónico. Y los *Estrella de Murviedro Frizzante,* en sus versiones *Blanco* y *Rosado*, destacan de manera especial por la calidad de sus suaves burbujas ya que proceden de su fermentación natural.
El **Estrella de Murviedro Frizzante Blanco** es de uvas moscatel. Una vez hecho el vino se le añade mosto fresco y fermenta en depósito cerrado hasta que coge la espuma necesaria, quedando un poco de azúcar y con la acidez necesaria para lograr su magnífico equilibrio fresco y frutal. El resultado es de aroma intenso a fruta blanca crujiente, cremoso en boca, ligeramente dulce, con frescura cítrica.
El **Estrella de Murviedro Frizzante Rosado** parte de vinos de tempranillo, bobal y moscatel, a cuyo ensamblaje se añade mosto fresco de moscatel, que vuelve a fermentar para tomar el gas carbónico natural. Destaca el aroma de fruta roja fresca, con sabor delicadamente dulce, chispeante y muy refrescante.
Ambos resultan ideales para tomar como aperitivo, incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y paellas, servidos, eso sí, siempre muy fríos.❋

BODEGAS MURVIEDRO
Ampliación Polígono El Romeral, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel.: 962 329 003
www.murviedro.es

Tempranillo

La variedad española por excelencia

Conocida por ser la uva protagonista de los famosos tintos de Rioja y Ribera del Duero, es la variedad española por excelencia, ya que se cultiva en toda la Península, aunque según la zona recibe nombres diferentes.



Barceló Montecastillo

Es sin duda la uva tinta más importante de España, ya que está autorizada en prácticamente todas las denominaciones españolas. Es más, está reconocida como uva principal en la mayoría. Entre ellas algunas de las más importantes, como Rioja y Ribera del Duero.

Pero no es fruto de la casualidad: hace medio siglo se plantó tempranillo por toda España, de norte a sur y de oeste a este, y se arrancaron o abandonaron las viñas plantadas con otras castas, por lo que la producción de esta variedad llegó a ser y sigue siendo, muy importante.

Y es que en el conjunto de España hasta después del año 2000 no se empezó a reconsiderar con seriedad la presencia de otras variedades autóctonas. Aún a sí, el reinado del tempranillo continúa y desde el año 2000, la superficie de viñedo destinada a esta variedad ha aumentado un 41,5%, aunque la superficie total de viñedo haya disminuido en torno al 15% en el mismo periodo.

¿Sabías que...?

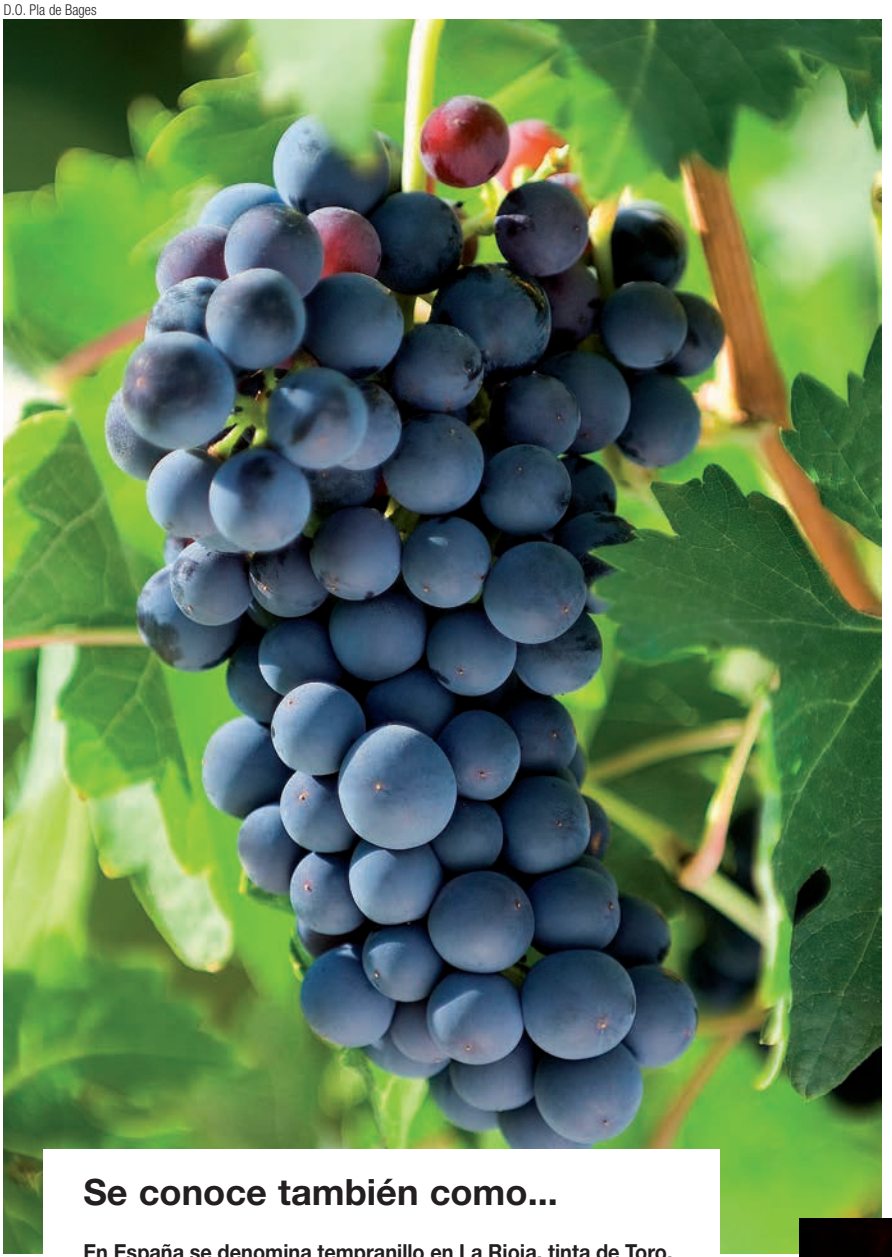
- **Para que la uva tempranillo de vinos a la vez elegantes y con buena acidez se necesita que haya un contraste fuerte de temperatura entre el día y la noche.**
- **Es una variedad fundamentalmente española y solo existe en cantidades limitadas en otros lugares del mundo.**
- **Es muy versátil, dando lugar a una buena variedad de vinos, siempre que se cultive adecuadamente y en las zonas apropiadas**
- **La temperatura de servicio ideal ronda entre los 14º y 16º.**

El origen

La uva tempranillo es un híbrido de una uva blanca, la albillo mayor, que está tomando justo protagonismo en Castilla León y la uva benedicto, que está prácticamente extinguida.

Para encontrar las primera referencias escritas fiables tenemos que remontarnos a 1807, cuando el ampelógrafo (botánico especialista en viñas) Clemente y Rubio describió esta especie como una uva que tenía mucha fama en La Rioja y Navarra. Con respecto a la zona de nacimiento, la versión más comúnmente aceptada es que se originó en el alto Ebro, entre La Rioja y Navarra.

D.O. Pla de Bages



Se conoce también como...

En España se denomina tempranillo en La Rioja, tinta de Toro, tinta del país en la Ribera del Duero, cencibel en La Mancha y ull de llebre en Cataluña, como principales sinónimos. La acepción catalana, que significa ojo de liebre, se debe a la forma esférica casi perfecta y el color negro azulado de la uva.

En coupage

Uno de los inconvenientes de la tempranillo para elaborar vinos es la posibilidad de que la acidez y el color sean escasos. Esto tradicionalmente en La Rioja se ha solucionado mezclando los vinos de tempranillo con graciano, mazuelo y/o garnacha. La graciano ayuda a subir la acidez del vino, aportando también color. La mazuelo aporta a la mezcla acidez y tanicidad, aumentando la capacidad de envejecimiento del vino resultante. La garnacha sirve para aumentar el cuerpo y el potencial aromático, haciendo que los aromas sean más complejos. En la Ribera del Duero, la mezcla se suele hacer aportando merlot. Esta aportación al vino de virtudes de las diferentes uvas, hacen que los vinos de mezcla sean habitualmente los que más me gustan. A pesar de ir en contra de la moda actual, que apuesta más por los vinos monovarietales.❋

• ¿CÓMO ES LA CEPA?

Es una cepa muy sensible a las plagas de hongos como el oídio o el mildiu. No le influye que el frío se retrase, ya que se adapta bien retrasando la brotación. Lo que le afecta mucho son las temperaturas muy altas y las sequías. Es bastante fértil y da rendimientos medios a altos.

• ¿CÓMO ES LA UVA?

Es de piel gruesa y le proporciona a los vinos una acidez media a baja. Esta falta de frescura se da especialmente si la zona es muy calurosa, como en España ocurre en La Mancha, por ejemplo. En general es una uva con notas muy frutales y aromáticas que envejece bastante bien en barrica. Se llama así porque las uvas se recogen antes que otras variedades, es decir, el período entre la floración y la maduración es menor que la media. Otra de las características importantes de esta uva es que aporta a los vinos poca tanicidad (astringencia y amargor), dando lugar a vinos suaves que pueden beberse muy bien cuando son jóvenes.

• ¿CÓMO SON LOS VINOS?

Da origen a vinos de sabor suave y afrutado. Color rubí intenso. Bien equilibrados. Aptos para su consumo temprano y para la crianza. Por zonas, da unos vinos espléndidos y prestigioso en Ribera del Duero, tintos melosos de guarda en La Rioja y Cataluña, ejemplares potentes en Toro, y jóvenes y jugosos en Valdepeñas, La Mancha, Somontano y muchas otras regiones.



Maridaje

Los vinos de tempranillo son perfectos para maridar con carnes rojas y carne de caza, asados, aves, carnes blancas, jamón serrano, charcutería, quesos curados y quesos azules.



Bodegas Baigorri

Una experiencia enoturística completa

Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas Baigorri, una caja de cristal integrada perfectamente en su entorno. En la sexta planta –con vistas a los viñedos y a la sala de barricas–, se halla su renovado restaurante, que cuenta con un nuevo chef en la cocina.



Bodegas Baigorri cuenta con un mirador creado para acoger al visitante desde el cual tendrá una visión privilegiada, y rodeada de viñedos hasta donde la mirada se pierde en el río Ebro.
Un marco incomparable no solo para el cultivo de la vid sino también para la práctica del enoturismo.

La gravedad como aliado
El emblemático edificio de la bodega es un referente mundial en orientar su arquitectura al servicio del proceso de elaboración del vino por gravedad. Y es que la gravedad adquiere todo el protagonismo en esta bodega riojana, permitiendo que la uva llegue entera a la fermentación desarrollando todo el proceso de manera vertical, siendo todos los movimientos de uva o de vino por gravedad, evitando cualquier tipo de remonte mecánico.

Enoturismo
Estamos ante una bodega totalmente diáfana y abierta, diseñada para poder visitar sus instalaciones en plena vendimia desde cualquier punto y a través de su rampa lateral para contemplar de forma didáctica la entrada de uva y cómo se desarrollan todos los procesos de elaboración del vino por gravedad a través de sus siete plantas subterráneas.

Restaurante Baigorri
Como complemento a la visita guiada y para potenciar el enoturismo Bodegas Baigorri cuenta con un restaurante en la sexta planta. Ha sido totalmente renovado y está liderado por un nuevo chef en la cocina: Imanol Rementería. Un lugar idóneo para el descanso y relajación con vistas a los viñedos y a la sala de barricas.
Su menú degustación –que varía cada 15 días–, consta de tres entrantes; un primer



plato, segundo y postre. Seis propuestas gastronómicas que son maridadas con cuatro vinos Baigorri. Un menú con una cuidada presentación en el que se plasma la creatividad del chef.

Sin duda, un enclave ideal para disfrutar de una cocina tradicional con productos de calidad de la tierra y de su fusión con la apasionante cultura del vino de Baigorri y su entorno. Además, el menú incluye la visita guiada a la bodega.

Y no solo es perfecto para parejas o familias, también es un lugar de referencia para celebrar eventos, convenciones y cualquier tipo de acontecimientos, ya que tiene una capacidad para 160 comensales y menús especiales para grupos. También disponen de menús para vegetarianos, celíacos, alérgicos o cualquier tipo de intolerancia alimentaria.*

El chef: Imanol Rementería



Nacido en la localidad guipuzcoana de Bergara, el chef Imanol Rementería tiene a sus espaldas una larga trayectoria en el mundo de la gastronomía.

Empezó en el restaurante Zumelaga, de su localidad natal, donde aprendió diversas técnicas de la cocina, y posteriormente desempeñó su cargo como jefe de cocina en algunos restaurantes de Laguardia como El Señorío de Biasteri, Las Postas, el Hotel Marixa, Hotel Castillo El Collado, o la Huerta Vieja, ejerciendo en este último 12 años, también como jefe de cocina antes de emprender una nueva andadura en el restaurante de Bodegas Baigorri a principios de marzo de este año.

Las colaboraciones de Imanol Rementería con Radio Rioja Alavesa y la publicación de diversas recetas en revistas especializadas consiguen afianzar su fama como cocinero.





BODEGAS BAIGORRI
Ctra. Vitoria – Logroño, km 53
01307 Samaniego (Álava)
Tel.: 945 609 420
www.bodegasbaigorri.com
Menú Degustación 50€.
Menú Juvenil 17€.
Menú Infantil 12€.
Abierto De martes a sábado (solo comidas).

Tierra de vino y buena mesa



El Molino de Urdániz

Navarra es una tierra de contrastes, muy apreciada por la calidad y variedad de sus vinos, ya sean blancos, rosados –muy afamados– o tintos. Todos ellos ideales para acompañar los maravillosos productos navarros, como sus espárragos y alcachofas, las carnes o sus quesos, que son la base de su cocina, colmada de interesantes matices que la hacen increíblemente sabrosa.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. NAVARRA, TURISMO DE NAVARRA Y LOS RESTAURANTES

Navarra



DO Navarra



DO Navarra

Una de las principales características que definen a la D.O. Navarra es la gran diversidad de paisajes y climas que encontramos en los más de 100 kilómetros que separan el norte de la zona, localizada en las cercanías de Pamplona, del sur, enclavada en la ribera del Ebro.

La riqueza de la diversidad

En esta maravillosa región se produce una situación prácticamente única en la Península Ibérica: la confluencia de los climas atlántico, continental y mediterráneo. La cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro permiten esta va-



Restaurante Remigio



La gastronomía navarra cuenta con 15 certificaciones de calidad que garantizan la excelencia de su materia prima

El Molino de Urdániz



riada climatología. Esto ha dado forma a la gran diversidad del paisaje navarro, donde las más de 11.000 hectáreas de la Denominación de Origen se dividen en 5 áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja.

Así pues, Navarra nos ofrece un generoso abanico de posibilidades: desde los famosos vinos rosados hasta los jugosos tintos jóvenes, desde los deliciosos blancos de chardonnay hasta los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel.

Exitosa evolución

En las últimas dos décadas, el vino navarro inició una evolución que ha transformado notablemente el panorama actual. En la década de los 80 se introdujeron variedades foráneas como la blanca chardonnay y las tintas cabernet sauvignon y merlot que tuvieron que convivir con las tradicionales viura, tempranillo y garnacha, con un resultado muy positivo.

En los 90, entra en escena un buen número de inquietos bodegueros dispuestos a innovar, siempre con la calidad como objetivo y apostando por un revolucionario concepto enológico, que hace que se conviertan en dignos sucesores de lo mejor de la tradición vinícola de la zona. En la actualidad, este fenómeno no ha cesado y nuevas bodegas siguen desarrollando proyectos basados en el terruño y la originalidad.

La importancia de la calidad

En este contexto de evolución permanente y gran dinamismo, la Denominación de Origen Navarra ha dado un nuevo impulso en la búsqueda de la calidad. Una calidad entendida desde el punto de vista del consumidor, donde se hace especial hincapié en el control por cata para que los vinos respondan a sus expectativas. El resultado son vinos para todas las ocasiones y todos los gustos, adaptados a un consumidor que busca experimentar nuevas sensaciones o rememorar momentos agradables; un auténtico universo vitivinícola donde cada cual puede encontrar su propio estilo de vino.

Los 10 mejores vinos navarros

Diez vinos blancos, rosados y tintos han sido reconocidos por la *Selección Mejores Vinos Denominación de Origen Navarra 2019.* Se trata de vinos premiados en las categorías tradicionales de elaboración de la Comunidad Foral: Mejor Vino D.O. Navarra Blanco, Rosado, Tinto Joven, Tinto Roble, Tinto Crianza, Tinto Reserva, Blanco Dulce, Blanco con Barrica y Tinto con Barrica. Entre las distinguidas, Bodegas Castillo de Monjardín obtuvo dos reconocimientos, uno por su vino blanco y otra por su tinto crianza. Asimismo, Olite fue la localidad navarra con más bodegas premiadas, tres en total.

Foto cedida por el Servicio de Marketing Turístico de Navarra



Estos vinos fueron seleccionados, en una cata a ciegas celebrada en la sede en Olite del Consejo Regulador el pasado mes de febrero, por un jurado compuesto por 30 profesionales y expertos del sector vitivinícola, entre ellos, enólogos y sumilleres.

Esta Selección será la embajadora de la Denominación de Origen Navarra en aquellas actividades de promoción organizadas por el Consejo Regulador en las que sea requerida. Todos ellos ostentarán una medalla acreditativa del concurso durante este año en el etiquetado de las botellas. Estos vinos acreditan el saber hacer de una Denominación que se caracteriza por su maestría en la elaboración de blancos, rosados y tintos. Ésta es la clasificación 2019:

*Blanco: Castillo de Monjardín Chardonnay 2018, de Bodegas Castillo de Monjardín, localizada en Villamayor de Monjardín.

*Rosado: Viña Zorzal Rosado 2018. Pertenece a Viña Zorzal Wines, de Corella.

*Tinto Joven: Lezaun Tempranillo 2018, de Bodegas Lezaun, en Lácar.

*Tinto Roble: Dos vinos fueron reconocidos como tinto roble. Por un lado, Finca el Espartal Roble 2016, de Bodegas Vega del Castillo, de Olite. Por otro, Palacio de Sada Garnacha Roble 2017, de Bodega de Sada, en Sada.

*Tinto Crianza: Bodegas Castillo de Monjardín también recibió el reconocimiento por el tinto crianza Castillo de Monjardín Origen Crianza 2016.

*Tinto Reserva: Albert Lastra Reserva 2014, de Finca Albret, en Cadreita.

*Blanco Dulce: Ochoa Moscatel 2017 de Bodegas Ochoa, en Olite.

*Blanco con Barrica: Malón de Echaide Chardonnay Barrica 2018, de Bodegas Malón de Echaide, en Cascante.

*Tinto con Barrica: Unsi Wines, situada también en Olite, fue reconocida por Unsi Terrazas 2016.

UNIVERSO VINÍCOLA

• Los blancos navarros, aunque cortos de producción, son deliciosos, afrutados, frescos y ricos en aromas.

• Los rosados se encuentran entre los mejores del mundo; proceden de la garnacha y están elaborados con la técnica del sangrado, que es la más natural y antigua. Afrutados, frescos y limpios, con ligeras burbujas de carbónico y que deben consumirse jóvenes.

• Los tintos, elaborados mayoritariamente con las variedades tempranillo, garnacha, cabernet sauvignon y merlot, adquieren colores cereza con matices teja; son vinos frutales, potentes y sabrosos.

• Y por supuesto, no podemos dejar de mencionar el licor navarro por excelencia, el célebre pacharán, que muchas familias siguen preparando macerando en anís el fruto de las endrinas recogidas en el campo.



DO Navarra

Foto cedida por el Servicio de Marketing Turistico de Navarra





Restaurante Europa



Restaurante Europa

Productos certificados y gastronomía de contrastes

Variada, como su geografía, la gastronomía navarra cuenta con 15 certificaciones de calidad que garantizan la excelencia de su materia prima. Si, además, se preparan con un recetario lleno de matices e influencias de las cocinas vasca, riojana, aragonesa y francesa que la han ido enriqueciendo a lo largo de los siglos, se puede diseñar la carta del mejor restaurante. La degustación, recorriendo su territorio, está repleta de contrastes:

Así, el Norte de Navarra es sinónimo de montaña y naturaleza virgen. Es este el escenario ideal para el desarrollo de una ganadería autóctona que nos brinda sus frutos: carne vacuna y ovina, y derivados lácteos tales como los quesos con D.O. Roncal e Idiazabal, la cuajada o el requesón.

Carne porcina y su chacinería; pato y derivados; caza y pesca de río como las sabrosas truchas y los salmones; setas y hongos variados; productos de huerta vertical como alubias, tomates o guisantes, y una amplia variedad de repostería artesana, como los canutillos o las tortas de txantxigorri.

Por su parte la capital, Pamplona, conjuga



Foto cedida por el Servicio de Marketing Turistico de Navarra



Restaurante Treintaitres





Restaurante Europa



La D.O. Navarra cuenta con una gran diversidad de paisajes y climas que encontramos en los más de 100 kilómetros que separan el norte del sur

desde las excelentes hortalizas de la fértil huerta del Ebro hasta los contundentes guisos de la Montaña, además de productos habituales de la Cuenca, como el cordero asado, el relleno y la chistorra, una variedad autóctona de embutido fresco.

En sus restaurantes existen opciones para todos los gustos y presupuestos –incluidos los estrella Michelin– donde podemos encontrar los platos más típicos y también originales propuestas de autor. No podemos dejar la ciudad sin acercarnos al casco antiguo, donde se concentran multitud de establecimientos donde degustar alta cocina en miniatura a través de todo tipo de pinchos, a cual más sabroso.

La zona media, llanos de secano y huerta de regadío, parece el Mediterráneo, con la tríada de productos clásicos: vino, pan de trigo y aceite. Pero también esconde un preciado tesoro: la trufa negra; además de pimientos, espárragos y pochas, queso trashumante y rico asado de gorrín.

En la Ribera del Ebro destacan el aceite y el vino además de los espárragos, los pimientos, las alcachofas, y los cogollos, reconocidos internacionalmente, y que se pueden disfrutar en cualquier momento del año, gracias a su potente industria conservera.

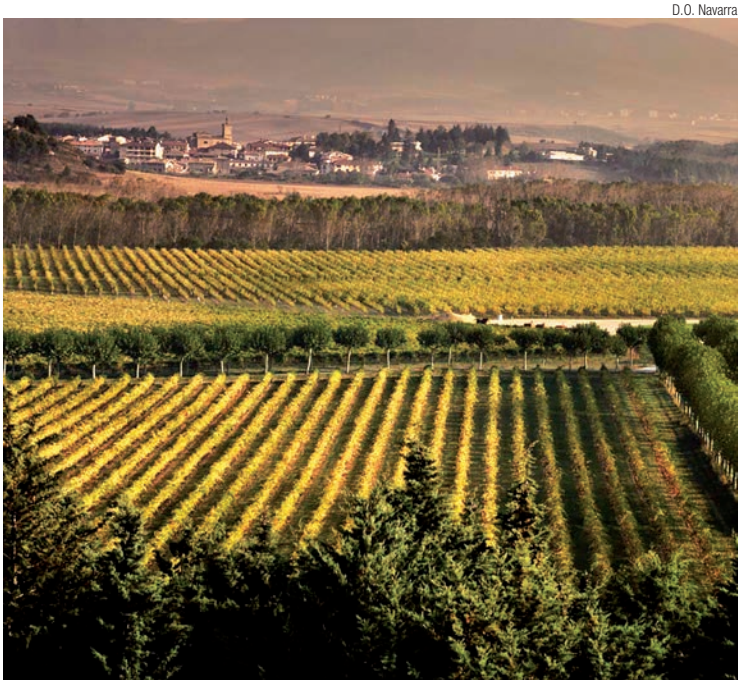
Como maridaje perfecto, el menú se redondea con los vinos de la tierra. Navarra cuenta con una Denominación de Origen propia, la D.O. Navarra, y comparte junto a La Rioja y el País Vasco, para algunos de sus vinos, la D.O. Ca. Rioja.

Cocina de vanguardia

Navarra es, sin duda, el Reino de la buena mesa. Desde restaurantes tradicionales, asadores o sidrerías, hasta la cocina de autor o los bares de pinchos, las opciones para degustar su gastronomía son infinitas. En toda la Comunidad Foral encontraremos un buen número de establecimientos en los que deleitarnos con las exquisiteces de su cocina típica. Y si preferimos disfrutar de alta gastronomía, tres restaurantes con estrella Michelin y con 2 soles en la *Guía Repsol 2019* saciarán nuestras expectativas: Rodero, en Pamplona, con Koldo Rodero al frente, apuesta por la cocina navarra más actual y creativa; Europa, también ubicado en la capital y capitaneado por la chef Pilar Idoate, rinde tributo a los sabores tradicionales con la mejor materia prima; y El Molino de Urdániz, 2 estrellas Michelin, cuya carta de cocina de autor, firmada por David Yárnoz, exalta los productos de proximidad de Navarra.

Asimismo, se estrenan con su primer sol en la *Guía Repsol 2019* los chefs de los restaurantes Maskarada de José Ignacio Jáuregui, en Lekunberri, que ha logrado recuperar la raza de cerdo vasco (Euskal Txerri) y producir y vender todos sus derivados; el Remigio de Luis Salcedo, ubicado en Tudela, un edén vegetal con las verduras de la huerta tudelana como protagonistas; y el emblemático Treintaitrés de Ricardo Gil, situado también en Tudela, una homenaje permanente a la huerta navarra.

D.O. Navarra



Enoturismo

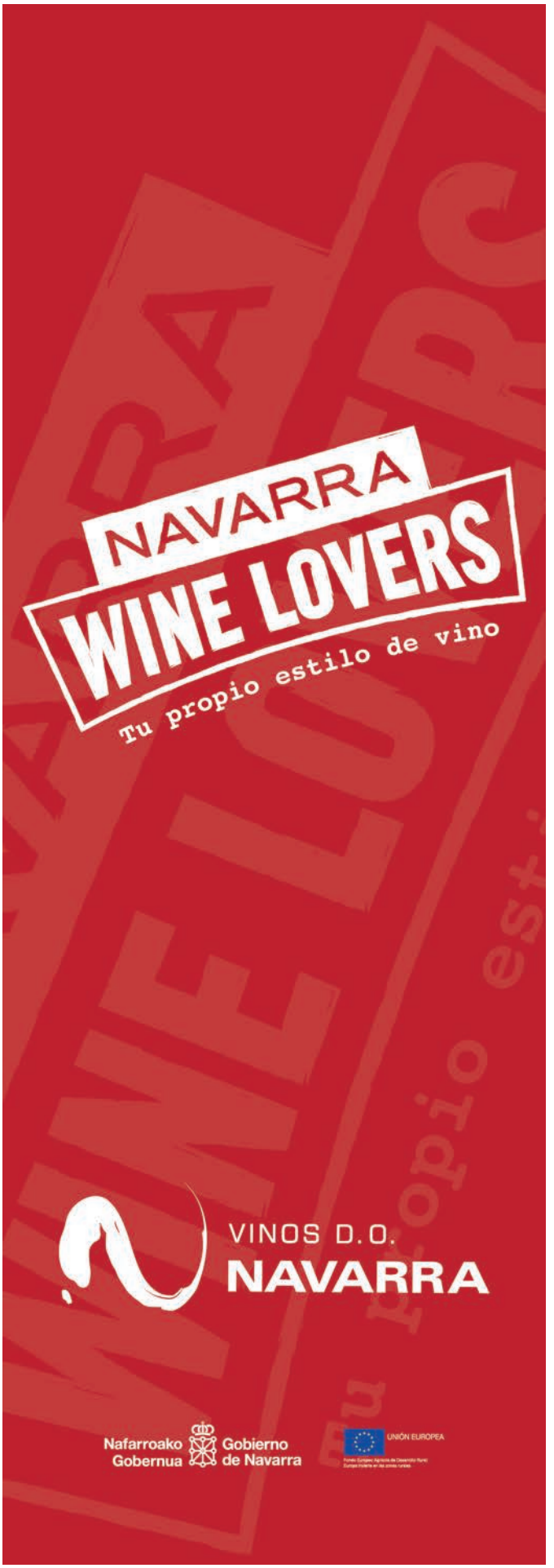
Y para conjugar vino, gastronomía y restauración lo mejor es hacer enoturismo de la mano de la Ruta del vino de Navarra. Una Ruta que recoge una cuidada selección de bodegas y establecimientos turísticos de gran calidad y profesionalidad, que nos invitan a saborear los placeres de la buena vida y a conocer la cultura del vino de la zona.

Navarra además, posee la capacidad exclusiva de transportar y transmitir ese conjunto de esencias y aromas del vino, la historia y la naturaleza viva en todos sus vinos, siendo una experiencia única para los paladares más exigentes.

Eso sí, esta Ruta solo es apta para gente apasionada por experimentar la vida. Más allá de las ya de por sí recomendables visitas a las bodegas o incluso a una sala de los aromas del vino, fuera, en el propio viñedo, se puede participar en talleres de yoga o tai-chi, paseos a caballo o mini-trekkings. Por supuesto que a quien le guste trabajar no se le va a llevar la contraria y puede laborear la viña, eso sí, luego como premio, un almuerzo campero o, ya en los restaurantes de la Ruta, una comida maridaje que armonice las reconocidas materias primas de esta tierra con los vinos de la D.O. Navarra.

Además, es muy fácil llegar: Se puede acceder a la Ruta del Vino de Navarra a través de tren regional, autobús o servicio particular. Las líneas de bus regionales y tren son una muy buena opción para el transporte a zonas vinícolas más céntricas localizadas cerca de los núcleos de población más importantes, en los casos en que las bodegas estén algo más distantes se tendrá que contar con el servicio de transporte privado.

Y una última recomendación: la mejor forma de conocer en profundidad algunas de las bodegas navarras y espacios culturales enológicos es contratar los servicios de guías con gran especialización. En la Ruta del Vino de Navarra cuentan con los servicios de los mejores guías enoturísticos de Navarra, con un profundo conocimiento de las bodegas, la vinicultura, la producción y las historia y cultura de la región.✻



Entrevista al Presidente de la DO Navarra: David Palacios

"Contamos con una gran comunidad de *Navarra Wine Lovers*"



Ejerce la presidencia desde 2012 y el año pasado fue reelegido por cuatro años más. ¿Qué ha conseguido en estos siete años?
Hasta el año pasado, nuestros ejes estratégicos giraron en torno a la internacionalización de nuestros vinos, afianzar el mercado natural que es nuestra región, conquistar a las nuevas generaciones, defender los afamados rosados y trabajar en la formación y el desarrollo del enoturismo. Hoy en día, Navarra exporta a más de 70 países, las ventas en el Área 6 aumentan año tras año, contamos con una gran comunidad de *Navarra Wine Lovers,* una de cada tres botellas que se consume de rosado en España es Navarra, hemos impartido más de 700 sesiones de formación a las que han acudido más de 14.000 personas y la Ruta del Vino de Navarra, gracias al esfuerzo de los consorcios, llega a todos los rincones de la D.O. Aún así, nos queda mucho por hacer para que nuestra marca sea día a día más reconocida.

"Trabajamos en el desarrollo en términos de sosteniblidad ambiental, social y económica"

Además de Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra es Presidente de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), Vicepresidente de la European Federation of Origin Wines (EFOW) y Presidente de la Cofradía del Vino de Navarra, ¿cómo se organiza para compatibilizar su profesión de viticultor?
Es fundamental contar con un buen equipo en todas las entidades para trabajar y poder responder a todas las necesidades. Esto me permite también dedicarme a mi profesión de viticultor. Eso sí, como es lógico la jornada laboral no solo es de ocho horas.

"El aficionado al vino encontrará nobles blancos, honestos tintos, unos rosados con identidad propia y tentadores dulces"

Y hablando de viñedos ¿cuál es la apuesta de la D.O. Navarra sobre el viñedo ecológico?
La apuesta de la D.O. Navarra es global. Trabajamos en el desarrollo en términos de sosteniblidad ambiental, social y económica. Con este objetivo estamos involucrados en un proyecto del sector agrario navarro liderado por la Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra (UAGN) para desarrollar un sistema de gestión para el ámbito vitivinícola. *Smart Sustainable Wine Navarra* inicia una segunda fase en la que se afianzarán los resultados obtenidos hasta ahora.

Según el informe elaborado por la consultora Nielsen, la D.O. Navarra muestra un comportamiento muy positivo, mejora su posicionamiento en el canal de Hostelería, se afianza en Alimentación y refuerza el liderazgo en las ventas de vinos rosados. ¿Están contentos con el balance?
Por supuesto que estamos contentos porque son muy buenas noticias para nuestra Denominación de Origen que se sitúa entre las principales del país. Se va reflejando el trabajo de nuestras bodegas y viticultores para posicionar a Navarra en ese pódium. Contamos con un vino que nos sitúa en el mapa vitivinícola y esa no es una tarea fácil. Ahora, debemos seguir aumentando el valor de todo nuestro portfolio de vinos.

Para finalizar, convenza a nuestros lectores para que pongan un vino Navarra en su mesa. ¿Qué tienen de especial?
Aquí decimos: "en la mesa y en la barra, pida un Navarra". Porque tenemos la suerte de atesorar una región que es un auténtico paraíso vitivinícola. Contamos con los viñedos más septentrionales cultivados entre montañas que se traduce en frescura para vinos del norte. En ellos, el aficionado encontrará nobles blancos, honestos tintos, unos rosados con identidad propia y tentadores dulces con los que disfrutar de numerosas ocasiones y de un menú entero maridado solo con Navarra. ✻



Pago de Cirsus

Apuesta por las tierras navarras

Bodega Pago de Cirsus, ubicada en la Ribera Baja de Navarra, en el municipio de Ablitas, está conformada por un único cuerpo de viñedo de 200 hectáreas totales de terreno. Allí 136 están sembradas siete tipos de uva, para la producción de sus más de ocho vinos.

Las uvas merlot, syrah, tempranillo, cabernet sauvignon, garnacha, chardonnay y moscatel de grano menudo, están ubicadas de forma estratégica en las diferentes parcelas de la finca, distribuidas entre terrazas y colinas, para que junto a su peculiar sistema de riego, potencien de cada uva sus máximas características, que luego al unirlas con otras, se obtengan esos vinos tan especiales de Pago de Cirsus. La mayoría de los vinos que elabora la bodega son *coupage* de al menos dos uvas, variando en los porcentajes de uva que tienen, añadas y en su forma de crianza en barrica.

La bodega es propiedad desde el año 2014, de Alejandro Gómez Sigala, un empresario que apostó por las tierras navarras, y que ha ido creciendo poco a poco, ahora en 2019 tiene en su haber otras dos bodegas. Bodega Pago de Cirsus, obtuvo la certificación de vino de pago, por lo que desde hace cinco años la comercialización de sus vinos es D.O.P. Pago Finca Bolandín, el vino icono de esta gama es el *Vendimia Seleccionada;* ubicándoles así en el tope de la pirámide de vinos de Pago, símbolo de calidad y diferenciación, algunos de sus vinos continúan como vino D.O.P. Navarra, como por ejemplo su *Rosé Gran Cuvée Especial.*

Todas las bodegas de Alejandro Gómez Sigala, comparten la premisa y el compromiso de maximizar la calidad de las uvas, de potenciar las características propias de cada una, y obtener vinos potentes y virtuosos según la zona a la que pertenezcan. Pago de Cirsus es hoy en día su bastión, que orgullos les representa. ✻

Más información:
www.pagodecirsus.com

NOTA DE CATA

Nombre: Rosé Grand Cuvée Especial
Variedad: Syrah y tempranillo
Características: Tras permanecer tres meses en barrica de roble francés se obtiene este vino de color rosa suave con ligeros tonos fucsia y rastros de fresa pálido. En nariz aparecen toques de frutas rojas como fresas, granada, flores blancas y aromas tropicales, notas de vainilla fresca, cedido por la finura del roble. En boca es típico del estilo de los rosados, no alcohólico, ligero pero con gran equilibrio entre la suavidad resultante de la vinificación cuidadosa, y una acidez equilibrada.
Maridaje: Ideal como aperitivo y con pescados crudos, carpaccio de pescado blanco, pasta, salami o jamón ibérico de bellota, ensaladas, o mariscos.

NOTA DE CATA

Nombre: Vendimia Seleccionada
Variedad: Tempranillo, merlot y syrah
Características: 12 meses en barricas de roble francés. Color rojo cereza con ligeros reflejos rubí.
En nariz se aprecia una abundancia de frutos rojos, ciruela, baya negra madura típica de la tempranillo, y aromas de cacao. En boca es frutado y largo, frescura y concentración, taninos de terciopelo.
Maridaje: Cocina mediterránea, cocina étnica; carnes blancas, chuletas de cerdo a la parrilla.

La Casa de Lúculo



En la localidad de Mendigorría encontramos la bodega La Casa de Lúculo, una empresa familiar comprometida con el medio ambiente y con la ecología, que apuesta por la garnacha atlántica como base de todos sus vinos, elaborados por la enóloga Virginia Arranz.

La filosofía con la que se inició este proyecto en el año 2004 y que continúa vigente es la de elaborar vinos que transmitan la originalidad de las viñas cultivadas en las peculiares condiciones de la Baja Montaña, con la influencia climática de los Pirineos, introduciendo nuevos matices en las elaboraciones y crianzas para ensalzar con ello la fuerte personalidad de la uva garnacha. La bodega controla más de 15 ha de viñas viejas de garnacha atlántica de más de 100 años de antigüedad localizadas a más de 600 metros de altitud en las montañas de Mendigorría y Aibar.

La Casa de Lúculo apuesta por la ecología como sustento de la naturaleza, por lo que la mayor parte de los viñedos que trabajan han sido cultivados tradicionalmente como ecológicos, obtenido el certificado oficial de 'Ecológico' en 2011.

La bodega confía en el 'slow wine-making' para asegurar el carácter único de sus vinos de autor

Solo mediante una cuidada elaboración, consiguen vinos que son la máxima expresión de la garnacha atlántica de Navarra: los vinos de *Lúculo*; una serie limitada resultado de la minuciosa selección de uvas procedentes de algunos de los viñedos más antiguos de Navarra. Por otro lado, *Cátulo* representa la cara más fresca de la garnacha, procedente de viñedos ecológicos que ofrecen la mejor calidad frutal posible. ❋

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

Príncipe de Viana Edición Limitada



NOTA DE CATA

Variedad: 50% tempranillo, 25% merlot y 25% cabernet sauvignon

Características: Intenso color rojo rubí. En nariz sorprende su explosiva fruta, roja y negra; distinguiéndose notas de cerezas, ciruelas, fresas silvestres y arándanos. Elegantes pinceladas de madera, suaves tostados, matices de vainilla y coco, afloran con igual intensidad entre la fruta, aportando al conjunto una complejidad única. Amplio en el paladar, redondo y de buena estructura. Destaca en su retrogusto, su gran expresión de sabores frutales y la persistencia de los mismos.

Tres viñedos de tres terruños diferentes que destacan por su carácter excepcional. Tres variedades de uva cuyo común denominador es su extraordinaria capacidad para expresarse en tan singulares entornos. Viñedo y variedad marcan la personalidad del tinto crianza *Príncipe de Viana Edición Limitada.*

Crianza elegante, limpio y honesto

Las uvas de merlot del viñedo El Crucero, las de tempranillo de El Carrascal, y las cabernet sauvignon de La Muga, se combinan en un *coupage* atípico y sorprendente. Un vino que destaca por mantener un carácter singular asociado a su origen y combinar las virtudes de esas tres variedades en elegante armonía. Una armonía que se refina con su crianza en barricas de roble francés (75%) y americano (25%) durante 15 meses.

Lo mejor que la tierra con la cómplice sabiduría del hombre podía aportar, como atestiguan los múltiples reconocimientos recibidos tanto en España como a nivel internacional, entre otros: la *Guía Peñín* o *The Wine Advocate* (Robert Parker), o las Medallas de Oro de concursos como *Mundus Vini* o el *Challenge International du Vin*.❋

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





Chivite y los vinos de Legardeta

Un terroir único

El equipo de cata de la prestigiosa *Guía Peñin* ha vuelto a calificar los vinos elaborados por J. Chivite Family Estates como los mejores en sus categorías. Destaca especialmente la puntuación obtenida por el *Chivite Colección 125 Blanco 2005*, con 99 puntos de 100.

Una puntuación, la de *Chivite Colección 125 Blanco 2005,* que sólo han obtenido otros dos vinos blancos en la historia de la *Guía Peñín.* Se trata de un vino con 14 años en botella lo que evidencia la capacidad de envejecimiento y longevidad de los vinos creados por la bodega. Además, siete vinos de Chivite han logrado más de 92 puntos en las distintas categorías y elaboraciones y los vinos de la gama *Chivite Colección 125 Blanco, Rosado* y *Vendimia Tardía* se encuentran en el ranking de los mejores vinos de España en su categoría.

Entre los mejor puntuados destaca además el *Chivite Colección Blanco 2017*, que ha obtenido 96 puntos. El *Chivite Colección 125 Vendimia Tardía 2017* es otro de los vinos que cada año destaca en la guía, con 94 puntos. Y en esta edición una añada antigua, la de 1998, ha logrado 95 puntos, un vino que lleva embotellado 21 años.

Sobresale además el rosado *Chivite Colección 125,* que una edición más se sube al podio de los mejores logrando 94 y siendo el segundo mejor puntuado en su categoría. El *Chivite Colección 125 Reserva 2014* logra 93 puntos. Chivite ha logrado que cinco de los vinos presentados hayan sido considerados 'vinos excelentes', al lograr entre 90 y 94 puntos, y dos, 'vino excepcional', al obtener 95 puntos o más.

Los vinos de la gama *Colección* son etiquetas de referencia en la *Guía Peñín,* y es que año tras año obtiene las más altas puntuaciones, destacando en las distintas categorías de elaboraciones de vinos.

La gama *Chivite Legardeta,* que salió al mercado en el 2012, ha estado escalando posiciones desde su lanzamiento habiendo obtenido en esta nueva cata 93/100 puntos en el *Chivite Legardeta Chardonnay 2018* y 91 puntos en el *Chivite Legardeta Syrah 2017*, ambos vinos catalogados como 'excelentes'.



Chivite Colección 125 Blanco 2005, un vino ya mítico

La historia del *Chivite Colección 125 Blanco* está íntimamente ligada a la figura del prestigioso enólogo ya fallecido Denis Dubourdieu, quien comenzó la relación laboral con Chivite en el año 1993. Profesor de Enología de la Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos y director general del Instituto de las Ciencias de la Viña y el Vino de la misma universidad, Denis Dubourdieu fue un referente en el mundo científico, donde destacaron sus trabajos sobre los aromas del vino, la vinificación y las levaduras. Además, asesoraba a prestigiosas bodegas como Château d'Yquem o Château Cheval Blanc.

El propio Dubourdieu recordaba su llegada a Chivite así: "Querían que les ayudase a elaborar un gran blanco español que fuera capaz de envejecer con elegancia. Cuando comprobé que las viñas de chardonnay de esta propiedad estaban plantadas en suelos calcáreos, en un clima atlántico y una altitud media de 500 metros, supe que teníamos que seguir el modelo borgoñón para obtener el gran blanco con el que soñaban los Chivite" Su sucesor y colaborador desde el año 2011, César Muñoz, recuerda cómo Denis sentía verdadera pasión por la chardonnay, variedad que, según afirmaba, había encontrado en la Finca de Legardeta un reducto único.

Para Julián Chivite, lo que más llama la atención del *Colección 125 Blanco* "es su gran capacidad de envejecimiento mostrándose joven en su madurez, manteniendo la tipicidad de su origen y el equilibrio de los grandes vinos". Destaca además que "las altas puntuaciones obtenidas año tras año evidencia la calidad de estos vinos y la singularidad que somos capaces de ofrecer en el Norte de España con nuestros blancos y con un *terroir* único, en Tierra Estella, uno de los puntos más al norte de la Península, donde logramos que cada botella sea mágica".❋

Más información: www.chivite.com/es

Pacharán Baines Clásico



Licores Baines, empresa localizada en Pamplona, lleva en activo más de 170 años y desde entonces se ha especializado en la elaboración de licores, principalmente su conocido Pacharán. No obstante la empresa no pasó a manos de la familia Baines hasta la década de los 50, momento en que adquieren la compañía y comienzan a elaborar sus propios licores a nivel local, hasta conseguir posicionarse en los puestos más altos del mercado. Un pequeño caserío en el barrio de La Rochapea y un apasionante proyecto fueron suficientes para empezar a hacer productos basados en la calidad, en la elaboración artesana, y en el que la materia prima (100% navarra) sería requisito fundamental para llevarlos a cabo. Es por ello que la empresa controla especialmente el trabajo de campo.❋

Se recomienda tomar frío, o con hielo en una copa de balón

NOTA DE CATA

Características: Aproximadamente cuatro meses de maceración en acero inoxidable y la gran importancia a sacarle todo el partido a la endrina para que no sepa tan anisado, hacen que este producto de 28 grados tenga un aroma y un sabor totalmente característico, y un color realmente vivo. Al tragar deja una sensación aterciopelada y muy agradable, mientras que su largura, y su sabor dulce y frutal nos hace disfrutar de un sabor único.

LICORES BAINES
Polígono Industrial Agustinos 9, calle A
31013 Pamplona (Navarra)
Tel.: 948 303 545
www.pacharan.com

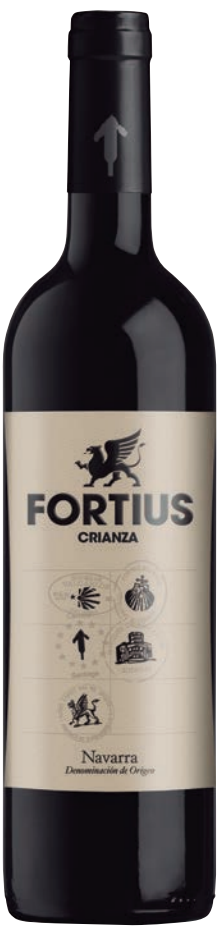
Fortius Crianza

Este monovarietal de tempranillo es fruto de la dedicación de Bodegas Valcarlos. Ubicada en pleno Camino de Santiago, en Los Arcos (Navarra), esta bodega y sus vinos recogen la propia esencia del Camino: el descubrimiento de nuevos lugares empujado por la fuerza interior de quien tiene algo que encontrar. Desde la bodega afirman: "Fortius es un homenaje a esa épica del esfuerzo que nos mueve por dentro para buscar nuevas experiencias que compartir con los demás. Y hemos querido expresar esto ligando la marca al Camino de Santiago a su paso por tierras navarras". De este modo la imagen de Fortius recoge en sus etiquetas las tradicionales compostelanas que los peregrinos van sellando mientras avanzan en el Camino, que bien pudiera ser el camino del vino.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Tras al menos nueve meses en barrica de roble americano, se obtiene este vino de color rojo cereza con evolución rubí. Nariz intensa, barrica bien integrada, fruta madura, notas dulces como a vainilla y toques especiados.
En boca se aprecia una buena estructura, tanino redondo, homogéneo. Final marcado por frutos secos y barrica.

BODEGAS VALCARLOS
Ctra. de Circunvalación, s/n
31210 Los Arcos (Navarra)
Tel.: 948 640 866
www.bodegasvalcarlos.com





Fácil de maridar con cualquier tipo de carne, atún, bacalao, quesos emmental o gruyère o un buen arroz con setas

F. Olimpia Garnacha Blanca

Producción exclusiva



En la zona de la Baja Montaña más concretamente en la localidad navarra de Cáseda, encontramos una bodega de origen familiar fundada en 1957. Bodegas Olimpia rinde su nombre como homenaje a sus orígenes bautizándola con el nombre de su abuela: Flavia Olimpia Oficialdegui.



Allí cultivan las variedades garnacha y graciano. Realizan una recolección manual de manera tradicional y sostenible, consiguiendo mantener el equilibrio natural del suelo, usando solo abonos orgánicos. El resultado es una fusión de vinos con aromas afrutados y unos deliciosos sabores a garnacha y a graciano respectivamente, ambas variedades autóctonas por excelencia, todo ello acompañado de toques tostados gracias a sus barricas de roble francés y navarro que le dan un mayor valor añadido a estos vinos.

El vino que hoy nos presentan está elaborado con garnacha blanca, una uva con presencia testimonial en Navarra, autóctona de la región y muy característica. Su producción es muy exclusiva, tan solo 3.000 botellas/año.* **Más información: www.bodegasolimpia.com**

El terroir

Los viñedos que Bodegas Olimpia posee en Navarra son la esencia de sus vinos. Ubicados en la Subzona de Baja Montaña, son el enclave idóneo para el cultivo de las cepas de la variedad garnacha. Desde la bodega se encargan de cuidar las vides con mimo, dedicación y cariño, de manera tradicional y sostenible. El suelo de los viñedos aporta personalidad a los vinos gracias al equilibrio existente entre arcillas, arenas, gravas y caliza; un suelo idóneo para el cultivo de la uva, agreste y agradecido al mismo tiempo. Uno de esos suelos que obliga a luchar la vid y que le confiere un carácter único.

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha blanca

Características: Color blanco pajizo con ligeros tonos verdes. En nariz destacan marcados aromas varietales donde destacan los frutales como piña y cítricos, acompañados de notas florales. En boca sorprende su viveza y estructura, dejando al final una elegante nota ácida.

Marida con pescado, marisco, pasta y ensalada.



El edificio que alberga la bodega, construido en el año 1951, combina los aspectos más tradicionales con las nuevas tecnologías enológicas. Todos su depósitos son de hormigón, excelentes para la vinificación y para conservar en su máximo esplendor la fruta y la frescura de los vinos.

“Mi cocina se basa en elaboraciones originales y elegantes pero sin que los productos pierdan su identidad, intento que todo sea reconocible y sabroso”

Isaac LOYA

Tercera generación de una conocida saga de restauradores asturianos, a Isaac siempre le gustó cocinar y se nota que disfruta con su trabajo, aunque su mayor defecto, nos confiesa, es su obsesión por la perfección. Una estrella Michelin y dos Soles Repsol, avalan su trayectoria.

TEXTO: LAURA MORALES



Actualmente, la cocina que ofrece Isaac Loya en el restaurante gastronómico del Real Balneario de Salinas –ubicado en el mismo paseo marítimo de esta bella localidad asturiana sobre un antiguo chalet que formaba parte de las instalaciones del Balneario de 1916–, es toda una referencia de la cocina actual en la costa cantábrica. Isaac se incorporó a este restaurante, que entonces regentaban sus padres, hace más de 20 años. Nos cuenta que en sus inicios trabajar a las órdenes de su padre no fue fácil, debido a su juventud y a lo que él califica como “irreverencia”, algo que corrigió los años últimos años que trabajó con su progenitor, llegando a desarrollarse entre ambos una complicidad perfecta. Consciente del legado recibido, el inconformismo y la búsqueda de la excelencia, le han permitido preservar una reputación bien ganada y evolucionar hacia nuevas cotas de calidad y finura en el competitivo panorama de la cocina asturiana. Y es que Isaac ha aportado al negocio un bagaje de ideas propias e innovadoras, fruto de su pasión por la cultura gastronómica, pero siempre desde el respeto a la mejor tradición.



Una cocina en la que priman los sabores genuinos, original y versátil, sin renunciar a las mejores esencias, donde la excelencia se trasluce en cada propuesta: platos muy ricos en matices, en los que el mar alterna protagonismo con la tierra. La carta, que es actualizada en función de cada estación, ofrece a sus comensales experiencias memorables fundadas en la naturalidad, la estacionalidad y, por supuesto, el cariño al producto y la más esmerada preparación.

¿Siempre tuviste claro que te dedicarías a la cocina?
Siempre me gustó cocinar, pero realmente mi padre nos comentaba que había también que estudiar. La hostelería siempre fue una posibilidad y a los 18 decidí que era mi mejor opción.

Trabajas en el Real Balneario de Salinas. Fue aquí junto a tu padre Miguel donde comenzaste hace más de 20 años en el mundo de la restauración. ¿Cómo ha evolucionado la cocina de este establecimiento a lo largo de estas dos décadas? ¿Cuál ha sido tu aportación personal?
Creo que el mayor cambio que hubo y que pude aportar es la actualización de los platos, plasmado en la bajada de los puntos del pescado y en la utilización de diferentes tipos de cocción, ya que antiguamente solo era vapor, plancha y horno y manteniendo el producto durante mucho tiempo….

“Nuestro mayor objetivo es intentar que los clientes que entren por la puerta disfruten estando con nosotros”

¿Cuál es la filosofía que guía su trabajo? ¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que ofreces? ¿Qué deseas transmitir al comensal?
El máximo respeto al producto, elaboraciones originales y elegantes pero sin perder la identidad en los productos, que todo sea reconocible y sabroso.

¿Qué te inspira a la hora de crear los platos? ¿Cómo se consigue innovar?
Antiguamente siempre me volvía loco el poder crear platos, miraba lo que hacían los grandes chefs del mundo y queríamos hacer cosas diferentes, creo que es una etapa por la que todos los cocineros pasan, es cuestión de edad, de juventud. Ahora si voy a grandes restaurantes, disfruto y me olvido completamente de sus conceptos, cada uno tiene el suyo e intento inspirarme en mi cocina, la que conozco, la que me enseñó mi padre y sobre todo la que me gusta personalmente y en la que confío. Pero ahora tengo claro que no puede llegar nunca a ser una obsesión, es un camino largo y que se recorre poco a poco, con pequeños cambios que supongan una mejora.

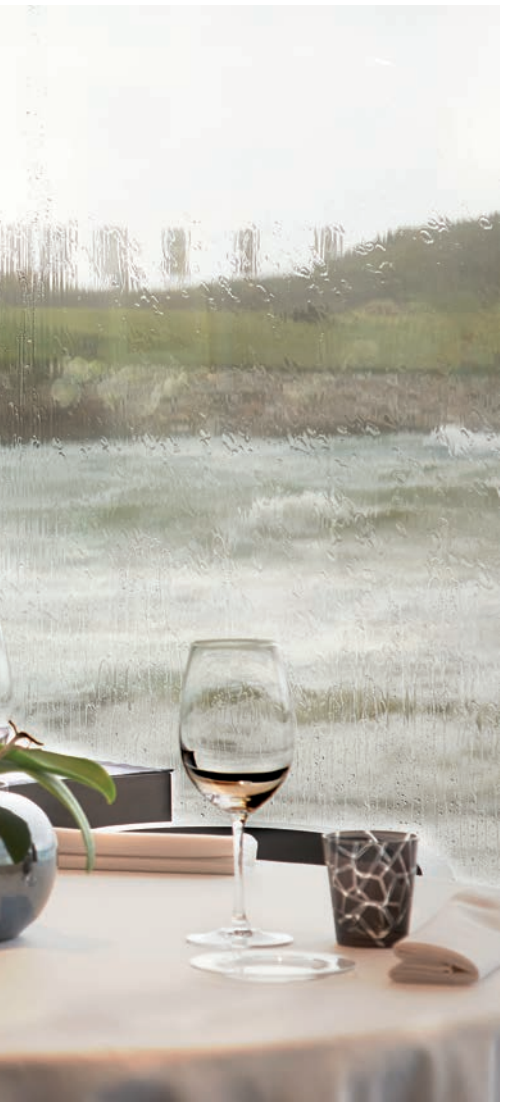
Tu madre Eva del Río, te acompaña en cada uno de los servicios, supervisando y consiguiendo que cada uno de los salones, mesas y decoración luzcan a la perfección. ¿Cómo es trabajar en familia?
La verdad es que a mi madre le gusta mucho



la sala, la decoración, y disfruta pensando como satisfacer al cliente. Yo respeto esa parcela y la apoyo para que todo esté bien. Trabajar en familia es duro siempre, pero es un capítulo que deje atrás con mi padre. Cuando eres muy joven y empiezas a trabajar bajo las ordenes de tu padre, todos creemos que lo sabemos todo y realmente no es así, los últimos años que trabajé con él teníamos una complicidad perfecta, entendiéndonos ambos a la perfección y cediendo ambos. Fueron los mejores momentos, me emociona recordarlos. A veces pienso en cuando tenía 20 años y en lo que tuvo que aguantarme mi padre, y en la serenidad que tuvo para soportar mi irreverencia, es algo cíclico y en familia suele pasar, y evidentemente a día de hoy me arrepiento de algún mal trago que le hice pasar en algún servicio. Como esto es ley de vida algún día me pasara a mí, lo único malo es que no sé si tendré tanta paciencia como tuvo él conmigo, espero que sí, que la edad y la madurez me ayuden cuando llegue el momento.

“Trabajar en familia es duro siempre, pero es un capítulo que deje atrás con mi padre”





¿Que nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de tu restaurante? ¿Qué ejemplo de platos se encuentran ahora en carta?
Pescados y mariscos del Cantábrico con unas materias primas inmejorables. En eso no escatimamos, es fundamental conseguir lo mejor de lo que haya desembarcado ese día en las lonjas cercanas. Encontraréis bogavantes limpios preparados de formas diferentes y pescados cocinados cada uno con técnicas diferentes.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje? ¿Cuántas referencias de vino hay y qué tipo de vinos se potencian en la carta?
Al vino, toda. No hay una buena comida sin un gran vino. Pero dicho esto, no creo en el maridaje, no apuesto por él, el gusto vinícola es muy personal y depende del momento, de lo que te apetezca, y no somos nadie para condicionar una comida. Preferimos conversar y asesorar si lo requieren. No soy un maniático que dependiendo lo que coma voy a beber lo que diga la comida. Tenemos 500 referencias, tenemos mucho vino alemán en blancos, los grandes tintos de Francia y, en general, de todo el mundo. Lo que intentamos es conocer el gusto del cliente y dar en el clavo con él, no potenciar lo que nos guste a nosotros o nos interese, porque no me parecería acertado.

Apunte personal

Un truco de cocina: Control en lo que haces...
Un producto fetiche: Chipirón de potera, en la temporada veraniega nos apasiona.
Un estilo de vino: Muchos, pero que estén hechos, bebemos demasiado vino sin que esté en su punto óptimo.
Un libro: el bulli 1983-1993
¿Qué suena en tu playlist?: De todo, pero especialmente Queen.
Una manía: Obsesión por la perfección.
Un hobbie: Mi mayor hobbie sigue siendo la gastronomía, comer bien.
Un viaje soñado: Polinesia Francesa.
Un destino gastronómico: Japón.
Un deseo por cumplir: Disfrutar y relajarme, no es tarea fácil.

Tu establecimiento luce una estrella Michelin y dos Soles Repsol. ¿Qué significan para ti este tipo de reconocimientos?
Son reconocimientos que la verdad gustan y cada año que pasa ir manteniéndolos te da fuerzas para seguir intentando hacer las cosas bien.

Además, el Real Balneario de Salinas fue candidato en el año 2017 al premio europeo "Eco-Friendly". ¿Qué tiene que tener un establecimiento para optar a este tipo de galardón?
Me imagino que trabajar duro e intentar que los clientes que entren por la puerta disfruten estando con nosotros, es nuestro mayor objetivo.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
De momento hay varias ideas que bullen pero nada confirmado, hay que reposarlas. ✻

"No hay una buena comida sin un gran vino, pero no creo en el maridaje"



¿Dónde encontrarlo?

REAL BALNEARIO DE SALINAS
Av. Juan Sitges, 3
33405 Salinas (Asturias)
Tel.: 985 518 613
www.realbalneario.com/es

Eneko Bilbao

Una estrella que vale por cinco

El famoso chef vasco Eneko Atxa ha logrado con este establecimiento sumar cinco estrellas a su currículum, ya que cuenta con tres por Azurmendi y una más por Eneko Larrabetzu.
En Eneko Bilbao pretende reivindicar la esencia de la cocina vizcaína.

TEXTO. LAURA MORALES.



Situado en la quinta planta del Palacio Euskalduna, Eneko Bilbao dispone de un acceso directo desde el ascensor panorámico que se encuentra junto a las taquillas. Aquí empieza una experiencia sensorial que nos lleva a adentrarnos –a través de los platos– en la tierra, cultura y tradiciones vascas y también nos habla de los productores vascos y de su trabajo. Una propuesta muy personal de Eneko que nace sobre la base de su cocina: sabor y técnica.

En la mesa

Con una estructura que combina la carta clásica y dos menús degustación (Menú Bizkaia y Menú Bilbao), el comensal disfrutará de recetas vividas y heredadas desde la infancia por Eneko y ahora trabajadas desde una perspectiva sencilla, elegante y de la máxima calidad. Platos que forman parte del recetario vizcaíno tradicional, como las *kokotxas de merluza al pil-pil,* el *sukalki*, la *intxaursaltsa…* presentadas desde una perspectiva elegante, directa y personal. Es además una carta viva y dinámica, donde la temporalidad de los productos y la variedad de la despensa vizcaína son los grandes protagonistas.



El espacio

La arquitecta y diseñadora internacional Patricia Urquiola ha conseguido un espacio acogedor, con magníficas vistas al centro de Bilbao, en el que la cocina, integrada en el comedor, es el corazón. Pero sobre todo, responde a los cánones de identidad de la cultura vasca, inspirándose en las sociedades gastronómicas, los barcos de los arrant-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Eneko Atxa nos cuenta sus impresiones en primera persona:
"Supone el reconocimiento a todo un grupo de personas que trabajan y viven la gastronomía con ilusión, y que tiene como único objetivo el transmitir placer con nuestra tierra, nuestra cultura, nuestros productos. En definitiva, en hacer felices a los clientes que vienen a nuestra casa".



El chef: Eneko Atxa

Eneko Atxa (Amorebieta, Vizcaya, 1977) estudió en la Escuela de Hostelería de Leioa (Vizcaya), y se formó profesionalmente en los fogones de grandes restaurantes como Martín Berasategui, Mugaritz o Etxebarri. Cuando Eneko Atxa tenía 28 años, abrió junto a su tío una bodega de txakoli con un pequeño comedor. Más tarde, fue el chef más joven en conseguir las 3 estrellas Michelin con su restaurante Azurmendi. Siempre comprometido con la salud, compromiso social y sostenibilidad, ha recibido por segunda vez el galardón al restaurante más sostenible de la mano de la lista *The World's 50 Best Restaurants*. Además, ha sido nombrado el Mejor Restaurante de Europa según OAD (Opinionated About Dining) y Mejor Restaurante del Mundo según la revista de lujo *Elite Traveler.* Eneko Atxa es Premio Nacional de Gastronomía 2015, y ha formado parte del *European's Young Leaders.*

Su cocina es una sabia mezcla de técnica, estética y sabor apostando siempre por el producto autóctono, por las raíces vascas y por una constante evolución.

zales, los caseríos y sus cocinas, para crear espacios diferenciados.

Además, siempre que el tiempo lo permita, se puede disfrutar de la gastronomía de Eneko Atxa en la terraza. Un espacio exterior, pero a la vez cubierto, con unas vistas inigualables al centro de la ciudad, sus edificios, sus gentes y los montes que lo rodean. Un emplazamiento único en el centro de Bilbao, diseñado para disfrutar con los cinco sentidos.✻



ENEKO BILBAO

Palacio Euskalduna · Avenida Abandoibarra, 4 · 48011 Bilbao (Bizkaia) · **Tel.:** 946 558 899 · www.enekobilbao.restaurant
Horario: L, Mi y D: 13:00 – 15:30. J: 13:00 - 15:30 y 20:30 - 22:15. V y S: 13:00 - 15:30 y 20:30 - 23:00
Cerrado: Martes · **P.V.P:** Menú Bizkaia: 98€ - Menú Bilbao (69)

ROVELLATS CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Gran Reserva Brut Nature 2013

Sugerencias de maridaje: En general acompaña bien a toda la comida. Pescados grasos, patés y carnes blancas y rojas. También sería un buen compañero de platos como las *tres ostras* –la primera, a la brasa, con cenizas de aceituna y aire de mantequilla tostada; la segunda, acompañada por un granizado de rúcula y manzana y la última, frita y con un toque de plancton– que elabora Eneko Atxa en su restaurante Eneko Bilbao.

El vino: Elaborado con un *coupage* de xarel·lo (60%), macabeo (25%) y parellada (15%), posee una crianza mínima de 60 meses. Color amarillo paja con tonos dorados brillantes. Burbuja abundante muy pequeña y persistente. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales. En boca es muy equilibrado, intenso y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia.

www.cavarovellats.com



Donaire, Heart y Hortensio

Nos resistimos al fin del verano… Pues rematemos la jugada. En Tenerife, con una de las versiones más exquisitas de la Nueva Cocina Canaria (Donaire); en Ibiza, última oportunidad, ya que cerrará en octubre, de vivir a los hermanos Adrià (Heart); y en Madrid, un homenaje al clasicismo *bien entendu* en Hortensio.

Donaire





Al lino de las mesas perfectamente planchado. El océano Atlántico en su infinito tránsito tras los ventanales. Y el suave *swing british-latino* en la coreografía de la sala… La entrada en Donaire, cuarta planta panorámica en el lujoso hotel GF Victoria de Adeje (Tenerife), es todo un manifiesto de las maneras de la Nueva Cocina Canaria. Aquí, Francisco Expósito (chef), Mayte Meza (maître) y su equipo (con especial a tención al sumiller Joao Batalha y el pastelero Jesús Camacho) prometen al comensal sentir Canarias, sus tradiciones y sus productos, en la forma más exquisita, con los sabores del archipiélago sin ocultar en el fondo, pero con alto rigor técnico y sutiles armonías en las hechuras. Dice Francisco que muchas de las composiciones se inspiran en su infancia tinerfeña, pero otras vuelan más lejos, hacia un cosmopolitismo que otorga colores pero jamás enmascarando. Cuando cortan y sirven el pan en directo desde el gueridón, ya se adivina que la experiencia va a ser global. El mar al fondo, los sueños en la mesa… Bombón de batata con caviar de algas; *stick* de morcilla dulce canaria con polvo de yoghourt; ostra de perla negra sobre gelatina de tomate con granizado de pepino y esferas de gin-tonic. Limpieza, técnica. Pero más allá de los snacks… Sama marinada en parchita y yuzu, cremoso de yoghourt de cabra, una interpretación morosamente sensual del ceviche. La grandeza de lo sencillo: verduras de temporada con caldo y crema de garbanzos y *noodles* de nabo. El estallido de las texturas. Chipirón a la llama (en gueridón) con caldo de potas y ensoñación de gofio. Sinceridad ante la materia prima que se expresa también en la delicada vieja con ñame, jengibre y caldo de berros. Sensaciones claras, límpidas. El pichón con puré (y canelón) de



apionabo y lima, con *aestivium* y queso Finca de Uga pone un punto señorial y pícaro antes de los postres, terreno del joven Jesús: amaranto, vainilla, fresas, vinagre en tórridos romances dulces y ácidos; mango thai, coco, lichi, chile…; y 1866, con chocolate, Jack Daniels… "Cuando despiertas, el Atlántico sigue allí".

DONAIRE (HOTEL GF VICTORIA)
Bischofshofen, 4 · 38660 Costa Adeje (Santa Cruz de Tenerife)
Tel.: 922 987 177 · Precio medio: 60 €

On: El preciosismo técnico y la limpieza de los sabores canarios reinterpretados
Off: La sala, cristaleras al mar aparte, es un tanto desangelada

Heart

Una experiencia única en el mundo. Un sueño que sólo soñarás aquí: el de los hermanos Adrià y Guy Laliberté, fundador del Cirque su Soleil. Entrar en un circo onírico comiéndote la propia entrada. Palomitas de kimchi en una escenificación de "honky tonk", la margarita fría-caliente… La noche de Heart comienza en la terraza, explosión de cocina "Adrià". Agua de tomate fresca con hierbas en esfera de hielo; gofre de estragón con doble crema; picotas Saint Germain; caipirinha helada en gajo de limón… Jamón ibérico sobre "oro"; equilibrismos encima de la mesa; ostras frescas; globo de patata con solomillo; pizza de can-







grejo y aguacate; música en directo… Quesadilla de huitlacoche; ceviche; causa frita con pollo; mollete de mozzarella y trufa… Y entonces la fiesta se traslada abajo, al comedor-teatro, donde estalla el espectáculo de voz, música y circo entre una gastronomía vibrante de sensaciones. Palomitas de yuca; caracolas con leche de almendras y caviar; rubia gallega con regañá; funambulistas, saltimbanquis y volatineros; tartare de wagyu con cubo de patata; causa de aguacate con cigalitas; nigiri de calamar; lomo alto de wagyu al josper y patatas fritas perfectas; bogavante… *Eclair* de fruta de la pasión y chocolate; cáscara de huevo con café y yoghourt; gran final del espectáculo con todo el elenco entre los comensales; el pastel; globos; champagne… Luego, el sueño sigue en el mismo espacio, que en 20 minutos se convierte en un club del que jamás querríamos salir. Muy grande.

HEART

Joan Carles I, 17 · 07800 Eivissa (Illes Balears)

Tel.: 971 933 777 · Precio medio: 250 €

On: Todo

Off: Nada

Hortensio

Cuando el clasicismo y el gusto afrancesado se funden con lo contemporáneo. Exquisito restaurante. Discreto e íntimo. Hortensio. Mario Vallés, chef colombiano, ex yudoca olímpico, que ha sido capaz de generar un mundo organoléptico sorprendente jugando entre lo histórico y más actualmente fresco. George V de París y El Celler, dos de los lugares en que se formó podrían explicarlo. Y su sensibilidad, desde luego. Véase el buey de mar enroscado en aguacate con mantequilla blanca y sorbete de yuzu. No hay esquizofrenia; hay gusto, clase. Guisantes y yema de huevo, el humo sutil, las texturas lúbricas, el gozo peligroso… O los espárragos a la brasa con tomate confitado y kalamata. El punto central del "viaje" es un homenaje a Paul Bocuse: la lubina "en croute de pain", clásico inapelable que acompaña de la salsa "choron" (bernesa con tomate) y cuya cocción es, simplemente, ejemplar. No pueden evitarse los quesos (como ya era sospechable desde el principio) ni, por cierto, el *soufflé* cremoso de turrón con helado de chocolate blanco y fruta de la pasión. Y esa sensación de que, en cocina, todo está conectado…



HORTENSIO

Marqués del Riscal, 5 · 28010 Madrid

Tel.: 910 023 554

Precio medio: 85 €

On: La alta sutileza en las elaboraciones clásicas

Off: No aconsejable para *foodies* adictos a lo *trendie*





San Sebastian Gastronomika 19 celebra a Magallanes y Elkano

Con el V Centenario de la primera circunvalación del planeta como hilo argumental, el congreso San Sebastian Gastronomika 2019 (6-9 de octubre) presentará a chefs de todo el periplo que realizaron los dos marinos. España, América, Asia (incluyendo el Pacífico Sur) y África.

Los robots, nuevos "profesionales de sala"

La apertura hace un año del restaurante Spicey, asesorado por Daniel Bouloud y servido íntegramente por siete robots (hay un solo empleado) augura, según diversos gurús, un futuro de la restauración democrática fuertemente mecanizada. El lujo serán los restaurantes "con personas".



ECOLÓGICOS Y SOSTENIBLES

La marca de cafés e infusiones *Montecelio* presenta *Iku*, una innovadora y pionera gama de productos 100% ecológica y sostenible pensada, en esta primera fase, para el canal horeca y que incluye cafés en grano, infusiones, chocolates, azúcar, vajillas e, incluso, una cafetera especial de bajo consumo.

Salchichón ibérico de bellota eco



Extrem Puro Extremadura presenta su nuevo salchichón cular ibérico de bellota ecológico. Es el primer embutido de la marca que se comercializa con la etiqueta de ecológico. Además, es el perfecto acompañante de los picnics y cenas más veraniegas por su sabor y presentación práctica y elegante.

Ketchup orgánico y 100% vegano



Bidfood Iberia lanza al mercado español el primer kétchup orgánico y 100% vegano. Este producto, de la marca *Curtice Brothers*, contiene un 77% de tomate, un 50% menos de azúcar y un 55% menos de sal que el kétchup líder del mercado.



TENTEMPIÉS DELICIOSOS

Nestlé presenta *YES!*, una gama de barritas elaboradas con frutos secos y frutas como ingredientes principales para ofrecer al consumidor un tentempié con beneficios nutricionales sin renunciar al sabor.

Nuevos sabores de Perrier





Llegan los nuevos *Perrier Pepino* y *Perrier Melocotón.* Estas nuevas bebidas de agua con gas presentan sabores frescos y saludables, sin azúcares ni edulcorantes y con aromas naturales.

Yogures de verduras

Los nuevos yogures de verduras de *Milbona* ya se pueden encontrar en los lineales de *Lidl* en tres completas variedades: zanahoria y fresa, espinaca y manzana, y calabaza, plátano y albaricoque.



CRACKER SALUDABLE



Wasa Bio son los nuevos crackers elaborados con materias primas 100% procedentes de la agricultura biológica: harina de centeno integral orgánico, levadura y sal.

Cero azúcares añadidos



***Font Vella Levité Limón Zero* es la primera limonada de la marca *Levité* con cero azúcares añadidos, y sin colorantes ni conservantes.**

Está inspirada en la tradicional, hecha con agua mineral natural y zumo de limón a base de concentrado, baja en calorías pero manteniendo el sabor original.

Vino orgánico



Finca Antigua Orgánico 2017 es el primer vino orgánico certificado de la bodega castellano-manchega Finca Antigua, de Familia Martínez Bujanda. Un vino resultado del esfuerzo de las bodegas de la familia por innovar y transformar sus viñedos hacia una producción más ecológica. Elaborado con syrah y garnacha. Es fresco, sin aristas y de poco peso alcohólico.

Gazpacho sin pan

Gracias el tratamiento HPP, el renovado gazpacho Guzmán, conserva el sabor y aumenta propiedades y vida útil hasta los 21 días. Elaborado sin pan y solo con tomates de temporada y aceite virgen extra.



Kombucha en tres sabores

KeVita, la kombucha californiana, llega a España con varios sabores: piña y melocotón, fresco y agradable; cereza, el equilibrio entre la dulzura y la acidez, o jengibre, el sabor clásico de *KeVita*. Además, este verano, de la mano del reconocido *bartender* Simone Caporale propone cócteles de baja graduación con esta bebida fermentada de té como ingrediente estrella.



AGUA, FRUTA Y BURBUJAS



Moonwater lanza sus 4 nuevos sabores: Original Lime, Blue Berries, Blood Orange y Super Mango. Una bebida compuesta por agua mineral de manantial, zumo de fruta natural y una burbuja muy fina. Vegana, sin gluten, baja en calorías, sin azúcares añadidos, sin edulcorantes, ni conservantes ni colorantes artificiales.

Louis Roederer plurigalardonado



Louis Roederer, una de las grandes Casas independientes de Champagne, se ha convertido de nuevo en la Casa de champagne más premiada en la Sexta Edición de *The Champagne & Sparkling Wine World Championship* (CSWWC), campeonato conocido como los *Oscars del champagne.*

CORCHO SIN ADITIVOS

Amorim lanza los primeros tapones de corcho para espumosos sin TCA (tricoloroastinisol detectable) gracias a la tecnología NDtech. Este desarrollo beneficiará a la industria vinícola española, ya que la mayoría de sus consumidores prefieren vinos taponados con corcho natural.





Botella revolucionaria

Estal, destacada empresa en el mercado del envase *premium*, celebra su 250 aniversario presentando en España su innovador concepto Sommelier, un diseño de botella con un perfil de boca rompedor que refuerza la calidad del vino y que ya fue galardonado con un *Pentawards* en la edición de 2017.



Nueva gama de vinos jóvenes

Agrícola de Garriguella y Rabós presenta la gama *Dinarells*, compuesta por vinos jóvenes, procedentes de la plana de Garriguella y reflejo de la tradición de la zona.

Manzanas ecológicas

Pink Lady®, variedad de manzana única en el mundo y 100% natural, fruto de una arboricultura sostenible, continúa posicionándose como la manzana líder en Europa con un total de 170.000 toneladas vendidas en el último ejercicio. En nuestro país, su reconocimiento ha crecido un 9 % y el recuerdo de marca un 36 % con respecto a 2016.



NUEVA WEB DE SIDRA VALVERÁN



La marca asturiana Valverán, elaboradora de sidra de hielo, lanza una nueva web (www.llagaresvalveran.com) para ofrecer a sus usuarios toda la información acerca de la marca y el producto que elaboran: Valverán 20 manzanas.

Zalacaín celebra aniversario con CVNE



El restaurante Zalacaín celebra su segundo aniversario de reapertura con un vino exclusivo que lleva preparando junto a Bodegas CVNE desde 2015, y que solo podrá ser degustado en el mismo restaurante, en las instalaciones de Zalacaín la Finca y en los eventos organizados por Zalacaín Catering.



El Gato de Balzac

La novela de Miquel Sen, de la editorial Círculo Rojo, nos traslada a la Barcelona vieja y a un mundo fantástico repleto de secretos y de sabores. No faltan tintes de relato negro con cuidadas pinceladas gastronómicas.

Nuevas añadas de Terra Remota

Los tres vinos jóvenes de Terra Remota –el blanco *Caminante*, el rosado *Caminito* y el tinto *Tan Natural*– estrenan añada 2018. Se presentan con cierre en lacre para una perfecta conservación del vino y en coherencia con la filosofía de uso de materiales naturales.



TORRE DEL VEGUER AMPLÍA LA APUESTA DE VITICULTURA HEROICA EN LA CERDANYA



La bodega familiar de Sant Pere de Ribes (Barcelona) Torre del Veguer ha ampliado su apuesta por los viñedos de altura en la Cerdanya, con nuevas plantaciones en Bolvir (Girona), con más de un millar de cepas. La han bautizado como *viña heroica* porque soporta la acción depredadora de la fauna y temperaturas bajísimas, heladas avanzadas y tardías, e incluso granizadas.

Además, los dos vinos que nacen en este paraje situado a 1.210 metros sobre el nivel del mar acaban de estrenar una nueva imagen más estilizada y elegante, con botella Rin y Borgoña, y con cierre de cera de abeja. Actualmente, la gama de vinos Llum del Cadí se compone del vino blanco joven de uva riesling –que llega a la octava edición con la añada 2018– y del tinto de pinot noir, con paso por madera, que acaba de estrenar la añada 2017. *Llum del Cadí Riesling* es un vino frutal, con carácter cítrico y una excelente acidez. Se ha criado con sus lías durante 5 meses y muestra la tipicidad varietal y la profundidad de un vino de altura. *Lum del Cadí Pinot Noir*, por su parte, es un vino frutal, redondo y fresco, con estructura, que destaca por su equilibrio y con aromas y sabores tostados y especiados fruto de su paso por madera de roble francés de grano fino durante 8 meses.

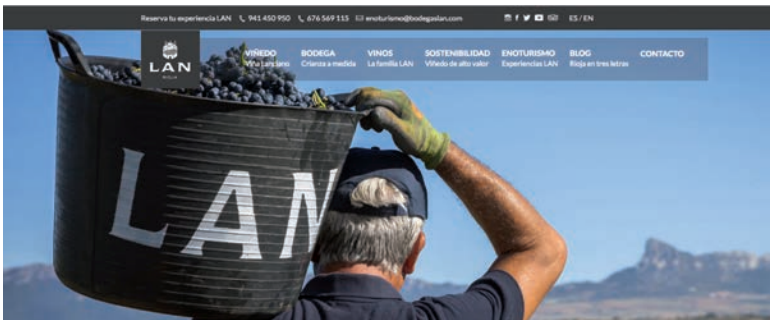


Joaquín Gay de Montellá



Reconocimiento internacional

Cabecita Loca, de Binomio Vinos, se sitúa a la cabeza de los vermuts rojos españoles tras haber obtenido 92 puntos en la *International Wine and Spirit Competition.* Está elaborado de forma artesanal sobre una base de vino de garnacha de Aragón



ESPACIO INTERACTIVO

LAN presenta su nueva página web, un punto de encuentro que permite al visitante explorar virtualmente la bodega, desde su finca Viña Lanciano hasta el recién inaugurado *LAN Bar,* donde culmina el proyecto de enoturismo 'LAN en tres letras'.

115 años de agua Vilajuïga

Vilajuïga, un agua escasa y singular, con unos puntos de gas adquiridos de forma natural en los estratos de la Sierra de Verdera (Empordà), estrena una nueva botella asimétrica que rinde homenaje a sus 115 años de historia.



4ª Edición de GMChef



En esta cuarta edición de GMchef "Alimenta Tu Talento 2019", el concurso gastronómico organizado por Gros Mercat dirigido a todos los estudiantes de primer año de Hostelería y Cocina, han participado más de 11.000 aspirantes. Las semifinales se celebrarán en 6 ciudades españolas durante los meses de septiembre y octubre.

Cerveza con sabor a mar

Estrella Galicia lanza su edición limitada de Fábrica de Cervezas con Percebes da Costa da Morte. La compañía ha elaborado 100.000 litros de esta original receta, disponibles en botellas de 50 cl y barril. Pueden adquirirse a través de la web de la marca o en los canales habituales de alimentación y hostelería.





Jornada gastronómica mallorquina

El hotel mallorquín Barceló Illetas Albatros, solo para adultos, propone a sus huéspedes cocinar un plato característico de Mallorca junto a auténticos chefs de la isla. Para la elaboración de cada especialidad, se emplean productos del mercado de Santa Catalina.

Mahou San Miguel adquiere Brutus

Mahou San Miguel, destacada compañía 100% española del sector cervecero, ha adquirido el 70% de la marca Brutus, complementando así su portafolio con objeto de seguir impulsando su *premiumización* en nuestro país.





Familia Torres: visita obligada

La bodega de Familia Torres en Pacs del Penedès (Barcelona) figura entre las 50 mejores bodegas del mundo, según el ranking *World's Best Vineyards* 2019, que acaban de lanzar los organizadores de las prestigiosas listas *World's 50 Best Restaurants y World's 50 Best Bars.*

Rioja actualiza su etiquetado

Rioja ha presentado un renovado planteamiento para sus etiquetados. Las nuevas referencias responden a la nueva regulación que la Denominación puso en marcha en 2017. Han supuesto la aprobación de nuevas figuras, como Vinos de *Viñedo Singular* o *Espumosos de Calidad.*





Experiencia gastro-cultural con Aceite Diezdedos

El aceite *Diezdedos* propone una inolvidable experiencia gastro-cultural para conocer la histórica población de Cretas, en la comarca del Matarraña (Teruel), en el entorno donde se cultivan los olivos de la firma.

El jamón, superalimento

El jamón ibérico de *Montesano Extremadura* está considerado como un *superalimento*. Entre otros beneficios, su ingesta favorece la aparición en sangre de colesterol bueno y reduce el malo. El jamón de bellota 100% de la marca ha revalidado las *Tres Estrellas Superior Taste Award*, del *International Taste Institute.*







Solán de Cabras recupera su histórica damajuana

Con motivo de la rehabilitación e inauguración del recinto histórico "Baños de la Reina", Solán de Cabras ha recreado, en color azul, su primer modelo de envase de vidrio, utilizado en el siglo XIX para el transporte del agua en carruajes.



La Gran Fiesta de la Vendimia de Ribera del Duero será gratis

Por primera vez, esta festividad durará hasta dos días (27 y 28 de septiembre) en Aranda de Duero (Burgos) y tendrá un acceso totalmente gratuito a cada una de sus actividades y conciertos. La reconocida actriz Sílvia Abril, embajadora oficial de Ribera del Duero, será la madrina y encargada de inaugurar la tercera edición.



ARROZ DE CONCURSO

La Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (ESHOB) ha organizado en colaboración con Bayo –la marca de arroz para el canal Horeca– el II Concurso Arroz Bayo. El ganador ha sido el alumno Lluís Colomer Vidal, que preparó un Arroz bastami con pesto.



Una de las mejores bodegas según Parker

López de Heredia se consolida como una de las bodegas españolas mejor puntuadas por Robert Parker gracias a los vinos *Viña Tondonia Blanco Reserva 2007* y *Viña Tondonia Tinto Reserva 2007,* consideradas las mejores referencias de La Rioja en relación calidad-precio.

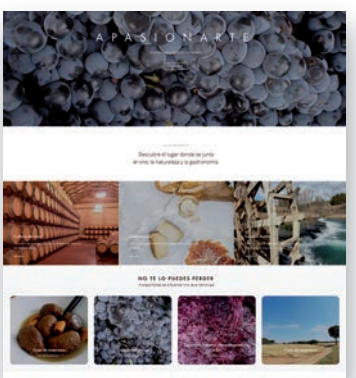
Éxito de la XIV Feria del Vino de Monterrei

Se han superado, de nuevo, todas las previsiones, con más de 28.000 degustaciones vendidas en los tres días de feria, lo que supone un 12% más que en 2018. También se ha incrementado el número de visitantes.



La ruta de la Manchuela online

El dominio www.rutadelvinolamanchuela.com se ofrece como una web intuitiva y de diseño limpio que va descubriendo los diferentes atributos turísticos de la zona.



Anecoop Bodegas aumenta su palmarés

En el concurso *Berliner Wein Trophy (*edición de verano) que se ha celebrado en Alemania, las dos bodegas socias de Anecoop (Bodega La Viña y Bodegas Reymos), de la D.O.P. Valencia y las colaboradoras, Bodegas San Martín y Proyecto Unsi S. L., (de la DO Navarra) han obtenido 8 medallas de oro y 4 de plata.



Pujanza Norte 2016 recibe 96 puntos Parker

Bodegas y Viñedos Pujanza se ha consolidado como una de las bodegas de La Rioja más puntuadas de forma constante en la lista de Robert Parker de la revista *The Wine Advocated.* Pujanza Norte 2016 recibió 96 puntos, y otras referencias de la casa obtuvieron también puntuaciones excepcionales.



Ya hay fecha para la Cata del Barrio de la Estación

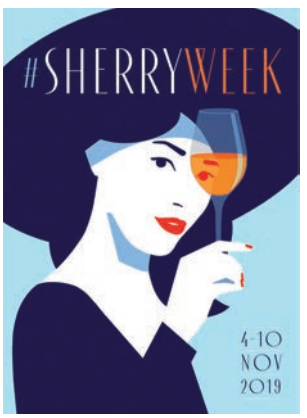
En junio de 2020 tendrá lugar en Haro (La Rioja) la cuarta edición de *La Cata del Barrio de la Estación,* que congregará a los amantes del vino y la gastronomía de todo el mundo. Organizada por CVNE, Bodegas Gómez Cruzado, La Rioja Alta, S.A., Viña Pomal Bodegas Bilbaínas, Bodegas Muga y Bodegas Roda.

Fira de Barcelona presenta su semana del vino

Fira de Barcelona, a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions, lanza un nuevo salón, centrado en el sector vitivinícola español. Se trata del *Barcelona Wine Week* (BWW), que tendrá lugar del 3 al 5 de febrero de 2020, en el recinto de Monjuïc.



Vuelve la International Sherry Week



Entre el 4 y el 10 de noviembre se celebrará la *International Sherry Week,* una cita que incluye una multitud de eventos organizados en treinta países distintos. No es solo el acontecimiento más importante para los vinos de Jerez, sino también uno de los encuentros anuales de mayor prestigio en el mundo vinícola.



ACUERDO ENTRE RELAIS & CHÂTEAUX Y PONANT

Ponant, destacada compañía francesa de cruceros internacionales de lujo, se ha asociado con Relais & Châteaux, todo un símbolo de excelencia gastronómica. Diversos chefs de Relais & Châteaux organizarán cenas de gala a bordo y crearán nuevos platos centrados en los sabores del lugar de destino.

D.O. Toro



D.O. Toro

Durante el siglo XIX se exportó gran cantidad de vino de Toro a Francia, afectada por la plaga de filoxera. Hoy, los vinos de Toro siguen luchando por conquistar los mercados y los paladares fuera de nuestras fronteras.

D.O. Montsant

Los vinos de esta denominación tarraconense son fruto de una gran variedad y diversidad de suelos, de orografía y de microclimas. Frescura y cuerpo, con un amplio abanico de matices aromáticos y gustativos, son conceptos que podemos asociar a sus vinos.



Archivo DOM- Autor: Rafael Lopez-Monne

Tintos de Zaragoza

Las Denominaciones de Origen Cariñena, Campo de Borja y Calatayud amparan los vinos de calidad de la provincia de Zaragoza. Entre esos vinos los tintos son los más característicos. Por ejemplo, en la D.O. Calatayud, las variedades tintas suponen un 92%.

D.O. Calatayud



Vins de Postal – Autor: Roger Lleixà



Vinos de postal

El entorno puede reflejarse en la copa. Se trata de vinos que nos evocan a la perfección el terruño del que proceden.

Moscatel y malvasía

Dos variedades con las que se elaboran vinos en los que normalmente el dulzor es su denominador común. Además, suelen ser muy aromáticos.

Restaurante Pez Fuego (Madrid)



Las brasas están de moda

Son las mejores aliadas de muchos productos, pero especialmente de la carne. Además, no dejan de abrirse asadores y locales especializados donde las brasas son las grandes protagonistas. Y es que ese punto ahumado característico es un *must*.

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

39 MOSTRA
DE VINS i CAVES DE CATALUNYA

20/24
SETEMBRE
2019



AL COSTAT DEL
MERCAT DE
SANT ANTONI

WINE&MODERATION.com
Art de Vivre

INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

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

Prodeca
Promotora dels aliments catalans

La Mercè 19
20 – 24 setembre

Ajuntament de Barcelona

RIOJA

Saber quién eres es saber si eres de dulce o de salado.



D.O.Ca. Rioja recomienda un consumo moderado.

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

riojawine.com #riojawine