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

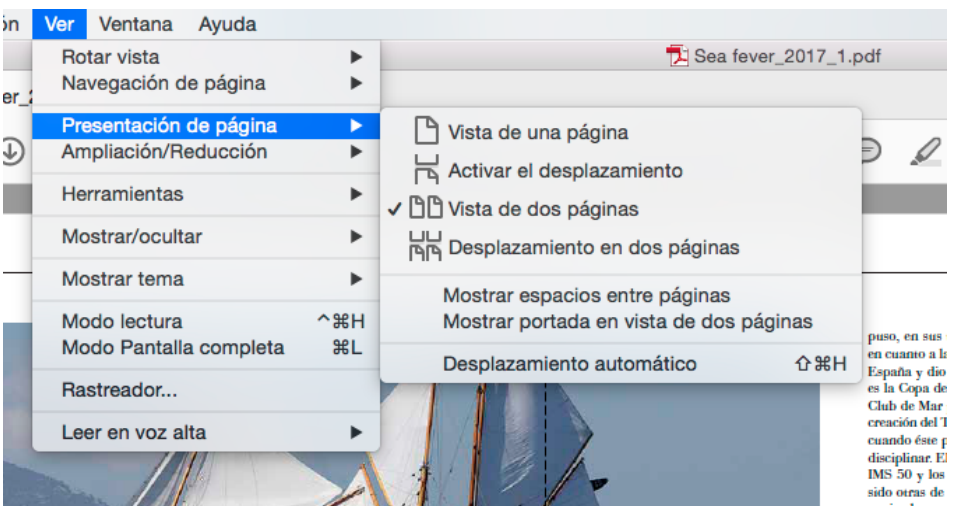
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. MONTSANT: CALIDAD Y SINGULARIDAD

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

Nº 206-OCTUBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

Malvasía y Moscatel *





Entrevista al chef

PEPE SOLLA

Casa Solla
(Poio, Pontevedra)

D.O. TORO

De Castilla al mundo

TINTOS DE ZARAGOZA

Tierra de cariñenas y garnachas

VINOS DE POSTAL

El entorno reflejado en la copa

COCINA CHINA MILENARIA, SINGULAR Y DIVERSA

SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA
EUSKADI
BASQUE COUNTRY

6-9
OCTUBRE
2019

SABOREA LA VUELTA AL MUNDO

500 AÑOS DE LA CIRCUNNAVEGACIÓN A LA TIERRA POR ELKANO

40 cocineros
9 países

del 6 al 9 de octubre

San Sebastián volverá a centrar el interés gastronómico mundial
en el congreso referencia del sector



Información e inscripciones:
www.sansebastiangastronomika.com

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, Enrique García Albelda, José María Gaudamuro, 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

Otoño vinícola

Ponant



España vendió en los primeros seis meses de este año 74 millones más de litros de vino que en igual periodo del año anterior, lo que supone un crecimiento del 7% hasta alcanzar los 1.070 millones de litros, consecuencia lógica de la mayor cosecha del 2018 y del esfuerzo comercializador de nuestras marcas, según informa el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV). Un balance positivo que hace que este mes el vino sea más que nunca el gran protagonista de nuestra revista. De hecho, dedicamos no uno sino dos reportajes a Denominaciones de Origen vinícolas, en este caso nos fijamos en la D.O. Toro –la D.O. de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación– y en la D.O. Montsant, que pese a estar muchas veces a la sombra de su vecina Priorat tiene unos vinos que nada tienen que envidiarle. Además, este año está de enhorabuena porque cumple su 'mayoría de edad'. También nos hemos ido a la provincia de Zaragoza, tierra de cariñenas y garnachas, a probar sus tintos.

Las ventas de vino en España han crecido un 7% en los primeros seis meses de este año

Por otro lado, nuestra colaboradora Meritxell Falgueras nos habla de los vinos elaborados con las variedades malvasía y moscatel. Además, estrena en este número una nueva sección de opinión donde nos irá contando novedades. Finalmente, para cerrar este intenso bloque vinícola, les ofrecemos un reportaje sobre los 'vinos de postal', aquellos en los que el paisaje se refleja en la copa. Beberlos es como transportarse al lugar en el que nacen.

Pero en *Vinos y Restaurantes* no nos olvidamos de la parte gastronómica así que presten atención al reportaje sobre cocina china que hemos elaborado, en el que incluimos las últimas novedades en restauración. Tampoco pueden perderse la sección 'Estrellas Michelin 2019' que este mes viene 'cargadita'. Tres restaurantes son los protagonistas: Molino de Alcuneza en la provincia de Guadalajara, Bagá en Jaén y Cancook en Zaragoza. Finalmente, no dejen de leer la interesante entrevista que nos ha concedido el reputado chef gallego Pepe Solla, nuestro chef de portada.

Enrique Curt

SUMARIO #206



OCTUBRE 2019





24 D.O. Toro

Actualmente es la D.O. de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación. Pero salir fuera de nuestras fronteras no es algo nuevo para los vinos de Toro, no en vano fueron con Colón en su viaje de descubrimiento del continente americano.

21 El otoño en tres masías centenarias

POR MIQUEL SEN

El dios de la lluvia manda en las voluntades de los buscadores de setas, grupo dividido en diversas tribus, cada una aficionada a un bosque, a unas tierras determinadas. Forma parte de aquellas a las que les gusta arañar el sotobosque entre el Terraprím d'Empordà y Banyoles, la capital del lago, en la provincia de Girona.



34 D.O. Montsant

Sin duda calidad y singularidad son dos palabras que resumen las características comunes de los vinos acogidos a esta Denominación de Origen tarraconense que este año alcanza la mayoría de edad. Su singularidad radica en su vínculo con el territorio, su fidelidad al origen.

42 Tintos de Zaragoza

Tres son las Denominaciones de origen enmarcadas en la provincia de Zaragoza: Calatayud, Campo de Borja y Cariñena. Entre los vinos que elaboran destacan especialmente los tintos.









48 Vinos de Postal

El paisaje vinícola no es ajeno a las modas y actualmente los enoturistas, móvil en mano, fotografían su belleza. Un espectáculo que no dudan en compartir en redes sociales como *instagram*. Pero lo mejor son los vinos que evocan, al probarlos, ese paisaje.

52 Malvasía y moscatel

POR MERITXELL FALGUERAS

Son algunas de las más antiguas *vitis viníferas* con orígenes en Asia Menor que colonizaron el Mediterráneo. Reconoceremos los vinos que con ellas se elaboran por ser intensamente dulces (según su vinificación) y descaradamente perfumados, pero hay mucho más.



56 Entrevista al chef Pepe Solla

Detesta que se compare a los chefs con estrellas del rock. Sin embargo, aunque el premiado cocinero gallego –una estrella Michelin y tres Soles Repsol– no pretende ser una *rockstar*, toca la guitarra y no dudó en subirse este verano al escenario de PortAmérica en Caldas de Reis (Pontevedra) –un festival que marida música y gastronomía– donde dirigió un Show Rocking. De eso y mucho más nos habla en esta entrevista.

60 Cocina china

En Occidente se suele llamar cocina china a la cocina cantonesa. Pero sería como identificar la cocina española únicamente con la andaluza.



Denominación de Origen Almansa,
la esencia de la tierra

Castilla-La Mancha

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

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

Hasta el 15/10

Pícnic entre viñedos en Cepa 21

Coincidiendo con la recogida de la uva en la Ribera del Duero, la bodega vallisoletana Cepa 21 organiza su exitoso *Taller de Vendimia*, una iniciativa que descubre a los asistentes los secretos de la elaboración del vino de una manera lúdica y adaptada a toda la familia.
Más información: www.cepa21.com





05/10

V edición de Master Cheese

Todos los asistentes podrán disfrutar de una degustación multitudinaria y abierta a la ciudadanía que contará con casi 200 kilos de queso suizo. Incluye una *Masterclass*. A las 16:00h se celebrará el certamen para encontrar al mejor catador de quesos suizos.
Más información:
www.quesosdesuiza.es

07/10

Ruinart Sommelier Challenge

Ruinart organiza, por quinto año consecutivo, este prestigioso certamen cuyo principal objetivo es seguir incentivando el conocimiento del champagne dirigido a la comunidad internacional de sumilleres. Se llevará a cabo en el marco del Congreso Gastronomika.
Más información: www.ruinart.com/en-us/ruinart-challenge





08 /10

World Chefs Tour

La gira de los mejores chefs del mundo, convertirá al hotel Villa Magna de Madrid, desde enero hasta octubre de 2020, en un lugar único donde disfrutar durante nueve meses de los platos más exclusivos creados por nueve de los mejores chefs del mundo.
El 8 de octubre a las 10:00 se abre el proceso de reservas por un tiempo muy limitado.
Más información:
www.worldchefstour.com

Córdoba Califato Gourmet

14 y 15 /10

IV edición de Córdoba Califato Gourmet

El evento que este año homenajea a la cocina andaluza, se celebrará los días 14 y 15 de octubre en la capital cordobesa. El Concurso de tapas *Califato 'In the Street'*, una Mesa redonda sobre Alta Gastronomía Sostenible y una cena a seis manos serán algunas de las actividades.
Más información:
www.cordobacalifatogourmet.com

28 y 29 /10

XX Salón de los Mejores Vinos de España

Un año más, la publicación mantiene su apuesta por la calidad, seleccionando solo los vinos que han obtenido 90 o más puntos puntos en la *Guía Peñín de los Vinos de España 2020*, que cumple 30 años y que se presentará oficialmente durante el evento.
Más información:
www.salonesguiapenin.com

05 y 12/10

Sábados de vendimia en Fariña

Bodegas Fariña celebra esta experiencia dirigida por el director de desarrollo e innovación de la bodega, Manu Fariña. Una vivencia única que arranca en la viña y termina en la bodega. Culmina con una comida maridaje.

Más información: www.bodegasfarina.com





19 y 20/10

Eat Gaudí

Arquitectura y gastronomía se dan la mano en la primera edición de este *market* gastronómico celebrado en una obra de Gaudí. La Torre Bellesguard será el escenario de un evento novedoso en el que se encontrarán las grandes marcas y profesionales culinarios dando sentido gastronómico a la joya del arquitecto modernista.

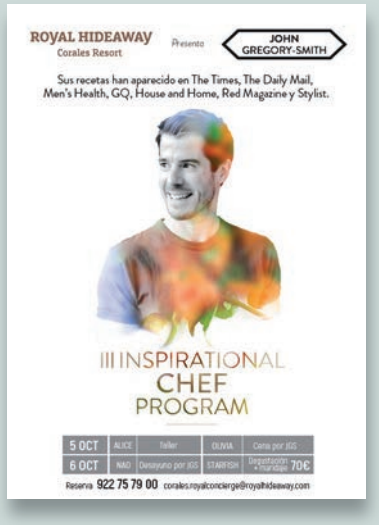
Más información: www.eatgaudi.com

05-06/10

III edición del Inspirational Chef Program

El hotel Royal Hideaway Corales Resort (Tenerife) presenta estas jornadas gastronómicas, que contarán con el reconocido chef y autor de varios libros de cocina John Gregory-Smith. El objetivo es ofrecer nuevas propuestas culinarias donde la calidad sea el ingrediente estrella.

Más información: www.barcelo.com/Hoteles/Corales-Suites



04-06/10

Cavatast'19

La XXIII Muestra de Cavas y Gastronomía, llega un año más a la localidad barcelonesa de Sant Sadurní d'Anoia, conocida como la 'capital del cava'. Los apasionados del cava disfrutarán de las propuestas de una cuarentena de bodegas, empresas de restauración, charcutería, pastelería y chocolate.

Más información: www.santsadurni.cat/cavatast



06-09/10

San Sebastian Gastronomika



El congreso donostiarra reúne en esta edición las cocinas y los productos que Elkano y Magallanes fueron descubriendo a lo largo de sus tres años de singladuras, en un homenaje a los 500 años de su vuelta al mundo. No faltarán los mejores cocineros españoles e internacionales.

Más información: www.sansebastiangastronomika.com

Cambrils, entrada al país del vino

10ª Muestra de Vino y Gatronomía

Del 11 al 13 de octubre se celebra en la localidad tarraconense de Cambrils la Feria del Vino y la Gastronomía en un marco inmejorable como es el Parque del Pescador, integrado dentro del barrio marítimo del municipio.





Durante tres días se llevará a cabo la décima edición de este esperado evento enogastronómico, cultural y lúdico en un ambiente distendido y festivo. Este año se han incorporado más novedades, como *showcookings*, maridajes y actividades educativas gastronómicas.
En esta edición se podrán degustar una gran variedad de excelentes vinos de las diferentes denominaciones de origen del territorio (D.O.Q. Priorat, D.O. Montsant, D.O. Tarragona, D.O. Terra Alta, D.O. Conca de Barberà, D.O. Cava, D.O. Catalunya y D.O. Penedès). Más de 25 bodegas maridaran excelentemente con sus mejores vinos las tapas y degustaciones gastronómicas que prepararán los restaurantes y establecimientos gastronómicos cambrilenses.

Oferta lúdica

En esta edición de la Feria del Vino y la Gastronomía, también se ha ampliado la oferta lúdica y cada tarde amenizarán la feria diferentes grupos de música en directo como: Angel Dust, Pop&Roll, DJ Rayo, el grupo cubano Son La Exclusiva o la Escuela Municipal de Música de Cambrils que inaugurará las actuaciones musicales el viernes a las 19:30h en la pérgola del parque.
Los cinéfilos, gracias a la colaboración de Rambla de l'Art, disfrutarán con el 2º ciclo de Cine Enogastronómico de Cambrils. Se proyectarán films especializados en la cultura del vino y la gastronomía y al finalizar se comentará la película o documental con una copa de vino o cava entre los asistentes.
Como buen destino familiar que es Cambrils, también se han preparado actividades especiales para los niños. Este año la carpa infantil estará llena de propuestas y talleres de cocina saludable donde los 'peques' podrán disfrutar también de la cocina y de la cultura del vino.
El domingo por la mañana tampoco faltará la ya tradicional *Diada castellera* a las 12:00h delante del escenario del Parque con las *collas castelleras:* Xiquets de Cambrils, Torraires de Montblanc y Castellers d'Altafulla.

Precios

La entrada al recinto de la Feria del Vino de Cambrils es gratuita pero para poder degustar los vinos y propuestas gastronómicas que han preparado los restaurantes y productores cambrilenses, se han preparado unos packs a precios muy asequibles:

- **Pack inicial feria: Copa grabada laser + bolsa + 2 glops (degustaciones de vino) = 6€**
- **1 glop = 2€**
- **Pack 4 glops: 6€**
- **Pack 10 glops: 12€**
- **1 nyam (degustación gastronómica): 2,5€**
- **Pack 4 nyams: 9€**
- **Pack 10 nyams: 22€**

Novedades

Como novedad, el sábado y el domingo a mediodía en la pérgola del parque se llevarán a cabo unas actividades didácticas de cocina + *showcooking* por parte de la Asociación gastronómica "Societas Coqvinarias de Cambrils" donde desvelarán los secretos mejor guardados de sus recetas más preciadas.
Otra de las novedades de esta edición y gracias a la colaboración de Estación Náutica Costa Daurada será una degustación de vinos en el catamarán Ocean Fly de Cambrils donde por 10€ por persona se podrán degustar 2 vinos y 2 tapas navegando por la costa en un recorrido de aproximadamente una hora.

La mejor propuesta con vermut

Finalmnete, el domingo por la tarde a partir de las 18:30h, el escenario del parque acogerá la final del *Vermuting* donde 6 restaurantes de Cambrils competirán por conseguir la mejor propuesta gastronómica realizada con vermut como ingrediente y donde *Vermuts Miró* premiará con 1.000€ al mejor plato o tapa "Vermuting". Se realizará en directo un *showcooking* de cada una de las propuestas de: Miramar, l'Original Experiències Gastronòmiques, Rincón de Diego, Ches Burger, La Mar del Priorat y Estival Eldorado Resort.✻

MIREIA TORRES MACZASSEK



LA DIRECTORA DE LA BODEGA JEAN LEON OFRECERÁ EL PRÓXIMO DÍA 7 EN SAN SEBASTIAN GASTRONOMIKA UNA CATA MAGISTRAL DEL EMBLEMÁTICO VINYA LA SCALA GRAN RESERVA, EL PRIMER VINO MONOVARIETAL DE CABERNET SAUVIGNON ELABORADO EN ESPAÑA.

TEXTO: LAURA MORALES

Es la quinta generación de una de las sagas familiares más importantes del vino en España. De padre catalán y madre alemana, es la segunda hija de Miguel Agustín Torres, actual Presidente de la bodega Familia Torres. Mireia nos cuenta que a pesar de sus antecedentes familiares no siempre tuvo clara su vocación, quiso ser azafata, incluso veterinaria. Decidió dedicarse al vino cuando fue a estudiar a Francia, a Montpellier, animada por su padre. Se siente orgullosa de pertenecer a Familia Torres pero trabajar en la bodega más admirada del mundo también representa, según ella misma ha contado, una gran responsabilidad, aunque no presión. También nos confiesa que como tantas mujeres, el mayor obstáculo al que se ha enfrentado a la hora de ejercer su trabajo ha sido "Compaginar la vida personal con la laboral. Cuando tienes hijos y trabajas intensamente es difícil llegar a todo".

Trayectoria

Mireia Torres Maczassek (Barcelona, 1969) posee una licenciatura en Químicas por la Universitat Ramon Llull (Instituto Químico de Sarriá) y el Diplôme d'Agronomie Approfondie de l'Ecole Nationale Agronomique de Montpellier.

Siguiendo las directrices de su familia, antes de pasar a formar parte del negocio familiar, adquirió experiencia en otras empresas. De vuelta a la bodega familiar, sus inicios en la empresa fueron en el laboratorio, con el estudio y análisis de aromas en el vino, posteriormente estuvo como enóloga y responsable de I+D+i, luego como directora técnica del 2004 al 2010 y a posteriori dirigiendo pequeñas bodegas como Jean Leon, Torres Priorat y Vardon Kennett. Actualmente al frente de Jean Leon y es la directora del área de Innovación y Conocimiento de Familia Torres, impulsando, junto a su hermano Miguel, el proyecto de recuperación de variedades ancestrales. Además, preside la Fundación Familia Torres y desde el año pasado, la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV). Lidera proyectos de I+D+i contra el cambio climático en colaboración con otras bodegas e instituciones.✻

Apunte personal

Su primer sueldo por vendimiar una semana –100 pesetas– le hizo mucha ilusión y confiesa que fue un poco rebelde en su adolescencia. Además de español y catalán, habla perfectamente inglés, francés y alemán. Le encanta jugar a tenis, correr y leer pero ante todo se considera madre, así que lo que más valora es pasar tiempo con sus hijos. Prefiere los vinos elegantes y equilibrados y si tuviera que elegir uno de la bodega que dirige, Jean Leon, sería Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2001, porque lleva una etiqueta de su madre, que es pintora. Se define como sincera, con carácter, generosa, sencilla, trabajadora y sobre todo, resiliente.

Fagus de Coto de Hayas

Garnacha en estado puro

Bodegas Aragonesas nos presenta este vino elaborado a partir de una selección de garnachas de viñedos de 40 –50 años de edad con una producción menor a un kilogramo por cepa, de diferentes pagos, procedentes de las últimas tres añadas.



No solo la tierra y la climatología hacen grandes los viñedos, afirman desde Bodegas Aragonesas, fundada hace 35 años en Fuendejalón (Zaragoza). "¿Qué sería de ellos sin la pasión y el cariño de todo el equipo? Llevamos siglos cultivando con esmero nuestras viñas y atesorando una tradición vitivinícola incomparable. El equipo de expertos enólogos, maestros en la elaboración de nuestra afamada garnacha, y el equipo humano que integran los diferentes departamentos de la bodega consiguen el resultado final de unos vinos de prestigio internacional. La extensión de nuestro viñedo, la riqueza de variedades y el trabajo de nuestros enólogos nos permite proporcionar a todas y cada una de las marcas que comercializamos sus propias características y personalidad. Desde vinos ecológicos y afrutados, hasta vinos complejos, de alta expresión y de autor; pasando por jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos, rosados, monovarietales y multivarietales. Una gama de vinos variada y extensa, plena de profesionalidad, pensada para dar satisfacción a todos lo mercados pero, sobre todo, llenos de vida".

Fagus de Coto de Hayas

Tipo: Vino tinto
D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Graduación: 14,5% vol.
PVP: 21 €

Fermentando a 28º C con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración con los hollejos a lo largo de dos semanas. Tras la fermentación alcohólica se controla el desarrollo de la fermentación maloláctica en barrica de roble francés. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, se procede al trasiego y encubado de nuevo, en barrica nueva de roble francés en contacto con sus propias lías. Tras dicha crianza se realiza la selección de las mejores barricas, el *coupage* de las mismas y se procede a su embotellado. El resultado es un vino color rojo cereza intenso con tonos rubí, limpio y brillante. Aroma muy intenso, fino, elegante, con un fondo de frutas rojas, ciruela y cereza. Notas minerales, especiadas, café, tostado, vainilla, pastelería, yema de huevo, merengue, muy bien integrado en el vino. Entrada muy potente en boca, grasa y voluminosa, con un paso de boca muy equilibrado y concentrado, muy vivo, buena acidez. Final de boca largo, amplio, sedoso, con un tanino muy redondo y conjuntado. Se recomienda servirlo a 16ºC.



ductividad del viñedo ejerciendo un control natural lo que repercute positivamente en la calidad de la cosecha. Esta extensión redunda en la variedad de los diferentes tipos de suelo y la altitud a la que se encuentran, entre 400 y 750 metros, lo que aporta a cada parcela de viñedo diferentes matices y cualidades.

Su director técnico, Javier Vela, es uno de los enólogos que ha contribuido a definir el estilo actual de las garnachas de Campo de Borja y esta variedad es la base principal de sus vinos aunque también cultivan tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela (cariñena), chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría.

Amplia gama

Su gama de vinos, especialmente amplia, incluye blancos, rosados, tintos y dulces. A menudo se realizan elaboraciones específicas para mercados concretos. Lo más destacado, sin duda, es su línea de garnachas que se sirve de viñedos viejos reflejo de la diversidad de suelos y de material vegetal que atesora la región. El frutal y a menudo floral *Coto de Hayas Garnacha Centenaria,* con crianza de cuatro meses en barrica; el siempre maduro, goloso y complejo *Fagus de Coto de Hayas* (10 meses crianza); y el mineral *Aragonia* (8 meses en barrica) son

Viñedos y vinos llenos de vida

Bodegas Aragonesas –resultado de la unión de la cooperativa de Fuendejalón con la de Magallón en los años noventa– controla unas 3.700 hectáreas de viñedo en las estribaciones del Moncayo, donde se crea un microclima extremo muy seco con baja pluviometría (aprox. 300 l/m2 al año), condiciones complejas de subsistencia incluso para la vid, pero que la garnacha sabe dosificar como ninguna otra variedad. Estas condiciones climáticas inciden directamente en la baja pro-



Exportación

En el mercado internacional los vinos de la bodega se encuentran presentes en 55 países, lo que significa una gran parte de las posibilidades mundiales de adquirir vinos con denominación de origen Campo de Borja. Esto la sitúa como una de las bodegas líderes en exportación de los últimos años.

¿Sabías que...?

- **Aunque Bodegas Aragonesas se fundó en 1984, el auténtico inicio del cultivo de la vid en esa zona y en particular de la garnacha, se remonta al año 1145 y es atribuido a los monjes cistercienses del Monasterio de Veruela, situado a escasa distancia de Fuendejalón y Magallón.**
- **Algunos de los viñedos, vigorosos y robustos, poseen una antigüedad superior a los 100 años.**
- **Las marcas *Fagus, Coto de Hayas, Garnacha Centenaria, Galiano, Don Ramón* y *Aragonia* son los emblemas de la bodega y gozan de un prestigio internacional que las ha hecho acreedoras de numerosos premios y distinciones.**





El principal activo de la bodega sigue siendo el viñedo y, de manera especial, las garnachas, posiblemente únicas en el mundo por su antigüedad y número de cepas

excelentes muestras del estilo de garnachas potentes y estructuradas de Campo de Borja. Existe otra etiqueta más de gama superior: *Galiano,* elaborado con uvas garnachas seleccionadas en viñedos de más de 50 años con una producción media inferior a 1 Kg por cepa. Crianza en tinas de roble francés durante 9 meses y posteriormente durante 7 meses en barricas nuevas de roble francés, completando su crianza en botella. Acaba de salir al mercado la segunda añada, correspondiente a 2013 (la primera fue en 2007).

También con garnacha de diferentes pagos elaboran *Solo Centifolia*. Y en cuanto a los *coupages*, destaca *Coto de Hayas Roble,* una excelente mezcla de tempranillo y cabernet sauvignon. Actualmente la bodega produce en torno a los diez millones de botellas anuales.✱

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

Virtual Glass 2019

Cata de diseños



ESCOGE

COMBINA

COMPARA

GENERA RENDERS* HIPERREALISTAS

*que puedes utilizar en tus catálogos, tienda on-line y lanzamientos

¡Entra en myverallia.com y empieza la cata!

Prueba tus diseños en los modelos más idóneos para tu producto dentro del amplio catálogo de Verallia

Modelos, color del vidrio, etiquetas frontales y traseras, cápsulas...
visualízalas, desde cualquier perspectiva,
en un entorno neutro o en uno real

Virtual Glass by verallia

verallia

VINO GANADOR

Eso dicen de *Selección Especial añada 2016* de Abadía Retuerta. También que es el máximo embajador de la bodega vallisoletana porque ha conseguido ser el más conocido dentro y fuera de nuestras fronteras.





Homenaje al viento

El Vínculo Crianza 2015 es un tempranillo manchego de color granate con borde rubí. Huele a ciruela madura, guindas y kirsch con notas de cacao, toques balsámicos y especiados. De entrada golosa en boca, tiene un recorrido amplio y redondo. Esta nueva añada luce además, una nueva etiqueta más moderna que homenajea a un viento del Campo de Criptana.



Carnoso y goloso

Bruñal de Javier Sanz Viticultor está elaborado 100% con la variedad que le da nombre. Es un Vino de la Tierra de Castilla y León de color rojo picota. En nariz destacan las frutas rojas integrándose con la madera y toques muy minerales. En boca es fresco, con una muy buena acidez.

La expresión más viva y fresca de la tempranillo

Bodegas RODA presenta RODA I 2013, una nueva añada de este icónico vino de la D.O.Ca. Rioja que muestra todo el esplendor de la variedad tempranillo. Una añada fresca y expresiva.





Apuesta por la garnacha

La bodega del Somontano El Grillo y la Luna ha lanzado un nuevo monovarietal: *12 Lunas garnacha.* Con este vino la bodega, ubicada en Barbastro, apuesta, por primera vez, por una garnacha 100%.



Combinación única

Numanthia 2015 **procede de una combinación de uvas de viñedos de entre 50 y 100 años repartidos por las zonas de Valdefinjas, Morales de Toro, Toro y Venialbo y se elabora de forma artesanal. Pasa 18 meses en barrica y dos años en botella.**
Es armonioso, equilibrado, estructurado, corpulento y profundo.



Oro en Alemania

Lagar d'Amprius Syrah-Garnacha 2016 ha conquistado los paladares más exquisitos del sector vitivinícola por su equilibrio, recibiendo una Medalla de Oro en Mundus Vini el año en el que el privilegiado concurso alcanza su 25ª edición.

Premio para el recién llegado

La última incorporación a los vinos Ochoa, que vino de la mano de la serie 8A en forma de homenaje de Adriana Ochoa a su abuelo y a las cuadrillas, el *8A La Foto de 1938* cosecha de 2015, ha vuelto a casa con una medalla de oro en el Concurso Mundus Vini.



Expresivo y largo

Emina Crianza **es un tempranillo de Ribera del Duero en el que destaca su vivo esqueleto de taninos dulces que bien conjuntados con una medida acidez, le aportan expresividad y longitud.**





VARIEDAD ANCESTRAL

Cara Nord presenta *Garrut 2018,* un vino elaborado al 100% con esta variedad autóctona tarraconense ancestral. Un vino de paisaje, de color púrpura intenso. Aromas de fruta roja intensa, moras e hinojos mentolados. En boca predomina la acidez y la frescura durante toda su longitud.



La esencia de Pazo de Señorans

Pazo Señorans 2018 es una nueva añada de un 100% albariño que se caracteriza por su intensidad y su marcado carácter varietal. Un blanco excelente, fresco y expresivo con una alta capacidad de guarda.

ALBARIÑO MUY FRUTAL



Maior de Mendoza sobre lías 2018 **es un albariño de parcelas singlares que llama la atención por sus notas de flores blancas, balsámicas, cítricas y frutas de hueso. En boca es fresco, con buena acidez, untuoso, con volumen y muy frutal.**



Delicado, floral y sedoso

Así es *Atlantis Godello 2017,* un vino de la bodega Maetierra (D.O. Valdeorras). Destaca por su color amarillo pajizo y sus aromas de flores frescas con notas de frutas cítricas y ligeros aromas de crianza. En boca despliega su estructura y complejidad.

Godello complejo y suave

El carácter de Valdeorras expresado a través de la sutileza y el equilibrio, así podría definirse *O Luar Do Sil Godello sobre lías 2016.* Un vino con una larga vida por delante.





MALVASÍA VOLCÁNICA

En el llamado 'viñedo de lo imposible', El Grifo, la bodega más antigua de Lanzarote, mima la uva malvasía volcánica, excepcional variedad prefiloxérica. Con ella elabora el *Malvasía Seco Colección 2018.* Complejo, fresco y vivaz pero al mismo tiempo armonioso, con volumen y un final amplio.

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

"Seguimos trabajando en las variedades propias y recuperadas para la adaptación al cambio climático"



Muchas de las bodegas de la D.O. Penedès empezaron a cosechar las variedades más tempranas entre el 15 y el 20 de agosto. ¿Se nota el efecto del cambio climático en el Penedès y cada vez se empieza antes la vendimia?
Este año la climatología –un invierno frío, lluvias en primavera y calor en verano– ha sido muy buena para el desarrollo de la vid y por tanto de la uva. Las muestras de uvas nos indican muy buena calidad. La vendimia de las variedades más tempranas comenzó entre el 15 y el 20 de agosto, son fechas normales en el Penedès respecto a estos últimos años pero sí que es cierto que la vendimia se ha ido adelantado 10 o 15 días en los 30 últimos años.

¿Qué valoración hacen en líneas generales desde la D.O. de la vendimia de este año?
Buena vendimia en cantidad y calidad.

¿Cómo serán los vinos de la cosecha 2019?

"La vendimia ha sido buena en cantidad y calidad"

"3.500.000 botellas se venderán en las fechas cercanas a Navidad"



Excelentes, esperemos que el tiempo nos acompañe hasta principios de octubre.

Háblenos de las variedades resistentes y su adaptación al cambio climático.
En la D.O. Penedès seguimos trabajando en las variedades propias y recuperadas para la adaptación al cambio climático con el objetivo de adaptarse a la sequía y reducir de forma importante los tratamientos a la vid. Cabe considerar que la influencia marítima amortigua las máximas temperaturas los días de golpe de calor, disminuyendo los riesgos de esta nueva situación.

¿Cuáles son las próximas acciones de promoción previstas?
Promoción del territorio, de las bodegas y de los vinos en Barcelona y la zona próxima de consumo.

¿Qué previsiones de ventas de vinos con D.O. Penedès esperan alcanzar en la campaña de Navidad que comenzará pronto?
18.000.000 de botellas anuales de la cuales 3.500.000 por las fechas de Navidad. Los vinos de la D.O. Penedès se venden regularmente durante todo el año.✻



Rosado californiano

Rosaleda es el primer vino rosado que elabora Marimar Torres en California, un delicado pinot noir de viñas ecológicas cuyo nombre evoca las fragantes notas florales que despliega. De producción muy limitada, llega a España con la añada 2018.



Cavas para el otoño

Los nuevos cavas reserva de la bodega leridana Raimat (D.O. Costers del Segre) son ideales para brindar en esta nueva estación. *Lo Fred de Ponent* es un monovarietal de xarel·lo con cierta complejidad y resistencia al envejecimiento. *El Cim del Turó* es un un cava elegante elaborado a base de chardonnay (70%) y pinot noir (30%).

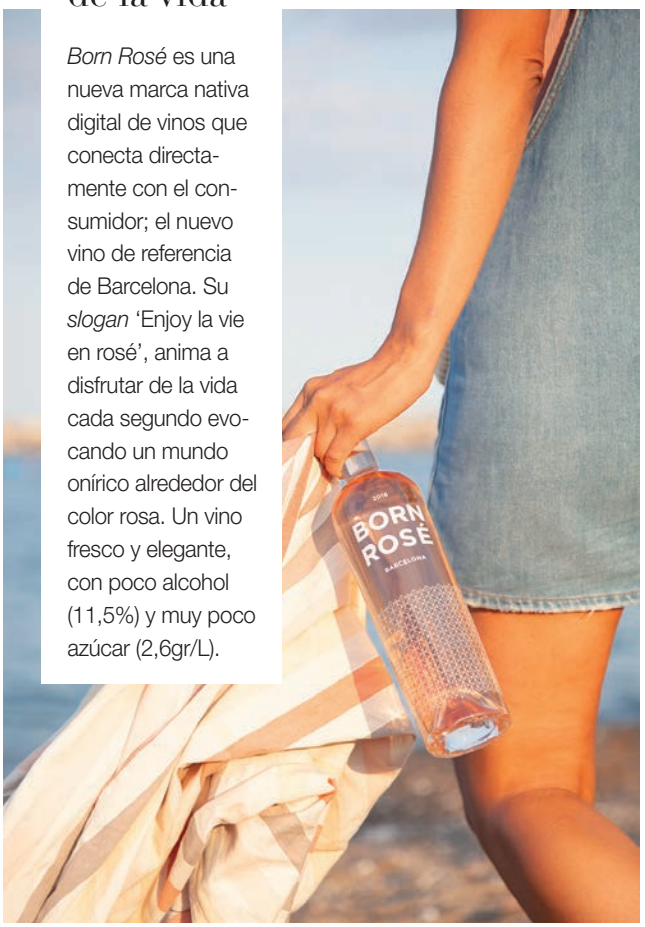
ECOLÓGICO Y VEGANO



La añada 2014 marca la nueva presentación del Brut Gran Reserva de la bodega Agustí Torelló Mata. Lleva el nombre de la finca Ubac de Mediona, donde nace –a 500 metros de altitud– la parellada de su *coupage*. Ecológico y con certificación vegana, es un cava fresco y versátil.

Para disfrutar de la vida

Born Rosé es una nueva marca nativa digital de vinos que conecta directamente con el consumidor; el nuevo vino de referencia de Barcelona. Su *slogan* 'Enjoy la vie en rosé', anima a disfrutar de la vida cada segundo evocando un mundo onírico alrededor del color rosa. Un vino fresco y elegante, con poco alcohol (11,5%) y muy poco azúcar (2,6gr/L).



Goloso y equilibrado

Aroa es una bodega *boutique* pionera en la D.O. Navarra en la recuperación de prácticas de agricultura ecológica y biodinámica. Allí elaboran *Aroa Larrosa.* En boca es entre dulce y ácido, muy goloso, con suaves notas cítricas, frutas blancas (melón) y chucherías.





Siete perfiles de sabor

Hennessy ha lanzado un cortometraje épico del legendario Ridley Scott que visualiza la odisea experimentada en cada gota de Hennessy X.O. El director ha creado un viaje visual que explora los siete perfiles de sabor en una narrativa surrealista, sensorial e inmersiva.



WHISKY MULTIPREMIADO

Ardbeg An Oa ha recogido tres de los premios más importantes en la *International Whisky Competition,* incluido el prestigioso *Best Islay Single Malt.*
El whisky de Islay, famoso por su sabor ahumado, fue alabado por el panel de jueces, quienes elogiaron la "artesanía excepcional, pasión y maestría".

Desde Japón

En su continuo afán por ofrecer a sus clientes una gama de destilados inigualable, en Central Hisúmer han incorparado una nueva línea de *Japanese Spirits,* incluyendo: whisky, ron y ginebra.



Don julio llega a España

Ya es posible disfrutar del tequila Don Julio 70, el primer añejo cristalino del mercado que ha marcado una nueva pauta en las reglas y costumbres de elaboración del tequila, con un resultado sorprendente: el sabor ardiente del tequila blanco pero añejado durante 18 meses en barricas de roble.



Para compartir momentos

El pacharán se elabora de forma tradicional macerando en anís durante tres meses endrinas, fruta de la familia de las ciruelas pero de tamaño inferior al de las cerezas. Después de una comida o durante una reunión por la tarde, tomar un Pacharán Zoco siempre supone compartir un momento especial.





RAÍCES FRANCESAS

Le Bistroman Madrid, abierto hace tan solo unos meses al lado del Teatro Real, es un concepto a medio camino entre el bistró y el restaurante gastronómico en el que se revisan recetas clásicas francesas sin desvirtuar su esencia. La carta de vinos recoge 60 referencias, todas ellas francesas y de distintas regiones productoras con especial atención a Champagne.

LE BISTROMAN MADRID
Amnistía, 10
28013 Madrid
Tel.: 914 472 713

Buffet dulce y tentador



El buffet más dulce y tentador de este otoño en Barcelona se encuentra en el Hotel Negresco Princess gracias a una colaboración muy especial con chök the chocolate kitchen, una de las pastelerías y confiterías más originales y coloristas de la ciudad. Un surtido de deliciosas elaboraciones espera a los huéspedes del hotel y a todo aquél que quiera darse un capricho.

HOTEL NEGRESCO PRINCESS
Roger de Llúria, 16 -18
08010 Barcelona · Tel.: 932 150 052
www.hotelnegrescoprincess.com

Sabor autóctono

Alma of Spain se esfuerza día a día desde hace un año por ofrecer los ingredientes más exquisitos de nuestra geografía en cada plato. La inolvidable *Sopa templada de Idiazabal con salteado de setas shiitake y champiñones portobello con yema de huevo 65º*, única en la capital, es uno de sus *must*. También hay que probar la *Tarta de queso con crumble de limón y helado de frutos rojos.*



ALMA OF SPAIN
José Abascal, 8 · 28003 Madrid
Tel.: 910 669 192 · www.restaurantealmaofspain.com

Dos espacios, dos cocinas



Arrabal es el nuevo restaurante de Yago Suárez. 600 m² divididos en dos alturas: una cocina más clásica y castiza en la planta baja como marca la oferta gastronómica de la zona, y una cocina más elaborada y creativa en la planta sótano.

ARRABAL
Plaza Mayor, 23
28012 Madrid
Tel.: 918 629 489)
www.arrabalmadrid.com



SABOR CORDOBÉS

El restaurante principal del H10 Palacio Colomera se encuentra en un tradicional patio cordobés, donde se ofrece un completo buffet de desayuno y el resto del día una variada carta en la que destacan platos ligeros y locales. Atención al salmorejo cordobés y a la ventresca con pimientos del piquillo.

H10 PALACIO COLOMERA
Plaza de las Tendillas, 3 · 14002 Córdoba
Tel.: 957 216 800 · www.h10hotels.com

Un viaje emocional del norte al sur de Italia

Noi es un nuevo espacio de cocina italiana contemporánea creado por el grupo El Pradal. Abierto a nuevos sabores, pero siempre fiel a lo que es el *Made in Italy.* Se caracteriza por el profundo respeto a la materia prima, la sencillez y el trato exquisito al cliente.



NOI Recoletos, 6 · 28001 Madrid · Tel.: 910 694 007 · www.restaurantenoi.com

Páru cruza el Atlántico



Páru significa 'dorado al sol o al fuego' en quechua, un exitoso concepto que ya triunfa al otro lado del charco y que acaba de aterrizar en Madrid. Entre sus *must* destacan los *Inkas sushi*. Hay que terminar con un pisco o con el irresistible *Alfajor cremoso de chocolate, helado de lúcuma y dulce de leche.*

PÁRU INKAS SUSHI & GRILL (AXEL HOTEL MADRID)
Atocha, 49 · 28012 Madrid · Tel.: 910 883 383 · www.paru.es



Nuevo concepto gastronómico

El hotel Vincci Selección Posada del Patio 5* estrena a mediodía *La Taberna de la Posada,* que ofrece un recorrido por la gastronomía de distintas tabernas nacionales e internacionales. Por la noche, *Entremuros. A culinary Walk* invita a un paseo por las recetas de las distintas culturas que han formado parte de la historia de Málaga. También cuenta con el bar *La Posada Food&Drinks* donde tapear.

HOTEL VINCCI SELECCIÓN POSADA DEL PATIO
Pasillo de Sta. Isabel, 7
29005 Málaga
Tel.: 951 001 020
www.vincciposadadelpatio.com



TERRAZA TODOTERRENO

Doñaluz, que este mes cumple un año, está preparada para el cambio de estación. Con vistas a la Puerta del Sol, es ideal para el *afterwork* o para una animada cena. Su filosofía *foodsharing* –comida sabrosa para compartir– se plasma en el *Poké Bowl de arroz integral* o en los *Nigiris de steak tartar de solomillo con su toque picante.*

DOÑALUZ
Azotea B&B Hotel Madrid Centro Puerta del Sol
Montera, 10-12 · Tel. 917 316 757 · www.donaluzmadrid.com



Unión de Canarias y América

La carta del nuevo restaurante & dance club Pez Gordo ha sido diseñada por el chef Ismael Alonso, mano derecha de Ángel León en todos sus restaurantes. El hilo conductor del menú une Canarias y América con toques asiáticos y atención al producto local.

PEZ GORDO Iriarte, 1 · 38400 Puerto de la Cruz · Tel.: 626 551 909



Picoteo y platos para todos

Anita Flow, abierto este verano en Barcelona, propone una carta para carnívoros, veganos, celíacos... Hay que probar el *genuino pollo a l'ast con sus verduras de raíz* y los *tallarines de calabacín, hinojo, champiñones, parmesano y aliño de jengibre y miel.* Atención a la cerveza artesanal y a sus tentadoras tartas. Fórmula de mediodía por 11,50€ y *brunch* los sábados, domingos y festivos.

ANITA FLOW
Consell de Cent, 398
08009 Barcelona
Tel.: 935 045 704
www.anitaflow.com

Evolución del bar à vins

El barrio barcelonés del Born acoge La Catalista, un local liderado por mujeres: la chef Laila Bazham (Hawker45) y la sumiller Erin Nixon. Entusiasmará tanto a los gastrónomos como a los amantes del vino, pues ambos aspectos se cuidan por igual. La cocina, de influencia *street food* asiática, se complementa con vinos de pequeñas bodegas.



LA CATALISTA
Carders 11 · 08003 Barcelona
Tel.: 932 683 178 · www.lacatalista.com

El otoño en tres masías centenarias



El dios de la lluvia manda en las voluntades de los buscadores de setas, grupo dividido en diversas tribus, cada una aficionada a un bosque, a unas tierras determinadas. Forma parte de aquellas a las que les gusta arañar el sotobosque entre el Terraprím d'Empordà y Banyoles, la capital del lago, en la provincia de Girona. De hecho, moverse por estos parajes es un ejercicio trascendente dada la calidad y cantidad de masías, auténticas casas 'pairales', muchas de ellas más que centenarias.



Casa Anamaria

Dicho de otro modo, el juego consiste en buscar rovellons, alias níscalos, y hermosas ceps. Si se tiene la picardía de seguir un rastro de jabalí, en primavera, en otoño es más difícil, podemos tener la suerte que yo he tenido de encontrar excelentes trufas. Como el trabajo de recolecta es arduo, la compensación gastronómica y estética la encontramos una vez más en las propiedades solariegas.

Personalmente recomiendo tres, por sus distintos estilos de restauración, en el más amplio sentido de la palabra.

Soy adicto a Can Roca d'Esponellà (no confundir con el famosísimo El Celler de Can Roca de Girona). En esta fonda, que anda por la cuarta o quinta generación de cocineras, es obligado pedir canelones. Me explico, se venden por unidades. Lo normal es que los visitantes caigan en un delirio que les haga sobrepasar la docena, siempre en un ambiente de cocina rural amable. Luego pasaremos a los demás platos de sustancia, las carrilleras o los pies de cerdo guisados a la catalana, es decir con piñones. El pollo de corral es otra estrella, rodeada de ciruelas, pasas, orejones, higos secos, en una unidad con un punto dulzón absolutamente barroco. Para los aficionados a la historia queda el detalle de que desde 1920 este establecimiento es referencia de todo aquel que quiere recordar o recuperar unos sabores ancestrales, incluidos los de las butifarras y costillas a las brasas.

Ahora se llama Km 0 a lo que antes era el paisaje llevado a la cazuela

Fina Puigdevall en Les Cols (dos estrellas Michelin) dirige la antigua masía de Olot (Girona) donde nació, rediseñada con gusto, pensando en el disfrute del comensal. Es uno de los lugares en los que el silencio y la luz imprimen carácter al viajero, tanto como una cocina que tiene como norte el producto de la tierra. Ahora se llama Km 0, antes era el paisaje llevado a la cazuela, que inventó Josep Pla. La prueba la tenemos en toda la letanía de productos vivos, fresquísimos, desde la flor de calabacín en tempura, a los tomates, pasando por el costillar de cerdo criado por Jordi Vilarrasa, potenciado por alioli de albaricoques y bellotas. Por cierto, el productor consta en la carta, una idea que debería ser normativa. Un detalle más, el surtido de quesos catalanes es indispensable, maridado con sus distintas mermeladas.

Otra gran masía donde es agradable perderse es Casa Anamaria en la localidad gerundense de Ollers. Datada en el S. XIV fue residencia temporal de Pedro IV El Ceremonioso. Estructura e historia que tentaron al editor y constructor Olivier Mitterrand (sobrino del super presidente François Mitterrand) a renovarla. El resultado es un complejo hotelero de 70 hectáreas, 3 edificios que acogen 28 habitaciones y una serie de espacios comunes, restaurantes, bibliotecas, salones, pistas de tenis, que le dan un empaque, porque no, presidencial. Una tarde de otoño, dentro de este confort, contemplando el Pirineo y el jardín versallesco es un puro placer para los sentidos.

Dirigido por el expertísimo Jean-Louis Dulau, con Víctor Trochi (ex Martín Berasategui, Hacienda Benazuza y ganador de su primera estrella en Les Magnòlies) al mando de la cocina es lugar ideal para beber muchos y buenos vinos a la espera de los panes realizados en horno propio, con atención especial al de butifarra y cebolla. Una paletilla de cordero elaborada a baja temperatura resulta sencillamente memorable. Probablemente, tras una estancia en Casa Anamaria, lo de buscar setas sea también el ejercicio gastronómico más adecuado a tanto silencio, sabor y voluptuosidad. ❋

CARLES GAIG
reabre espacio en Barcelona



El espacio *Gaig a casa* ha reabierto bajo el nombre de *Gaig Barcelona*, con un concepto e identidad totalmente renovado, aunque manteniendo el servicio de comida para llevar. El restaurante seguirá ofreciendo un tipo de cocina tradicional con toques innovadores y vanguardistas, y con un total protagonismo del producto de temporada.





JUAN CARLOS Y JONATHAN PADRÓN
estrenan Poemas

Con un nombre inspirado en el proyecto pictórico *Poema de los Elementos,* del reconocido artista canario Néstor Martín-Fernández de la Torre, nace el nuevo restaurante Poemas by Hermanos Padrón, en el renovado Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel de Las Palmas de Gran Canaria. Una cocina cosmopolita que promete aportar al emblemático hotel una renovada esencia de lujo internacional, sin perder los sabores y texturas que definen la gastronomía canaria.



DIEGO GUERRERO
inaugura Dspeakeasy

Abrió sus puertas en agosto muy cerca de su 'hermano' Dstage y ya dicen que es el nuevo 'place to be' de la capital. Aquí encontramos platos de cocina de mercado pero elaborados con buen producto, técnica y creatividad, en definitiva, con el toque 'guerrero' de Diego. *Ensalada de tomate hecha con cherrys curados en sal con licuado con cebollino* o *Papada, carabinero y kimchi* son algunas de las propuestas.



PACO MORALES
tendrá su propio bar

Se llamará Nanita, estará en Córdoba y está previsto que abra este mes de octubre. Un espacio donde destacará el producto y las recetas con toques viajeros, eso sí, todo muy informal, alejado del estilo Michelin de Noor. En palabras del chef: "Tenía ganas de hacer algo más gamberro. Será fresco y divertido".

SERGIO HUMADA
abre Txitxardin

Tras dejar los fogones de Vía Veneto en Barcelona, el pasado mes de septiembre abrió en Lasarte-Oria (Gipuzkoa) las puertas de su nuevo restaurante. Su lema es 'brasa y tradición', toda una declaración de intenciones con la parrilla como protagonista, con una carta que hunde sus raíces en la cultura vasca y en la que manda el producto. Atención a lo que llama 'pequeños inicios' como el *Pan caliente a la brasa con nuestra mantequilla Humada.*



PACO PÉREZ
estrena una nueva carta en L'Eggs

El pentaestrellado chef pretende acercar a visitantes y barceloneses creativas propuestas elaboradas con guiños a cocinas de diferentes países y con los huevos como protagonistas. Destacan los *Huevos de codorniz sobre tuétano a la brasa, demiglace y cebolla tierna;* y los *Nidos de patatas con huevos de primera puesta, crujiente de chistorrita y padrones.*







CARLA PEYRÓN
primera finalista de GMchef2019

La Escuela de Hostelería de Bilbao acogió a finales del mes pasado la primera semifinal Zona Norte de GMchef 'Alimenta tu Talento 2019', el concurso de tapas organizado por GMcash dirigido a estudiantes de primer año de Hostelería y Cocina, en el que se proclamó vencedora Carla Peyrón del CIFP La Flora de Burgos, con la tapa *Niñoyaki de queso y trufa, setas, maíz ahumado y crujiente de avellana*. La ganadora agradeció la oportunidad a GMchef de transformar su pasión en su profesión y destacó "el enorme esfuerzo que dedica GMchef para descubrir futuros talentos en estas 4 ediciones del concurso."

El jurado, presidido por el chef Erlantz Gorostiza –2 Estrellas Michelin por el Restaurante MB–, estuvo compuesto por los chefs Iván Abril –Restaurante Kimtxu Taberna vasco-asiática– y Leire Flores –Restaurante Viña del Ensanche–; Laura Curt –Editora de la *Revista Vinos y Restaurantes;* y Magdalena Mas –Finalista de la zona norte del concurso GMchef 2018–, que valoraron la originalidad, la calidad de los ingredientes y el talento desarrollado por todos los participantes. La técnica culinaria junto con la originalidad de la presentación, hicieron que Carla Peyrón se coronara como la primera finalista de GMchef2019.

Las próximas semifinales tendrán lugar durante este mes de octubre: el 1 en Madrid, el 8 en Barcelona, el 14 en Sevilla, el 21 en Valencia y el 28 en Gran Canaria. La Gran Final de GMchef se celebrará el próximo 12 de noviembre en Madrid.

TORO D.O.

De Castilla al mundo

Actualmente es la D.O. de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación. Pero salir fuera de nuestras fronteras no es algo nuevo para los vinos de Toro, no en vano viajaron con Colón en su viaje de descubrimiento del continente americano.





Ruta del Vino de Toro

La zona de producción de la Denominación de Origen Toro se encuentra situada al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las Comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos. Está, prácticamente, dentro de la Comarca Agraria denominada Bajo Duero.

Los 15 términos municipales que forman parte de la Denominación son: En la provincia de Zamora: Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefínjas, Venialbo y Villabuena del Puente. En la provincia de Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca de Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo del término de Pedrosa del Rey.

Relieve

Esta zona cuenta con relieves suaves y ondulados y superficie caliza que permiten junto con el clima, que la uva tinta de Toro sea la mayor seña de identidad de la Deno-

CRDO Toro



Tipos de vinos

- **Tinto Joven:** Color guinda cubierto con intensidad de vivo brillo, en capa fina, cárdenos amoratados. Aromas a frutos rojos, moras, grosellas y endrinas, también lácticos. En boca son carnosos y destacan los taninos dulces, pastosidad en el paladar y largos de recorrido.
- **Tinto Roble:** Color rojo bermellón, intenso. Capa fina de tintes violáceos. Aromas a compota de frutos rojos confitados, con especias dulces y fondo tostado. Boca: Densidad en el conjunto de la sensación rápida, con una retronasal fresco, frutas y fragrante.
- **Tinto Crianza:** Color guinda medio, brillante y en capa fina granates. Aromas terciarios: Vainillas, tostados, regaliz, toffe y uva sobremadura. Bien estructurado, taninos resinosos sin pulir y retronasal especiado.
- **Tinto Reserva:** Color rojo rubí, en capa fina rojos. Aromas terciarios: maderas curtidas, cueros, hojarasca, cortezas de cítricos secos. En boca destacan los taninos pulidos, la cremosidad y el retronasal medicinal.
- **Tinto Gran Reserva:** Color cereza teja muy brillante. Aromas terciarios, aceites balsámicos, medicinal, grasas reducidas, cacao y regaliz. Tacto terso en boca, volumen compacto de largo recorrido y final fragrante especiado.
- **Rosado:** Color fresa medio, brillante y luminoso, reflejos lila en capa fina. Aromas primarios: vegetales, fresa, cereza aplastada. En boca sobresale la carnosidad y el volumen cremoso. Frutal y acidez fresca.
- **Blanco:** Color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas. Aromas primarios: flor de almendro, frutas verdes, manzana, piña, miel. En boca es delicado, glicérico, fresco y con característico final amargo.

minación, ofreciendo vinos equilibrados y de gran calidad.
El Río Duero marca los viñedos, con cepas centenarias e incluso prefiloxéricas, donde encontramos diversas variedades (tinta de Toro, garnacha tinta, malvasía y verdejo) con las que se elaboran tanto vinos tintos como blancos. Pero destacan sin duda los tintos elaborados con la variedad autóctona tinta de Toro, cuyas características ampeleográficas se asemejan al tempranillo o tinto Fino, pero que enclavada en la zona desde hace varios siglos, la identifican con un nombre y personalidad propia y diferente a sus semejantes.

Tinta de Toro (autóctona), garnacha tinta, malvasía y verdejo son las variedades principales


CRDO Toro

La D.O Toro sigue creciendo incorporando nuevas bodegas

La Denominación de Origen Toro se mantiene en un crecimiento constante. La etapa promocional de este 2019 ha sido intensa y cargada de grandes citas y logros conseguidos. Muestra de ello es que la familia de la D.O. Toro continua creciendo: se han incorporado tres nuevas bodegas inscritas en los registros de operadores del Consejo Regulador. Estas nuevas bodegas son: Bodegas Díez Gómez, Bodega Latarce y Bodega Campo de Toro, que a partir de ahora se unirán a las más de 60 bodegas inscritas en la D.O. Toro, haciendo un total a día de hoy de 65 bodegas. Además de las nuevas inscripciones, cabe destacar también el cambio de nombre de una de las bodegas ya inscritas a Bodega Hacienda Tintaurus.


Ruta del Vino de Toro

V edición de Corriendo entre viñas

Esta iniciativa organizada por la Diputación de Valladolid llegará a la D.O. Toro el día 6 de octubre. La quinta edición de Corriendo entre viñas *transcurrirá* por los viñedos de las D.O de Valladolid como una actividad para promover el deporte y el enoturismo de manera conjunta. El turno de la D.O. Toro, como decíamos, será el día 6 de octubre, en San Román de Hornija (Valladolid), donde tendrán lugar las pruebas y donde los asistentes podrán disfrutar del deporte y de las magníficas vistas y experiencias que ofrece la D.O. Toro en los parajes que abarca, tanto en la provincia de Valladolid como en la de Zamora. Más información: www.corriendoentreviñas.es

Citas de cara al año que viene

Como adelanto de la etapa promocional de cara al año que viene, la D.O. Toro volverá a hacer un esfuerzo, mayor aun si cabe, de cara a la promoción internacional de sus vinos. Estarán presentes en dos catas en Rusia, más concretamente en Moscú y San Petersburgo, acudirán a Prowein China, Prodexpo Moscú, Prowein Alemania, Alimentaria México… además de contar con la visita de importadores de terceros países repitiendo la dinámica de estos últimos años. Pero también estarán presentes en ferias y eventos de carácter nacional para continuar potenciando la imagen de los vinos de Toro dentro de nuestro territorio. El objetivo principal de estas acciones dicen desde la D.O. es: "Incentivar y promocionar el vino de Toro fuera de nuestras fronteras para conseguir que la D.O. Toro siga manteniéndose como la Denominación de Origen de Castilla y León que mayor porcentaje de exportación tiene. Una labor que se consigue gracias a viticultores, bodegueros y el propio Consejo Regulador. Continuamos centrados en el crecimiento".

CRDO Toro



Cuentan que el Vino de Toro fue en la Carabela La Pinta rumbo a las Indias

Ruta del Vino de Toro



Enoturismo

La Ruta del Vino de toro es la mejor manera de hacer enoturismo en esta zona. Una Ruta que pretende ofrecer experiencias que 'dejen huella'. Es la alternativa perfecta para un fin de semana de turismo de interior, en una zona repleta de historia, patrimonio, cultura y gastronomía y con una enorme tradición vinícola de calidad. Desde la propia Ruta afirman: "Con la Ruta del Vino de Toro queremos crear experiencias, personales, únicas, con lugares atractivos, singulares, bodegas visitables, hoteles y alojamientos con encanto, restaurantes con personalidad propia, gastronomía de calidad, tradicional y moderna, Turismo en Familia, en pareja, individual o en grupos…. Todo ello rodeado de un paraje inigualable y vertebrado por un mismo río, el Duero".

Maridaje

Lo ideal es maridar los vinos de la D.O. Toro con los productos típicos de la zona como la sopa de Ajo, un plato que aunque parezca humilde, antiguo y de elaboración aparentemente sencilla, es el plato estrella de la ciudad de Toro. La esencia la pone el pan, pero el secreto está en el caldo, que surge de la cocción de un hueso de jamón, por un lado; y el sofrito de ajos pochados, por otro. Los quesos son otro de los productos de la zona con los que es imprescindible maridar los vinos de Toro, especialmente los tintos. Son quesos con Denominación de Origen muy populares en la cocina española. Están elaborados únicamente con leche de ganaderías seleccionadas por su calidad, y durante siglos se han mantenido los métodos de elaboración y maduración. El chorizo zamorano es otro de los puntos fuertes de la gastronomía toresana. Es un embutido crudo curado, que se elabora con carnes de alta calidad y con ingredientes no cárnicos como pimentón dulce o picante con Denominación de Origen 'de la Vera', sal ajo y orégano.

✻ Más información: www.dotoro.com

5 Razones para visitar la Ruta del Vino de Toro

1 **Descubrir la historia de los vinos D.O. Toro, visitando alguna de sus bodegas: Tradicionales subterráneas, bodegas innovadoras y muy tecnológicas, rodeadas de viñedos...**

2 **Contemplar y fotografiar la Vega del Río Duero, desde el mirador del "Paseo del Espolón" de Toro o desde algunos viñedos situados en oteros.**

3 **Sorprenderte con la Colegiata de Toro, uno de los monumentos más emblemáticos y conocidos del románico mundial.**

4 **Perderte, no te hará falta un plano que indique dónde están los principales monumentos de la Ruta del Vino... Solo tienes que preocuparte de disfrutar e ir con los ojos bien abiertos para observar tanta maravilla.**

5 **Tapear, comer y beber... Toro es sinónimo de vino, así que una tarea imprescindible y obligatoria en tu visita, será recorrer algunos de los bares y restaurantes de la zona, donde podrás degustar las exquisiteces de la gastronomía local, acompañadas de una copa de buen vino.**

Y como después de haber probado la cocina y las tapas con su correspondiente copa de vino, querrás llevarte a tu casa un "trocito de Toro" para rememorar esos aromas y sabores, visita las tiendas y enotecas: Embutidos, Quesos, Dulces...

Entrevista al Presidente de la D.O. Toro: Felipe Nalda Álvarez

"El objetivo del Consejo Regulador es el de superar este año los 14 millones de botellas vendidas"

¿Por qué deberíamos elegir un vino de Toro? ¿Qué tienen estos vinos de especial o diferenciador?
A día de hoy el vino de Toro tiene los suficientes avales para ser uno de los vinos de calidad más solicitados y apreciados por la crítica y los mercados. Sin duda, esto se debe a las características particulares que le aporta el clima y los suelos: intenso color, complejidad aromática y estructura.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Aproximadamente, un 80% del viñedo de la D.O. Toro podría responder a esta característica dadas las peculiaridades de la zona, como son los diferentes tipos de suelos existentes, la climatología, el tipo de variedades y sobre todo por la baja incidencia de enfermedades en todo su ciclo vegetativo, lo que permite el no uso de sistémicos de una forma generalizada y hace que en pocos casos sea necesario emplear tratamientos fitosanitarios en los viñedos.

Toro es la D.O. de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación ¿Están satisfechos con las cifras? ¿Desean seguir potenciando el mercado exterior o reforzar el interior?
Las cifras de exportación de la D.O. están siendo bastante buenas en los últimos años, precisamente por eso, nuestro esfuerzo en promoción exterior tiene que seguir consolidándose, sin olvidarse nunca del mercado interior, que tiene una importancia vital tanto para el Consejo Regulador como para las bodegas.



"Seguiremos apostando por la personalidad y la singularidad de nuestros vinos"

¿Cuáles son las próximas acciones de promoción previstas?
La promoción es un elemento clave en la hoja de ruta del Consejo Regulador. Vamos a participar en dos catas del Seminario del vino español en Rusia, más concretamente en Moscú y San Petersburgo. Acudiremos a Prowein China (Shanghái), volveremos a Prodexpo Moscú (Rusia), y Prowein Dusseldorf en Alemania. Como novedad, estaremos presentes en Alimentaria 2020 Guadalajara México, acudiremos como cada año al Salón de Gourmets de Madrid… en definitiva, el esfuerzo en materia promocional de la D.O. Toro va a ser intensivo este 2019-2020.

La D.O. Toro logró un nuevo récord de ventas en 2018 con 13.722.500 botellas, un 3,5% más que en 2017. ¿Qué cifras barajan para este año ahora que arranca el último trimestre?
La cifra en este 2019 se encuentra en un umbral de un 5-6% por encima con respecto al periodo anterior. Pero, sin duda alguna, el objetivo del Consejo Regulador es el de superar los 14 millones de botellas vendidas, algo que confiamos sea posible dada la gran aceptación de los vinos de Toro en el mercado y el esfuerzo en promoción y publicidad, tanto nacional como internacional que se está llevando a cabo desde la D.O. Toro y por supuesto, la labor comercial desempeñada por las propias bodegas y el buen hacer de nuestros viticultores .

Ejerce la presidencia desde 2016 ¿Qué balance hace de estos tres años al frente de esta D.O.?
El balance sin duda es positivo, aunque los inicios nunca son sencillos, y menos cuando pretendes afrontar muchos cambios. Por ello, es de agradecer el trabajo de muchas personas pertenecientes a los distintos departamentos tanto técnicos como de gestión y al personal laboral que lo componen.

¿Qué objetivos se marca el Consejo Regulador para los próximos años?
Seguir apostando por la personalidad y la singularidad de nuestros vinos sin renunciar al aumento de ventas y a un mejor posicionamiento de nuestros vinos en los mercados.❋

Liberalia

Organiza vendimia en familia y con escolares



Todos los años, la Bodega Familiar Liberalia organiza una vendimia para los más pequeños, con colegios de la zona, los escolares, recogen a mano las uvas, las pisan en barricas y disfrutan del mosto que han elaborado.





Esta actividad, también se realiza con familias, donde padres, madres e hijos, disfrutan de una mañana de vendimia recolectando y pisando uvas.

En referencia a la vendimia 2019, comenzó el 11 de septiembre. Se abrió la mesa de selección con las uvas moscatel de grano menudo y albillo para elaborar el preciado *Liberalia Uno Blanco dulce natural.*

A continuación, y viendo los parámetros de grado y madurez, se fueron recepcionando las uvas tinta de Toro, con las que se elaboran los tintos de Liberalia.

Este año, a pesar de ser complejo a nivel climático, pues ha habido pocas precipitaciones y las temperaturas veraniegas no han sido muy altas, la entrada de uva ha sido sanitariamente correcta, sin enfermedades, calidad muy buena y sensiblemente, menos cantidad.

Como en ocasiones anteriores, Juan Antonio, propietario de la bodega, toca con el violín unos pasajes de *La marcha fúnebre de Chopin* y de *Lacrimosa* del *Réquiem de Mozart,* para que las uvas mueran felices al ser cortadas. ❋ **Más información: www.liberalia.es**

Bodega Liberalia · @bodegaliberalia · @bodegaliberalia · Tienda online: www.liberalia.es

Bodegas Sobreño



Desde su fundación en 1998, Bodegas Sobreño se ha convertido en un referente en la Denominación de Origen Toro. Con sus 80 hectáreas propias de viñedo de tinta de Toro, además de otras 100 de otros viticultores controladas durante todo el año por la propia bodega, consiguen unos vinos tintos, limpios, brillantes y muy equilibrados.

Esta bodega de carácter familiar ubicada en la localidad zamorana de Toro, cuida con mimo todo el ciclo vegetativo de la vid para obtener las mejores uvas. Durante las labores de vendimia selecciona una uva excelente de pequeño tamaño y madura, controlando rigurosamente la producción.

Su mimo en la elaboración se refleja en todos sus vinos: Finca Sobreño Roble, Finca Sobreño Ecológico, Finca Sobreño Crianza, Finca Sobreño Selección Especial y Finca Sobreño Ildefonso que han sido reconocidos internacionalmente en numerosas ocasiones. Entre esos reconocimientos destacan los 92 puntos que el crítico James Suckling, uno de los más reconocidos internacionalmente, otorgó el pasado mes de julio a dos de los vinos de Bodegas Sobreño: el Finca Sobreño Crianza, un vino potente, carnoso con un final largo y persistente que envejece durante 9 meses en barrica de roble americano de menos de 4 años; y el Finca Sobreño Ildefonso, un vino elegante y complejo con una elaboración que incluye bazuqueos manuales tres veces al día, antes de proceder al trasiego a barricas francesas nuevas para completar la fermentación maloláctica, donde envejecen durante 18 meses.



Además, su compromiso con el medio ambiente y la calidad, siempre manteniendo la tradición en el cultivo de la uva y adaptándose a las nuevas tecnologías, han convertido a Bodegas Sobreño en una de las marcas más reconocidas de Toro que exporta el 75% de sus vinos a más de 25 países.❋

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

Bodegas Torreduero



Bodegas Torreduero, S.A. se crea en Toro en 1999 como resultado de la firme apuesta que hace por los vinos de la Denominación de Origen Toro la firma Bodegas Riojanas, que ha aportado todo el bagaje de su experiencia y prestigio para situar en dos décadas a esta joven bodega entre las empresas líderes de los vinos de Toro. Las marcas *Peñamonte, Marqués de Peñamonte* y *Viore* que elabora Bodegas Torreduero son vinos de excelente calidad que conjugan la tradición vinícola de la zona con las más modernas técnicas enológicas a fin de mantener las características que les han dado el carácter de su origen, al tiempo que aportan un estilo moderno, acorde con los gustos actuales.

Vinos con identidad de su origen y personalidad propia que han conquistado a consumidores y prescriptores tanto en España como a nivel internacional.



Como reconocimientos más destacados de la gama de Bodegas Torreduero están los 90 puntos Parker para *Peñamonte 5 meses 2016* o el premio *Best of the Show* como "mejor vino de la D.O Toro" concedido por la revista *Mundus Vini* en Prowein al *Marqués de Peñamonte Colección Privada 2014.*❋

BODEGAS TORREDUERO
Polígono Industrial Toro Norte, s/n · 49800 Toro (Zamora) · Tel.: 980 693 421
www.bodegasriojanas.com/es/bodega/bodegas-torreduero

SENTERO

MARCANDO EL CAMINO
DE LOS VINOS DE ALTA GAMA
DE TORO



UN VINO ELABORADO CON SENTIMIENTO

PAGOS
DEL REY
Lo Mejor de cada Tierra
www.pagosdelrey.com

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



Bodega Cyan

Reinterpretación de Toro

La singular ubicación de los viñedos de esta bodega, una de las criaturas del bodeguero Carlos Moro, permite a Cyan elaborar vinos especiales y únicos acordes a los gustos del consumidor actual, más modernos y frescos que los que se venían elaborando en esta Denominación de Origen.

Bodega Cyan es, a la vista, un auténtico espectáculo. Está enclavada en el extremo occidental de esta denominación, concretamente en Valdefinjas, a tan solo 12 kilómetros de Toro. Se ubica en lo alto de una colina desde donde se puede disfrutar de unas vistas impresionantes de esta comarca. La bodega consta de tres naves: una de ellas semienterrada, donde descansan las barricas; y las otras dos, coronando un cerro.

Los vinos de esta Bodega son *Cyan Tinta de Toro* y *Cyan Crianza*. Se encuentran dentro del régimen de agricultura ecológico siguiendo un tratamiento muy específico del viñedo: se seleccionan cepas cuya edad de unos veinte años regula la producción, apoyada por abonados y podas dirigidas, consiguiendo vinos más frescos, ligeros y afrutados gracias a una producción equilibrada con la vegetación.

Cyan Tinta de Toro es un vino vivo y expresivo, con frescos aromas de frutas rojas de zarzamora, grosella y mirto, con elegantes terciarios de su paso por barrica, con torrefactos finos, café, lactonas medias y regaliz de palo. Su fresca acidez realza los aromas de fruta rojas con toques de pan tostado y café torrefacto, con final largo, fresco y muy placentero.



Su etiqueta está protagonizada por el ave Cyanopica, una de las únicas tres especies endémicas de aves de la Península Ibérica cuyo hábitat está circunscrito al suroeste de la Península, Castilla y León (especialmente a Toro) y Asia. Con ella se busca representar la pasión por la tierra y el respeto por la naturaleza. Además, pone en valor la variedad uva tinta de Toro, tan brillante y azul como las plumas del pájaro.

Por su parte, **Cyan Crianza** es intenso y vivo en fase olfativa, dominando aromas de frutas rojas y negras frescas de la gama de la ciruela, guinda, mora y fresa, en armonía con limpios y nítidos toques terciarios procedentes de la crianza del vino, con regaliz, café, especias, lactonas y maderas finas.

La finca Pago de la Calera, de donde se obtienen las uvas para la elaboración de estos vinos, tiene 100 hectáreas de viñedos, olivos y pinar, lo que confiere unas características muy especiales para la producción de vino de calidad. La bodega dispone, además, de dos hectáreas de cepas de más de 80 años, plantadas de manera tradicional y con rendimientos que apenas superan los 2.000 kg. por hectárea, y dedicada a la variedad reina de esta Denominación de Origen: la tinta de Toro. ❋

Más información: www. bodegacyan.es

Bodegas Fariña



Apenas 45 días después del inicio de la cosecha en Toro, la bodega presentará *Primero 2019,* un tinto fresco y frutal elaborado por el tradicional método de maceración carbónica, que es el primer vino de la cosecha en salir al mercado. El espíritu joven y transgresor de este vino representa muy bien el carácter de Fariña, una bodega familiar, pionera y dinámica, referente de la D.O. Toro, que siempre ha apostado por la innovación, tanto en viticultura como en enología, para lograr el máximo de la variedad local, la tinta de Toro.
Fariña está ligada al mundo del arte desde que empezó a elaborar el *Primero*, puesto que su etiqueta reproduce cada año una obra de arte diferente. De hecho, uno de los atractivos de visitar su bodega de Toro es el Museo Vino-Arte, compuesto por las obras ganadoras del Concurso Nacional de Pintura –que organiza desde el año 2006– que se han convertido en etiquetas del *Primero*, y una Exposición Temporal con 40 obras seleccionadas de las presentadas a concurso. Este 2019, el *Primero* llevará en su etiqueta la obra del pintor Josep Millás Chia. Su presentación en sociedad se



hará con una gran fiesta en bares, vinotecas y restaurantes de toda España para que el público lo pueda degustar en primicia.
Este año, no solo el *Primero* cambia de etiqueta. La gama *Colegiata* –vinos frutales y elegantes, que reflejan la personalidad del viñedo– ha renovado su imagen. Vinos modernos como el *Fariña Lágrima,* un tinto elaborado a partir de mosto flor o el *Campus*, un vino sabroso y con una gran complejidad y armonía de matices. Elaborado con uvas procedentes de 6 viñedos prefiloxéricos, el *Campus* es fiel reflejo de la tinta de Toro llevada a su máxima expresión.❋

BODEGAS FARIÑA Ctra. Tordesillas, Km 32,200 · 49800 Toro (Zamora) · Tel.: 980 577 673 · www.bodegasfarina.com



Calidad y singularidad

D.O. Montsant

Sin duda esas dos palabras resumen las características comunes de los vinos acogidos a esta Denominación de Origen tarraconense que este año alcanza la mayoría de edad. Su singularidad radica en su vínculo con el territorio, su fidelidad al origen.



CRÉDITOS FOTOS DO MONTSANT
Montsant Natura - Gorka Martinez

El territorio de D.O. Montsant está delimitado por un semicírculo de montañas en la provincia de Tarragona que, visto sobre un mapa, le confieren una forma singular. Por el norte, queda configurada por las sierras de Montsant (que dan nombre a la D.O.) y La Llena, que la conectan con las frondosas montañas de Prades. Por levante, los límites los marca la cordillera prelitoral de Argentera, la Mola de Colldejou y Llaberia, que nos anuncian la presencia cercana del mar. En el lado opuesto, a poniente, encontramos las sierras de La Figuera y del Tormo. Al sur, el territorio se vuelve más abierto hacia el río Ebro, donde se encaminan los ríos Siurana y Montsant, que junto con la riera de Capçanes son los cursos de agua que riegan este territorio.

Los viñedos se encuentran entre los 50 metros sobre el nivel del mar, en las zonas más bajas, y los 700 metros, en las zonas más elevadas.

La relación de este territorio con la viña y el vino viene de lejos. Ya en tiempos del Imperio Romano se elaboraba vino en el territorio. En el pueblo de Marçà se han encontrado restos de un asentamiento romano, y entre las piezas descubiertas hay ánforas de vino que se cree que se destinaban al consumo de la gran Tarraco. Pero aunque la producción de vino en esta zona es tan antigua, la Denominación de Origen Montsant no se creó hasta el año 2001. Así pues, este año cumple 18. Llega a la mayoría de edad en muy buena forma y con perspectivas de crecimiento, como corresponde a una 'adolescente'.

Últimas valoraciones

La Denominación de Origen Montsant se mostró muy satisfecha con el 2018 desde todos los puntos de vista: comerciales, de vendimia, de reconocimiento... Fue un año intenso en el que la D.O. se reafirmó tanto en el mercado interior como en el exterior. 2019 ha vuelto a ser intenso en lo que respecta a su estrategia comercial a nivel internacional. Berlín, China, Alemania o Japón han sido algunos de los países presentes en la agenda de este año a través de expediciones comerciales o misiones inversas que permiten acercar el territorio a los profesionales de todos estos países, que se encuentran entre los principales importadores de vinos Montsant y que año tras año muestran un interés mayor por estos vinos. Además, una parte importante de los esfuerzos en promoción de la D.O. Montsant este año han estado de nuevo puestos en el mercado interior, uno de los mercados más importantes para la D.O. por la proximidad y la importancia de establecer lazos con el público más cercano.



La previsión es superar las cifras de los dos últimos años, que se cerraron con una producción de más de seis millones de botellas.

Estudios de zonificación

El estudio de zonificación de la D.O. Montsant, iniciado en 2008 en colaboración con el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), es un proceso de autoconocimiento de la propia D.O. para profundizar en el vínculo del vino con el territorio, reafirmar su identidad y explotar el potencial vitivinícola. A partir del análisis de diferentes parámetros como el clima, el paisaje y los suelos, y del ciclo fenológico de viñas de garnacha y cariñena se ha llevado a cabo la segmentación de la D.O. Montsant en 6 zonas diferentes: La Figuera – Cabaces - La Bisbal - Margalef; Cornudella de Montsant – Ulldemolins; El Molar – El Masroig – Darmós; Falset; Marçà – Capçanes – Els Guiamets – La Serra; Pradell de la Teixeta – La Torre de Fontaubella.



CRDO Montsant

EN CIFRAS

Pueblos:
16

Bodegas:
55

Superficie de viña:
1.863,80 ha

Superficie variedades tintas:
1. 753,20 ha (94%)

Superficie variedades blancas:
110,60 ha (6%)

Producción:
7-9 millones de kg

Producción 2018:
7.359.553 kg





CRDO Montsant

¿Sabías que...?

- Las primeras cooperativas surgidas tras la filoxera a principios del siglo XX contribuyeron a mantener el cultivo en la zona y a evitar la despoblación. Entre estas cooperativas destacan las dos catedrales modernistas de Falset y Cornudella, ambas del año 1919, y aún en activo.
- Se encuentran principalmente tres tipos de suelos: calcáreos, graníticos y pizarrosos.
- Los estudios de zonificación de las variedades garnacha y cariñena han arrojado diferencias que van desde la coloración, la tanicidad, la acidez o el grado alcohólico, hasta matices que afectan al volumen en boca, a la presencia de notas florales o fruta, a los toques de hierbas aromáticas...
- Casi la mitad de los vinos que se elaboran en Montsant se destinan a la exportación, principalmente a Alemania y Estados Unidos.

Life Priorat- Montsant: el camino hacia una agricultura sostenible

En el marco del apoyo por parte de la Unión Europea a nuevas soluciones para hacer frente a los problemas ambientales, nació hace tres años el proyecto Life Priorat+Montsant con el objetivo principal de desarrollar y demostrar un modelo de producción vitivinícola sostenible a gran escala en la comarca del Priorat, mediante la aplicación de un conjunto de metodologías para el uso eficiente de los recursos naturales en toda la cadena de valor que posteriormente se pueda reproducir en otras regiones vitivinícolas de la Unión Europea.

Garnacha y cariñena: las variedades más representativas

Las garnachas y las cariñenas son las variedades históricas y autóctonas más representativas del territorio de la D.O. Montsant, con un 37% y un 31% respectivamente. Con estas cifras en la mano, la D.O. Montsant apuesta por dar valor a estas variedades y, en su voluntad de autoconocimiento, inicia unos estudios de caracterización en colaboración con el VITEC, el parque Tecnológico del Vino de Falset (Tarragona). A partir de sus primeros estudios de zonificación, hace tres años, la D.O. Montsant se propone conocer a fondo cómo son sus garnachas y cariñenas, y qué diferencias presentan en función de la zona en la que se encuentran plantadas. De cara a la elaboración de este estudio de caracterización se ha seleccionado una veintena de viñas de ambas variedades y de diferentes zonas, pero que comparten elementos comunes como, por ejemplo, la edad de la cepa. Han sido viñas vendimiadas en el mismo punto de maduración y se han vinificado de la misma manera (en depósitos de acero inoxidable, sin madera). De esta forma, sin diferencias de ningún tipo, los matices vendrán dados por la zona en la que crecen y su entorno. Actualmente se han llevado a cabo ya dos vinificaciones que, en el futuro, darán herramientas tanto a los viticultores como a los enólogos para trabajar con estas variedades en las mejores condiciones posibles. De momento, los resultados analíticos de los parámetros estudiados por el VITEC y las valoraciones de los técnicos del centro y los enólogos de la D.O. establecen grandes diferencias entre ellas.

Además de la garnacha tinta y la cariñena, se cultiva chardonnay, moscatel, pansal, parellada, cabernet sauvignon, garnacha peluda, merlot, monastrell, picapoll tinta, syrah y tempranillo.

CRDO Montsant



Los tintos son los más característicos pero también se elaboran rosados, blancos y generosos

Los vinos, fidelidad al origen

Los vinos tintos son los más comunes en la D.O. Montsant, y es que, por tradición, estas tierras han sido siempre tierras de vinos tintos. Más del 90% de la producción de uva corresponde a variedades tintas, entre las que destacan la garnacha y la cariñena por ser las que mejor se adaptan a las condiciones de la D.O. y las que mejor transmiten su identidad. Las dos dan lugar a vinos con cuerpo, muy aptos para la crianza. La garna-

¿Cómo son los vinos?

CRDO Montsant



Lo que convierte un buen vino en un gran vino es la capacidad de transmitir de dónde procede, la fidelidad a su territorio de origen.

En Montsant, esta fidelidad se consigue mediante vinos únicos, que hablan de cómo un clima de contrastes, la orografía accidentada, la variabilidad de suelos, las variedades de uva y la mano del hombre son fuente de matices. Estos elementos configuran vinos singulares, vinos con identidad, vinos que aportan diversidad. No obstante, precisamente por esa diversidad –que traslada a la copa un amplio abanico de matices aromáticos y gustativos– dar una definición que enmarque todos los vinos Montsant es un poco arriesgado. Sin embargo, densidad, frescura y cuerpo son conceptos comunes que se pueden asociar a estos vinos, además de una buena armonía entre alcohol, acidez y taninos. También, en líneas generales, llevan bien el paso del tiempo y son capaces de mostrar a lo largo de los años la elegancia del equilibrio.

cha tinta tiene un perfil aromático muy sensual, de gran complejidad, y produce unos vinos bien estructurados. Por su parte, la cariñena es aromáticamente muy intensa y produce vinos de grado moderado y con muy buena acidez.

Por lo que respecta a los vinos blancos, se elaboran casi exclusivamente con las dos variedades tradicionales de la zona: la garnacha blanca, con más cuerpo y estructura, y la macabeo, que da vinos más finos. Las dos se distinguen por la sedosidad, la estructura y los aromas elegantes y sutiles. Los vinos rosados han ido ganando presencia con los años. Son intensos en nariz y sedosos en boca, y destacan por sus aromas afrutados.

Por otra parte, son de larga tradición en este territorio los vinos generosos. Antiguamente, cuando las bodegas eran familiares, era habitual tener un barril de vino rancio y otro de vino dulce. Actualmente, la elaboración de vinos de licor tradicional está mucho más sistematizada pero sin perder espacio en la totalidad de la producción. Además, dulces, rancios y mistelas han recuperado en los últimos tiempos su prestigio como producto gourmet.❋



II edición de los Premios Montsant

El pasado mes de junio el Teatro L'Artesana de Falset (Tarragona) acogió la segunda edición de los Premios Montsant, unos premios que otorga la Denominación de Origen Montsant para reconocer el mérito de todos aquellos que con su esfuerzo hacen crecer día a día la D.O. En la gala, conducida por la comunicadora y sumiller Meritxell Falgueras, se dieron cita buena parte de los viticultores y bodegas que conforman la D.O. Montsant, además de los miembros de la actual junta en funciones de la D.O.; Salvador Puig, director de INCAVI; representantes de las instituciones locales y agentes del mundo del vino.

En esta segunda edición de los Premios Montsant, los galardonados en las 8 categorías han sido:

CONOCIMIENTO: Ex Aequo - Sergi de Lamo y Montse Nadal

VIÑA – VITICULTOR: Vinyes Domènech

ELABORACIÓN IMPECABLE: Ex Aequo - Carles Escolar y Anna Rovira

NARIZ MONTSANT: Ramon Francàs

ENOTURISMO: Celler Cooperatiu de Cornudella de Montsant

VINOTECA: Aguiló Vinateria

COMUNICACIÓN: Jordi Alcover y Sílvia Naranjo, La Guia de Vins de Catalunya

ESPÍRITU DO MONTSANT: Venus La Universal



montsant DENOMINACIÓ D'ORIGEN
PDR.cat 2020 Informació i promoció de règims de qualitat
Unió Europea
Generalitat de Catalunya
WINE in MODERATION

Entrevista a la Presidenta de la D.O. Montsant: Pilar Just

"Tenemos que mostrar nuestro territorio, ayudar a interpretar nuestro paisaje y abrir las puertas de las bodegas"



¿Por qué deberíamos elegir un Montsant? ¿Qué tienen estos vinos de especial o diferenciador?
Porque son vinos con cuerpo, densidad y un gran abanico de matices, pero a la vez con una frescura presente que los caracteriza e identifica. Son vinos elaborados mayoritariamente con garnacha y cariñena que reflejan la gran variabilidad climática, orográfica y de suelos de nuestra tierra. Esto hace que dispongamos de una gran diversidad de *montsants* que hace difícil quedarse con uno.

¿Cómo está siendo la vendimia de este año?
Cada vendimia es el reflejo de la climatología de todo un año y este 2019 está siendo un año caluroso y seco, lo que significa que la uva ha llegado a su punto de maduración en un estado óptimo en cuanto a calidad, aunque estimamos que la producción este año disminuirá respecto al año anterior, cuando se situó alrededor de los 7,3 millones de kg.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Nosotros apostamos por la sostenibilidad del cultivo y la elaboración del vino. De ese modo, desde 2016 participamos junto con otras instituciones en el proyecto LIFE Priorat-Montsant. Se trata de un proyecto europeo que no solamente apuesta por prácticas respetuosas en las viñas, sino también en bodega y en el circuito de comercialización del producto. Nuestra tarea es investigar y animar a nuestros viticultores y bodegas a tomar este camino.

El pasado junio tuvo lugar la segunda edición de los Premios Montsant. ¿Cómo surgió la idea de crear estos premios y cuál es su finalidad?
Los Premios Montsant se crearon con el objetivo de reconocer el mérito de aquellos que en su día a día colaboran en hacer más grande la D.O. Montsant. Por eso creamos distintas categorías, para reconocer desde a aquel que cuida los viñedos hasta quien se dedica a valorar nuestro producto. Es un acto que celebramos cada 4 años y que pretende dar visibilidad a todo el trabajo hecho y a quien lo realiza.

"Apostamos por la sostenibilidad del cultivo y la elaboración del vino"

El enoturismo está de moda. ¿Se impulsa este tipo de turismo desde la Denominación?
Tenemos que mostrar nuestro territorio, ayudar a interpretar nuestro paisaje y abrir las puertas de las bodegas para que nuestro consumidor final llegue a apreciar aún más el producto al coger una botella de nuestros vinos de una estantería o decida tomarse una copa de Montsant. Para conseguirlo, tenemos pensado trabajar en la creación de rutas guiadas a través del territorio para que los visitantes puedan entender la diversidad de suelos y microclimas de la zona.

Ejerce la presidencia desde 2015 y el pasado junio fue reelegida por cuatro años más. ¿Qué objetivos se marca el Consejo Regulador para los próximos años?
Queremos continuar con el trabajo realizado durante los últimos años, con un equipo renovado y con fuerza para impulsar la D.O. Montsant hacia adelante. Continuar con los proyectos que tenemos en marcha para conocer mejor nuestra región, la apuesta para garantizar la trazabilidad y calidad de nuestro producto y la promoción dirigida a profesionales y consumidor final son nuestros grandes objetivos.

Este año la D.O. Montsant cumple 18 años ¿Piensan celebrarlo de alguna manera especial?
Sí, hemos alcanzado ya la mayoría de edad. Este 2019 hemos desarrollado distintas acciones para celebrarlo con los distintos públicos objetivos: los Premios Montsant que antes comentaba, la jornada para profesionales que realizamos en marzo en Barcelona o las distintas acciones promocionales en el mercado internacional.❋



Cellers Unió

Perlat estrena añada con nuevo 'look'

Perlat, uno de los vinos referentes de la D.O. Montsant, presenta su nueva añada 2017 con una imagen completamente renovada.



Perlat: Garnacha tinta, mazuela y syrah. 12 meses en barrica. Vino de corte moderno, de una gran intensidad aromática. Su paso por boca es potente, sedoso y elegante con suaves taninos maduros. Postgusto persistente que resalta por su especial y especiado carácter varietal que solo las agrestes tierras del Montsant pueden ofrecer.

Perlat Garnacha: Garnacha tinta. 12 meses en barrica. De intenso color cereza picota con reflejos violáceos, nos ofrece un elegante aroma de frutos rojos maduros y confituras, con suaves pinceladas de roble y detalles minerales. En boca es untuoso, redondo, cálido, con toques de regaliz, persistente, carnoso y potente.

Perlat Syrah: Syrah. 12 meses en barrica. Vino de color rubí intenso con una densa capa de color. En nariz expresa una gran complejidad aromática, con notas de confitura. En boca es aterciopelado, sedoso, goloso, redondo y especiado.

Perlat Blanco: Garnacha blanca y macabeo. Fermentado parcialmente en barricas de roble de 500l. Vino blanco de color amarillo pálido, transparente y brillante. Su aroma nos recuerda a frutos blancos con un fondo floral intenso, que evoca flores blancas y silvestres. Poco a poco descubrimos también notas de especias, sotobosque, aromas balsámicos e hinojo. En boca es sorprendente, con una textura cremosa llena de matices. Postgusto largo y sedoso.

Perlat fue uno de los primeros vinos que aparecieron bajo la Denominación de Origen Montsant hace poco más de 15 años. Desde entonces Perlat y Montsant han sido inseparables. Actualmente Perlat se elabora en la bodega de Cellers Unió ubicada en la localidad tarraconense de Els Guiamets, en el área sur del Montsant. Se trata de una gama de vinos compuesta por la versión clásica de Perlat, un monovarietal syrah, un monovarietal garnacha tinta y un blanco elaborado con garnacha blanca y macabeo. Además de proceder todos ellos de la D.O. Montsant, todos los Perlat comparten una misma filosofía: ser fieles al carácter del *terroir* de donde proceden.

Con su nuevo *look*, Perlat apuesta por la simplicidad con una imagen limpia, clara y directa que sin embargo conserva toda la esencia de la marca. Se han mantenido todos los elementos importantes en la etiqueta, con una distribución muy similar que ayuda a todos aquellos que ya conocían el vino a identificarlo muy fácilmente.

Cambia la imagen, pero por dentro Perlat sigue siendo el mismo de siempre: un vino elegante, aromáticamente intenso, que ofrece una gran expresión de la tierra del Montsant.✻ **Más información: www.cellersunio.com**

Cap de Ruc Carinyena 2018





NOTA DE CATA

Variedad: Cariñena
Características: Tras seis meses de crianza en barricas nuevas de roble americano, se obtiene este vino de color granate intenso. Recuerda la confitura de grosellas negras con un fondo suave y tostado procedente del envejecimiento. En nariz presenta notas tostadas y ahumadas con apuntes a galletas dulces con fondo a vainilla e incienso. En boca presenta un excelente buqué de estilo moderno y elegante. Es amable y equilibrado y presenta un final suave y agradable al paladar. Predominan las notas de frutas muy maduras y ácidas: frambuesas, ciruelas, cassis... y en segundo término aparecen los taninos dulces que aportan un tacto suave al paladar. Un vino ideal para beber a copas. Su estilo libre le permite ser acompañado tanto de quesos como de carnes, incluso algunos postres dulces. Debido a su buen potencial de guarda se recomienda decantarlo para disfrutar de su complejidad. Mantendrá todas sus virtudes durante los próximos 6 años.

Celler Ronadelles, con su enóloga Eva Prim a la cabeza, es una bodega que ha sabido posicionarse en el mercado, desdramatizar el mundo del vino y llegar a nuevos públicos sin renegar de las grandes superficies comerciales. Su filosofía es clara: respetar las tradiciones y el saber hacer de las generaciones pasadas, trabajar por la sostenibilidad del territorio y seguir trabajando el cultivo de las variedades autóctonas de la zona: la garnacha y la cariñena. Precisamente con esta última elaboran el vino que hoy nos presentan.❋

Intenso, profundo y exquisito

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

Heretat Navàs





La familia Navàs, propietaria de la bodega Hertat Navàs, fue una de las pioneras en la elaboración de vino en la comarca del Priorat, a la cual pertenece el pequeño pueblo de Serra d'Almos (Tarragona), donde tiene sus viñas y donde continúa elaborando vino bajo la D.O. Montsant. Una bodega con una historia que se remonta al siglo XVIII da importancia a la tradición pero no renuncia a la innovación para crear el vino *Heretat Navàs* bajo la dirección del enólogo Milà, gran conocedor de la historia de esta bodega y de sus tierras.
Un suelo accidentado, pero como muchos ya han descubierto de un incalculable valor para la elaboración de vinos tintos, y un clima especialmente adecuado han sido los aliados ideales para alcanzar unas cuotas de calidad envidiables.
La uva de *Heretat Navàs* es recogida íntegramente a mano, pudiendo seleccionar en cada momento la calidad requerida y deseada. Una vez seleccionada la uva se procede a la vinificación para su posterior descanso en barricas de roble francés por un periodo de diez meses. El resultado pretende rendir honores a los impulsores de la viticultura de la bodega Navàs.❋

Sedoso, muy fresco y ágil

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha y cariñena
Características: Vivo color cereza con reflejos granate. En nariz se enfatizan los aromas frutales a cereza y fruta roja madura, característicos de la variedad garnacha, acompañados con toques especiados y minerales más identificativos de la cariñena. Destacan también aromas florales así como aromas a monte bajo y piel de naranja. En boca es sedoso, muy fresco y ágil. Final intenso y sabroso. En conjunto, es un vino fresco y elegante con una buena complejidad, de estructura equilibrada.

TERRASSES DEL MONTSANT S.L.
Major, 14 · 43746 La Serra d'Almos (Tarragona)
Tel.: 626 996 820 · www.heretatnavas.com



Cabrida

La tierra que hemos heredado, la mostramos a través de nuestros vinos, afirman desde Celler de Capçanes, bodega que lleva el nombre de un pueblo situado al sur del Priorat y de la bodega cooperativa fundada en 1933. Sus tierras y sus gentes tienen siglos de historia vinícola, y se sienten muy orgullosos de embotellar esa tradición actualmente.

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha tinta
Características: Color cereza picota intenso. Vino realmente complejo, con aromas de fruta madura, cacao, hierbas balsámicas, menta... Un carácter decididamente elegante, con cuerpo, muy equilibrado y de excelente acidez.



Pionero en los monovarietales de garnacha

A medida que los tiempos iban cambiando, han apostado por la modernización. La revolución llegó en la década de los 90, cuando con gran esfuerzo se invirtió en la bodega para valorizar el fruto de la tierra. Se dio un paso de gigante actualizando las instalaciones, embotellando excelentes vinos procedentes de variedades autóctonas y, especialmente, elaborando un vino *kosher*, el primero de España, que cruzó fronteras con éxito y puso la bodega en el mapa internacional.
La personalidad de los vinos viene especialmente marcada por la variedad de suelos de Capçanes. Del frescor de la caliza a la rusticidad de la arcilla, pasando por la mineralidad de la pizarra (llicorella) y sin olvidar la redondez de la arena (panal). Una generosa variedad de suelos que proporcionan a los vinos una gran complejidad que se concentra en el *Cabrida*, considerado pionero de los 100% garnacha tinta *premium*. Desde que se elaboró por primera vez en 1996, conquistó el favor de la crítica que reconoció el potencial de esta uva cuando pocos apostaban por la garnacha.❋

CELLER CAPÇANES
Carrer de Llaberia, 9
43776 Capçanes (Tarragona)
Tel.: 977 178 319
www.cellercapcanes.com

Celler Sant Rafel

La tradición vinícola de esta bodega familiar se remonta a principios del siglo XIX en la zona del Montsant. Actualmente Xavi Peñas y Pilar Just están al frente. Su objetivo es la recuperación de una tierra privilegiada para el cultivo de la viña y la elaboración de vinos al lado del Mar Mediterráneo.
Hoy nos presentan tres vinos que pertenecen a una gama con la que persiguen un cierto atrevimiento en la interpretación del *terroir* de Mas Sant Rafel, inspirados por el carácter y la manera de entender la vida de sus hijos.
Blanca: Es una expresión sutil y delicada de la garnacha blanca. Desprende aromas a flores blancas y melocotón. En boca destacan la fruta y la frescura que invita a seguir bebiendo.
Joana: Elaborado con garnacha tinta y merlot, Joana es una explosión aromática de flores y de fruta fresca madura. Directo, sabroso, descarado pero amable, Joana invita a seguir bebiendo, a disfrutar intensamente de su juventud.
Xavi: Es un *coupage* de garnacha tinta y cariñena. Xavi es un elegante equilibrio entre la vivacidad de la fruta madura y la estructura y complejidad que dan las viñas de terruño calcáreo de sauló de la bodega.❋

CELLERS SANT RAFEL
Mas d'en Rafel, s/n
43774 Pradell de la Teixeta (Tarragona)
Tel.: 689 792 305
www.cellerssantrafel.com



Tierra de cariñenas y garnachas



Tres son las Denominaciones de origen enmarcadas en la provincia de Zaragoza: Calatayud, Campo de Borja y Cariñena. Entre los vinos que elaboran destacan especialmente los tintos.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LAS D.O. Y LAS RUTAS DEL VINO.

Tintos de Zaragoza

En la provincia de Zaragoza los tintos son los grandes protagonistas, especialmente los elaborados con las variedades autóctonas garnacha tinta y cariñena.

D.O.P. Calatayud

La D.O.P. Calatayud se sitúa en la parte más occidental de la provincia, a 87 kilómetros de Zaragoza y tan solo a 1 hora de Madrid en AVE.

En la D.O.P Calatayud los tintos suponen el 90% de la producción. Se cultivan las variedades tempranillo, syrah, mazuela, merlot, cabernet sauvignon, bobal y monastrell. Pero sin duda alguna la reina es la garnacha tinta, conocida en la zona como garnacha fina, que representa aproximadamente el 60% de la superficie total del viñedo de la D.O., siendo la mayoría plantaciones con una antigüedad superior a los 25 años y en muchos casos superando incluso los 50 años de edad, lo que en la zona se denominan "viñas viejas". Los racimos suelen ser pequeños, con el grano suelto y menudo que proporcionan un intenso color y un gran contenido aromático.

La adaptación de esta variedad en la zona es perfecta, y de ahí su preponderancia respecto al resto de variedades. Además, posee unas características muy diferenciadas del resto de garnachas existentes en otras zonas vitivinícolas La garnacha es una variedad agreste en muchos casos injertada sobre Rupestris de Lot y más recientemente sobre Ritchtter 110.

D.O.P. Calatayud



Como variedad de ciclo largo necesita sol para completar el ciclo vegetativo. Siendo una variedad que genéticamente tiene problemas de cuajado en la época de floración, lo viticultores de la D.O. Calatayud realizan una práctica muy habitual como es el "desnietado" que consiste en suprimir los brotes laterales y apical de los pámpanos frenando el crecimiento vegetativo de la cepa y amortigua el corrimiento de la flor consiguiendo que todas las sustancias nutritivas vayan a parar a la flor.

La mayor parte de los viñedos de garnachas en la D.O. Calatayud se encuentran ubicados en zonas de altura, (la zona de viñedos más alta de Aragón), en terrenos con elevada pendiente que favorece la aireación del viñedo evitando botritis, de muy difícil mecanización, realizándose la mayoría de las labores de cultivo de forma manual. El cultivo se realiza respetando el medio ambiente.

Por tanto, los vinos tintos de garnacha representan la esencia de esta Denominación. Presentan colores cereza de media intensidad, aromas varietales de frutas negras, moras y grosellas, y destaca el carácter especiado de canela y clavo, así como la mineralidad o aroma mineral. Sobresale su equilibrio debido a la frescura que proporciona la acidez tartárica, y son amables, carnosos y amplios en el paso de boca. En los vinos tintos se expresa con contundencia el efecto *terroir*, dado que la exigencia de una maduración más completa y la presencia de compuestos polifenólicos, hacen que las condiciones edafoclimáticas adquieran mayor relevancia en las características de los vinos tintos. Así en la D.O. P. Calatayud, y en concreto en los vinos tintos de garnacha, se observa de forma general los factores comentados. En general, los vinos tintos que proceden de formaciones pizarrosas y cuarcíticas del Cámbrico se caracterizan por tener mayor mineralidad y especias en sus aromas, mientras que los del mioceno con mayor contenido de arcillas en los suelos muestran mayor frutosidad.

Destacar que el 85% de los vinos embotellados que se comercializan se destinan a la exportación, a países como EE.UU., Reino Unido, Alemania, Bélgica y Holanda.



D.O.P. Cariñena

D.O. Campo de Borja



D.O.P. Calatayud



Ruta del Vino Calatayud

Paisaje, hoces, sierras, barrancos, ríos, el mudéjar, balnearios, deportes como la pesca, la caza y el golf, gastronomía, plazas hoteleras y en cada estación un atractivo. Todo esto unido al vino conforman un atractivo enoturístico que puede disfrutarse a través de la Ruta del Vino Calatayud.

D.O. Campo de Borja

El patrimonio vitícola de la D.O. Campo de Borja es muy rico en cuanto a garnachas; los viñedos más antiguos de la D.O. datan de 1203 y de las 3.400 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años. Sus producciones son bajas, pero inmensamente apreciadas enológicamente, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a los vinos.

Respecto a la zonificación, sus características son las siguientes:

En la zona baja, con altitudes entre 350 y 450 metros, nos encontramos suelos pardo calizos y garnachas tanto en formación tradicional en vaso, como en espaldera. Es la zona de maduración más temprana y comprende los viñedos de Magallón, Pozuelo de Aragón… Sus vinos son cálidos, potentes y muy aromáticos.

La zona media se caracteriza por tener la mayor concentración y densidad de viñedo. Comprende los viñedos situados entre los 450 y 550 metros de altitud. Se encuentran los suelos de las terrazas del río La Huecha, afluente del Ebro y todos los suelos cascajosos y arcillo-ferrosos. Allí se encuentran los viñedos de Ainzón, Borja, Fuendejalón…. en un relieve de suaves laderas y buena exposición al sol. Sus vinos son muy complejos, intensos, estructurados y carnosos.

La zona alta de la D.O, cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, corresponde a las estribaciones del Moncayo. Corresponden a los viñedos situados en las zonas Altas de Ainzón y Fuendejalón, así como a los municipios de Tabuenca, El Buste, Vera. Sus vinos son finos, sutiles y elegantes.

Entre los vinos tintos destacan los monovarietales de garnacha

En general, entre los tintos destacan los monovarietales de garnacha, así como los que combinan esta variedad con tempranillo, cabernet, syrah y merlot. Son vinos que destacan por sus intensos aromas frutales y florales, de paladar carnoso, con carácter sin dejar por ello de mostrar grandes rasgos de modernidad.

Destacar que en los últimos años se ha llevado a cabo una auténtica revolución tecnológica y una acertada estructuración del viñedo y todo ello, unido a la incorporación de enólogos de prestigio internacional, ha posibilitado que los vinos del D.O. Campo de Borja no dejen indiferente a ningún consumidor.

En total, son 18 las bodegas pertenecientes a esta denominación aragonesa, cuyas producciones son apreciadas enológicamente, gracias a la complejidad aromática que proporcionan sus vinos. Sus 3.400 hectáreas cultivadas de garnacha hacen que las tierras pertenecientes a la D.O.P. Campo de Borja sean conocidas como “El imperio de la garnacha”.

Finalmente, mencionar que al cierre de estas páginas –cuando la vendimia aún no había finalizado– el presidente de la Denominación de Origen Protegida Campo de Borja, Eduardo Ibáñez, ha augurado una cosecha normal en cuanto a cantidad, ya que esperan vendimiar 28 millones de kilos de uva, de excelente calidad al finalizar la campaña de este año.



Ruta del Vino Campo de Carinena, Ruta del Vino de las Piedras

Ruta del Vino de la Garnacha - Campo de Borja

Un monte que condiciona el clima de esta tierra. Dos productos por excelencia: el vino y el aceite. Tres culturas: árabe, cristiana y judía. Cuatro uvas: cabernet, merlot, syrah y por supuesto, garnacha. Todo ello lo podemos disfrutar de forma lúdica de la mano de la Ruta del Vino de la Garnacha - Campo de Borja, donde encontramos bodegas, restaurantes, alojamientos, comercios especializados, enotecas, bares de vinos, museos y centros de interpretación, etc.



Fiesta de la Vendimia D.O.P. Campo de Borja

Las Rutas del Vino y las Fiestas de la Vendimia son formas de conocer la zona de forma lúdica

D.O.P. Cariñena

Cariñena, ubicada en pleno valle del Ebro, se encuentra a 42 km. al sur de Zaragoza, 290 km. de Madrid y 360 de Barcelona. Tiene una extensión de 14.249 hectáreas de viñedo y sus 1.520 viticultores se ocupan directamente de las viñas, que constituyen sin lugar a dudas el principal soporte económico de la comarca. Nieve, llueva o truene. No hay fenómeno meteorológico que frene el trabajo diario de los viticultores de Cariñena. Cuidan y miman cada viña como si fuera única. El resultado de este duro y constante esfuerzo es un vino incomparable. Las piedras son un elemento inerte y más bien incómodo, pero estos trabajadores han conseguido sacar el mejor sabor de lo que parecía un inconveniente y convertirlo en el factor de su éxito. Una tierra pedregosa, pero plagada de vida, de viñas y de grandes historias.

La región de Cariñena consiguió la mención de D.O. en el año 1932, siendo una de las primeras en obtener esta calificación a la que actualmente están acogidas 33 bodegas. En la que hoy es Cariñena, los romanos fundaron la localidad de Carae, donde los habitantes de la región ya consumían en el s. III a.C. un vino mezclado con miel.

Los tintos se elaboran con las variedades autóctonas garnacha tinta y cariñena, a las que se suman tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, monastrell, juan ibáñez, syrah y vidadillo.

Pero los vinos tintos característicos de la D.O. Cariñena son los de garnacha, en los que se añade un 5% de cariñena cuando son destinados a crianza para reforzar el color y sabor. Si bien es cierto que la región y la variedad de uva cariñena comparten nombre, la variedad más extendida es la garnacha tinta, a la que corresponde más de la mitad del viñedo.

La Ruta del Vino de Campo de Cariñena

La Ruta del Vino Campo de Cariñena, La Ruta del Vino de las Piedras, nos abre las puertas a un genuino viaje entre sus cepas, con interesantes propuestas y experiencias en torno al vino. Las trece localidades pertenecientes a la misma son: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

Dependiendo de las preferencias, necesidades y oportunidades de cada persona la Ruta es diferente. Para cada momento existe una Ruta y desde la misma invitan al viajero a que la construya a su gusto.*



Bodegas San Valero es, además de una de las firmas más longevas de la vitivinicultura aragonesa –celebra este año su 75 aniversario–, una de las referencias imprescindibles en la nueva hornada de tintos elaborados en dicha comunidad autónoma.



Bodegas San Valero

Tintos muy personales

Naturalmente, además de toda esa veteranía, influyen también las 3.800 hectáreas que poseen para el cultivo de la vid y el trabajo de los más de 500 socios que forman esta bodega referente de la D.O.P. Cariñena.

De un tiempo a esta parte hemos podido asistir a la llegada de tintos muy personales donde la tipicidad y la expresión son sus principales credenciales y, en cierto modo, también sus diferenciales.

El primer gran tinto que sorprendió nada más salir al mercado, que se distanciaba mucho de lo que anteriormente se hacía en Cariñena, fue aquel original 8.0.1. que vio la luz en 2004 y que conmemoraba el 60 aniversario de la bodega. Tomaba un *coupage* de tres variedades de distintas añadas: cabernet sauvignon de 1998, merlot de la cosecha del año 2000 y syrah de 2001. Desde entonces no ha faltado nunca en el catálogo de San Valero y ha mantenido sus 25.000 botellas como producción tope.

Más recientemente le llegaba el turno a la gran familia *Particular*, una gama no solo de tintos que rinde homenaje a los orígenes de la bodega, cuando los viticultores elaboraban el vino para consumo privado. Y si en el caso de 8.0.1. eran variedades francesas las que



componían la forma, estructura y mesura de ese vino, en el caso de los particulares se apostó por cepas tan próximas como la garnacha y la inigualable y vernácula cariñena. Su estética moderna se sostiene en aquella tradición y ya simboliza un gesto de cortesía puesto que la cruz que viste su imagen recuerda la forma en la que los antiguos viticultores marcaban las barricas para diferenciarlas.

Particular contiene una serie de referencias que van del joven, nacido de cepas valientes, fuertes y salvajes por encima de los 650 metros de altitud, al *Old Vine,* que toma únicamente las mejores garnachas y se somete a una crianza de seis meses. Es un tinto que refleja los vientos de cambio y la apuesta por la elegancia, la frescura y la tipicidad de los nuevos vinos de esta zona aragonesa. Por último, rindiéndole pleitesía a esta misma cepa, destaca el *Viñas Centenarias,* probablemente uno de los mejores vinos de la bodega. Elegancia, sobriedad, franqueza y estructura son las credenciales de este tinto con 14 meses en barrica y una tirada muy reducida.

Además de garnacha, la autóctona cariñena ocupa un puesto destacado en la estructura de esta bodega. No en vano, con 171 hectáreas, Bodegas San Valero posee el 25% de la superficie total dedicada a esta variedad en la denominación de origen.

A partir de esta casta, se muestra origen mediante su *Particular Cariñena,* un tinto de esencias nítidas que transmite todo el carácter de esta tierra mediante frescura, mineralidad, sedosidad y pureza en aromas.

Por último, el de aterrizaje más reciente también homenajea y se reverencia antes los viticultores que dan forma, con su esfuerzo y conocimiento, a esta gran bodega aragonesa. Con el nombre de *500 manos*, aludiendo al trabajo de sus trabajadores, se ha presentado un tinto de los llamados "punto y aparte", ya que simboliza una nueva era dentro de esta clásica, rejuvenecida y capaz bodega cariñenense.

Será por el viñedo, el equipo humano, las respetuosas formas de elaborar o por la suma de todos estos factores pero Bodegas San Valero sigue cumpliendo años gracias a empujes como los que se presentan en cada uno de sus tintos especiales. ❋

Más información: www.sanvalero.com





Grandes Vinos

El legado de Cariñena

Cariñena da nombre a una uva, algo único en todo el mundo y para Grandes Vinos la mejor forma de expresar la unión de su tierra con el vino.



Grandes Vinos lleva elaborando monovarietales de cariñena desde hace más de 20 años y estos siguen formando la punta de lanza de cuatro de sus marcas bandera, con especial incidencia en su marca premium *Anayón*, que incluye 3 varietales distintos de esta variedad autóctona, que muestra su mejor expresión cuando se elabora de viñedos antiguos, como en su caso, y que para muchos de los más prestigiosos sumilleres del mundo es la "estrella-creciente" del panorama de variedades tintas mundial.

Anayón representa el detalle máximo en la selección de viñedos de Grandes Vinos, únicos por sus condiciones de suelos, climas, altitudes y calidad de sus cepas, plantas muy equilibradas, de escasa producción y gran concentración.

Manteniendo las técnicas de cultivo tradicional y sostenible y una elaboración poco intervencionista, el resultado son producciones limitadas y botellas numeradas cuyo objetivo es encontrar la expresión máxima de Cariñena.

La marca *Anayón*, está liderada desde hace años por su varietal de cariñena, al que se añadió en 2016, otro varietal de cariñena, en este caso con la particularidad de ser uno de los pocos vinos en España criados en tinajas de terracota y este año –por primera vez en su historia y también dentro de esta marca–, ha lanzado dos varietales de parcelas únicas, uno de ellos, el *Parcela 15*, también de cariñena. ✻

Más información:
www.grandesvinos.com

NOTA DE CATA

Nombre: Anayón Cariñena 2015
D.O.P.: Cariñena
Variedad: Cariñena
Características: Tras permanecer 10 meses en barrica de roble francés, se obtiene este vino de color rubí brillante con aromas intensos y dulces de cerezas, mermelada de frambuesas y chocolate. En boca es un vino redondo, suave y lleno de fruta madura de cerezas y manzanas rojas con matices de su crianza en roble como regaliz y humo. El retrogusto es largo y placentero. Este vino acompaña muy bien a ibéricos y también a un entrecot con salsa de pimineta verde. Producción limitada de 6.399 botellas. Un vino de gran concentración y potencia, complejo e intenso, mineral, amplio y envolvente. Vino estandarte y punta de lanza de Grandes Vinos.

Pagos del Moncayo y Bodem Bodegas

Dos bodegas de Axial Vinos en Zaragoza





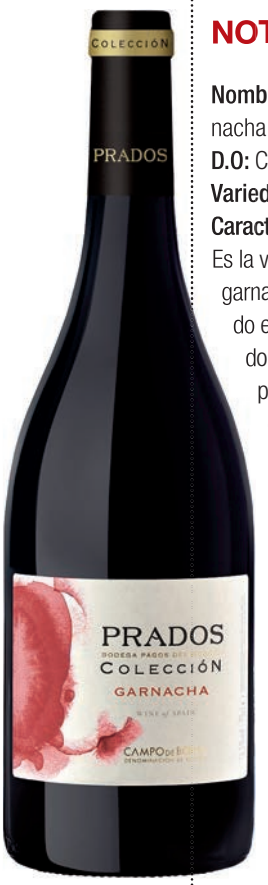
El grupo bodeguero Axial Vinos cuenta con dos de sus bodegas en la provincia de Zaragoza. Bodem Bodegas, ubicada en la Sierra de Algairén, en el municipio de Almonacid de la Sierra y Pagos del Moncayo, al pie de la Sierra del Moncayo, en el municipio de Vera de Moncayo.

Pagos del Moncayo pertenece a la D.O. Campo de Borja, una empresa familiar que transmite a través de sus vinos la calidad, fruto del cuidado minucioso en el proceso de elaboración. Desde el año 2013 forma parte del Proyecto Europeo de Eco-Innovación 'Eco-Prowine', que trata de implementar iniciativas para reducir el impacto medioambiental de la elaboración de vino.

Con el objetivo de aunar tradición y técnica, Pagos del Moncayo apuesta por un modo de producción artesanal. El trabajo en el viñedo se realiza de forma totalmente manual, lo que hace que los vinos Prados conserven el más puro sabor de esta tierra, dándoles una marcada personalidad. Pagos del Moncayo ofrece dos varietales, *Prados Colección Garnacha* y *Prados Colección Syrah,* con 10 meses en barrica; un tinto de garnacha y syrah, *Prados Fusión;* y una edición limitada de syrah y garnacha con 12 meses en barrica, *Prados Privé.*

En el año 2018, Bodem fue la última bodega en incorporarse a la D.O.P. Cariñena. Bodem apuesta por la calidad e innovación; con la personalización del vino por parcelas, con la selección de las mejores uvas en la vendimia y combinando métodos tradicionales con otros más avanzados, como los depósitos ovoides de polietileno, que permiten una crianza diferente a la que se realiza en madera. El primer vino de Bodem es un varietal vegano de garnacha, *Las Margas.*

La compañía Axial Vinos, cuyo lema es *Mastering Garnacha,* celebra este año su veinte aniversario, reforzando su proyecto en Aragón y apostando por la uva garnacha. ❋ **Más información: www.axialvinos.com**



NOTA DE CATA

Nombre: Prados Coleccion Garnacha
D.O: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rubí oscuro. Es la verdadera expresión de la garnacha mediterránea, ofreciendo el característico sabor afrutado de la variedad, mientras preserva la frescura, consecuencia de la influencia del Moncayo en la naturaleza del viñedo. Es precisamente esta cercanía lo que hace aparecer esos matices de "garrigue" como el romero y el tomillo que invita a seguir bebiendo. Su paso por barrica agrega notas especiadas de vainilla y café que, junto con su gran equilibrio, complejidad y taninos redondos, crean un gran vino. Marida con carnes rojas y guisos.



NOTA DE CATA

Nombre: Las Margas
D.O.P.: Cariñena
Variedad: Garnacha
Características: El clima árido y los suelos agrestes de la Sierra de Algairén son todo lo que la uva garnacha necesita: mucho sol y el aporte exacto de minerales. *Las Margas* es el reflejo de todo ello. Calidad frutal, complejidad, frescura y una textura aterciopelada componen un vino vibrante y generoso. Perfecto para acompañar tus comidas y cenas o disfrutarlo como aperitivo. Prueba a combinarlo con platos veganos ricos en proteínas como el tofu, la quinoa o las legumbres.

Celler Espolla Roger Lleixà



El paisaje vinícola no es ajeno a las modas y actualmente los enoturistas, móvil en mano, fotografían su belleza. Un espectáculo que no dudan en compartir en redes sociales como *instagram*. Pero lo mejor son los vinos que evocan, al probarlos, ese paisaje.

El paisaje reflejado en la copa

Vinos de POSTAL

Celler Espolla Roger Lleixà



Ya no se envían postales, podríamos decir que es un concepto *vintage*. Sin embargo, hoy esas postales con imágenes del lugar en el que estamos disfrutando se envían al instante a través de las redes sociales. Dicen que una imagen vale más que mil palabras pero hay otros sentidos que son tanto o más importantes que la vista a la hora de recordar un lugar. Por ejemplo, el olfato. ¿Quién no ha olido una fragancia y le ha recordado inmediatamente a una persona o a un lugar? ¿Y qué decir del sabor? ¿Cuántas veces no habremos probado un plato y nos ha recordado, por ejemplo, al que hacía nuestra abuela?. Todos esos recuerdos, almacenados en la memoria, salen a la luz al oler o degustar un determinado alimento. En el caso de los vinos, aquellos que nos traen reminiscencias de su origen son especiales. No se trata de vinos de grandes producciones, de esos que parecen haber sido hechos en una fábrica más que en una bodega. Al contrario, estamos hablando de vinos de los que se suelen elaborar pocas botellas, unas cuantas privilegiadas que encierran en su interior un paisaje determinado y muy concreto.

El terruño

Las características geográficas definen un paisaje y ese paisaje, con sus suelos y su clima hace que se desarrollen variedades de uva autóctonas. Todos esos factores se acaban reflejando en los vinos, que nos transportan con su aroma y su paladar a la tierra donde han nacido.

Dentro de lo que podríamos definir como 'vinos de postal' –una categoría de vino no reconocida oficialmente– tendrían cabida especialmente los vinos provenientes de pequeñas parcelas y aquellos que las manos del enólogo han mimado para no desvirtuar su origen, dando un gran protagonismo al terruño, al *terroir* que dirían los franceses. Sin embargo, no todos esos vinos que tan bien reflejan su origen pueden ser denominados 'Vinos de Pago' ya que esa acepción hace referencia a una Denominación de Origen Protegida para la obtención de la cual se necesitan no pocos los requisitos, aunque el más importante sea la procedencia de una zona determinada con un microclima particular y una composición del terreno específico.

Variedades autóctonas

Sin duda las variedades propias de una zona marcan el paisaje y por lo tanto, los vinos que con ellas se elaboran. Beber esos vinos es transportarse a un lugar concreto. Oler y saborear un vino que no podría haber sido elaborado en ningún otro lugar.

Los pioneros

En el año 1998 nace *Paisajes*, una colaboración de Miguel Ángel de Gregorio (Finca Allende) con Vila Viniteca. Es uno de los proyectos de Uvas Felices. Con el conoci-



Farm to table Majestic Experience

Los paisajes del vino Patrimonio de la Unesco

Ribeira Sacra será la candidata española para 2021 como paradigma del paisaje vitivinícola. Un claro ejemplo de cómo la unión entre la naturaleza y la mano del hombre puede dar lugar a auténticas obras de arte. Es si duda el paradigma del paisaje vitivinícola y es que es el vino el que allí delimita el territorio entre las provincias de Lugo y Ourense y no viceversa. Cinco subzonas, 20 municipios y 90 bodegas se unen a lo largo de tres ríos: Sil, Bibei y Miño.

Un paisaje que se ha ganado todas las papeletas para convertirse en Patrimonio Mundial en 2021, año en el que se valorará su inclusión oficialmente.

¿Qué características se asocian a los 'vinos de postal'?

- **Viñedos de poca superficie**
- **Pequeñas parcelas con características muy definidas y particulares**
- **Variedades de uva autóctonas / locales**
- **Suelen ser vinos monovarietales**
- **Elaboraciones únicas y limitada**

miento de La Rioja de Miguel Ángel de Gregorio (Allende, Calvario, Aurus) y su experiencia como elaborador de grandes vinos, se seleccionaron diversas fincas de diferentes viticultores para buscar vinos muy particulares. Desde el principio y a lo largo de las 13 cosechas vinificadas, la filosofía de *Paisajes* ha sido la búsqueda de terruños únicos y elaboraciones delicadas para conseguir vinos fragantes y finos, huyendo de estilos donde prime la madera o la extracción. Vinos para disfrutar en la mesa, algunos desde el tercer año después de la vendimia y otros con un afinamiento más largo en botella. Todos siguen la huella del terruño.

También entre los pioneros que podríamos definir como 'grandes paisajistas del vino' se encuentran Alfonso Torrente, José Ángel Martínez, Laura Ramos y Roberto Santana, los responsables de Envínate, proyecto creado en 2008. Los cuatro amigos decidieron comenzar una filosofía de bodega con un claro objetivo: la primacía del terruño, y hoy se han convertido en la punta de lanza de una nueva forma de elaborar vino en España. Lo relevante fue su decisión de recuperar viñas olvidadas y elaborar vinos que Maite Corsín –Fundadora de la consultoría de marca especializada en vinos Moving Wines– define como 'vinos de paisaje'. Vinos acordes con su entorno, con la naturaleza que les rodea y elaborados conforme a la tradición establecida a lo largo de los tiempos. En Envínate son grandes defensores de vinos frescos y atlánticos que muestran el terruño y las variedades locales. Por eso no es de extrañar que sus proyectos más importantes estén situados en (Canarias) y Ribeira Sacra (Galicia).

Finalmente, otro ejemplo lo encontramos en Familia Torres que en 2017 lanzó al mercado *Las Pisadas 2015*, un vino basado en la singularidad del paisaje e historia de Labastida. Fue el primer vino del proyecto de la Familia Torres en la D.O.Ca. Rioja centrado en el origen y la tipicidad con el objetivo de elaborar vinos singulares que interpreten el paisaje de este rincón de la Rioja Alavesa.❋

La Casa de la Seda

El vino aterciopelado de cepas viejas de bobal

La Bodega Histórica de La Casa de la Seda, de Bodegas Murviedro, acoge la crianza de un vino elegante, sabroso y aterciopelado, elaborado con métodos ancestrales.

Murviedro, bodega arraigada en tierras valencianas desde hace más de 90 años, elabora La Casa de la Seda a partir de cepas muy viejas de la variedad bobal de la Finca El Ardal, en Requena. Murviedro adquirió y rescató este viñedo antes de que fuera reestructurado debido a su bajo rendimiento. Y es que sus venerables cepas de más de 80 años apenas dan un racimo de uva por cada brazo.

Estas son unas viñas muy mimadas, criadas en vaso y en secano, en las que se practica una viticultura basada en métodos ecológicos y biodinámicos, respetando el medio ambiente, lo que permite que el vino fermente con las levaduras salvajes de su entorno.

En cuanto a su elaboración, La Casa de la Seda está criado en la Bodega Histórica de Murviedro, un caserón rehabilitado en el barrio medieval de Requena, donde había telares en las plantas superiores y se hacía vino en las cuevas que horadan el subsuelo.

En la planta a nivel de calle se dispone en la actualidad de un fudre de roble, una tinaja de barro cocido y un depósito de hormigón de forma ovoide, tres recipientes con diferentes porosidades que afinan el vino y respetan su carácter frutal y el terruño. Una elaboración ancestral y viejas cepas de bobal son los ingredientes de este vino de excepcional carácter y sabor que además tiene certificación vegana. ❋

Más información: www.murviedro.es





Etiqueta especial

Está inspirada en la belleza de los dibujos de las antiguas telas de seda que se comerciaban durante la época de la Ruta de la Seda. A partir de un patrón floral, se combinan los *stampings* y relieves en seco, para crear una etiqueta envolvente que convierte la botella en una joya de la propia época. El logotipo proviene del Castillo de Requena, haciendo referencia a las murallas del mismo y aportando así legado histórico y territorialidad. La botella, tipo borgoña, va acompañada de un pequeño colgante atado a la botella con un hilo de seda en el que se detalla la historia de la casa.

NOTA DE CATA

D.O.P.: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Características: En Utiel-Requena aún resuenan los sonidos de los telares de seda y el aroma a vid de sus viñedos, de esa tradición nace el vino La Casa de La Seda. Tras su envejecimiento durante 6 meses antes de su embotellado, se obtiene este vino de precioso color púrpura, propio de la bobal. Domina su aroma varietal a frutas negras, a frutillos silvestres, con recuerdos a plantas aromáticas, violetas y especias como el azafrán. En el paladar es de cuerpo medio, amable, con taninos sedosos, un punto goloso, con presencia de fruta madura (confitura de grosellas), equilibrado con la buena acidez varietal, sensación fresca y mineral. Es un buen acompañante de carnes rojas, guisos de caza, embutidos y quesos curados.

Vins de Postal

La gama más original del Celler Cooperatiu d'Espolla

©Roger Lleixà



La colección *Vins de Postal* intenta reflejar en sus botellas al viticultor, al *terroir* y la variedad, con vinos que pretenden ser auténticos: de finca, monovarietales, exclusivamente de un solo año y con una limitación de botellas que nunca llegan al millar.



Situado en la zona septentrional de la D.O. Empordà, Espolla es un pueblecito de la provincia de Girona que hace frontera con Francia, donde los Pirineos se hunden en el Mediterráneo. Un territorio con orografía montañosa y muy influenciado por la Tramontana, un viento seco del norte intenso y persistente.

El proyecto de la Cooperativa se inició en los años treinta del siglo pasado con la participación de 108 viticultores. Con el paso de los años se iría ampliando con la incorporación de nuevos asociados de pueblos vecinos. Hoy agrupa a unos cincuenta socios de diversos municipios de la comarca.

Las características geográficas definen un paisaje con numerosos viñedos de poca superficie; una diversidad de pequeñas parcelas, cada una con sus particularidades, resultado del trabajo del socio viticultor, de las características del suelo (desde la pizarra a los terrenos arenosos pasando por áreas de granito) y de las variedades habituales de la zona: la garnacha y la cariñena.

La colección *Vins de Postal* del Celler Cooperatiu d'Espolla intenta interpretar todas estas características.

Identificados con el nombre de cada finca, en cuatro años ya han aparecido once 'postales'. Cuentan con muy buenas puntuaciones en las principales guías del país y algunas con reconocimientos destacables como la Medalla de Oro en el concurso de *Grenaches du Monde 2018* para *La Porta Vermella,* una garnacha blanca del 2015. O en la edición del 2016 el Oro para *Bassedes*, una garnacha tinta del 2011. O llegar a ser uno de los cuatro nominados para el premio de *Vino Revelación de la Guía Peñin 2017* en el caso de *L'Escumador*, una cariñena rosada del año 2014.

Porque otro de los objetivos de la colección es ofrecer vinos con algunas de las variedades de uva particulares de la zona: ya hemos hablado de la cariñena rosada. Habría que añadir la cariñena blanca y la garnacha rosada a la lista que configuran el mosaico de la diversidad vitícola ampurdanesa.

El hecho de que las elaboraciones sean únicas y limitadas conlleva que actualmente la colección de *Vins de Postal* la compongan 5 vinos:

La Serra 2015: Una garnacha rosada de una finca de 1970 cultivada en un suelo de pizarra. Vinificada como si fuera un tinto con una maceración de 14 días y la mitad de la rapa. Con una crianza de 6 meses con suaves removidos semanales para posteriormente hacer la crianza en botella.

Verema Solidària 2017: Una proyecto especial dentro de la colección. Cosecha con fines benéficos de cariñena tinta plantada en 1939. Encubada en barricas usadas de roble donde la uva fue pisada con los pies de los participantes de la actividad. Se inició una fermentación espontánea con una maceración de 12 días. Crianza con las lías en depósito y removiendo semanalmente durante 5 meses para posteriormente embotellar.

Les Dòmines 2016: Cariñena blanca plantada en 1949 en suelo de pizarra y cosechada en septiembre de 2016. Blanco brisado con pieles y sin rapa de 58 horas iniciándose la fermentación y posterior sangrado. Crianza en barrica usada y *battonage* semanal durante 6 meses.

La Sureda 2014: Finca sobre pizarra plantada en 2001. Encubado con un tercio de la rapa realizando una maceración muy larga de 42 días. Crianza de 14 meses en barrica de roble americano de segundo uso. Medalla de plata en la reciente edición de *Grenaches du Monde 2019.*

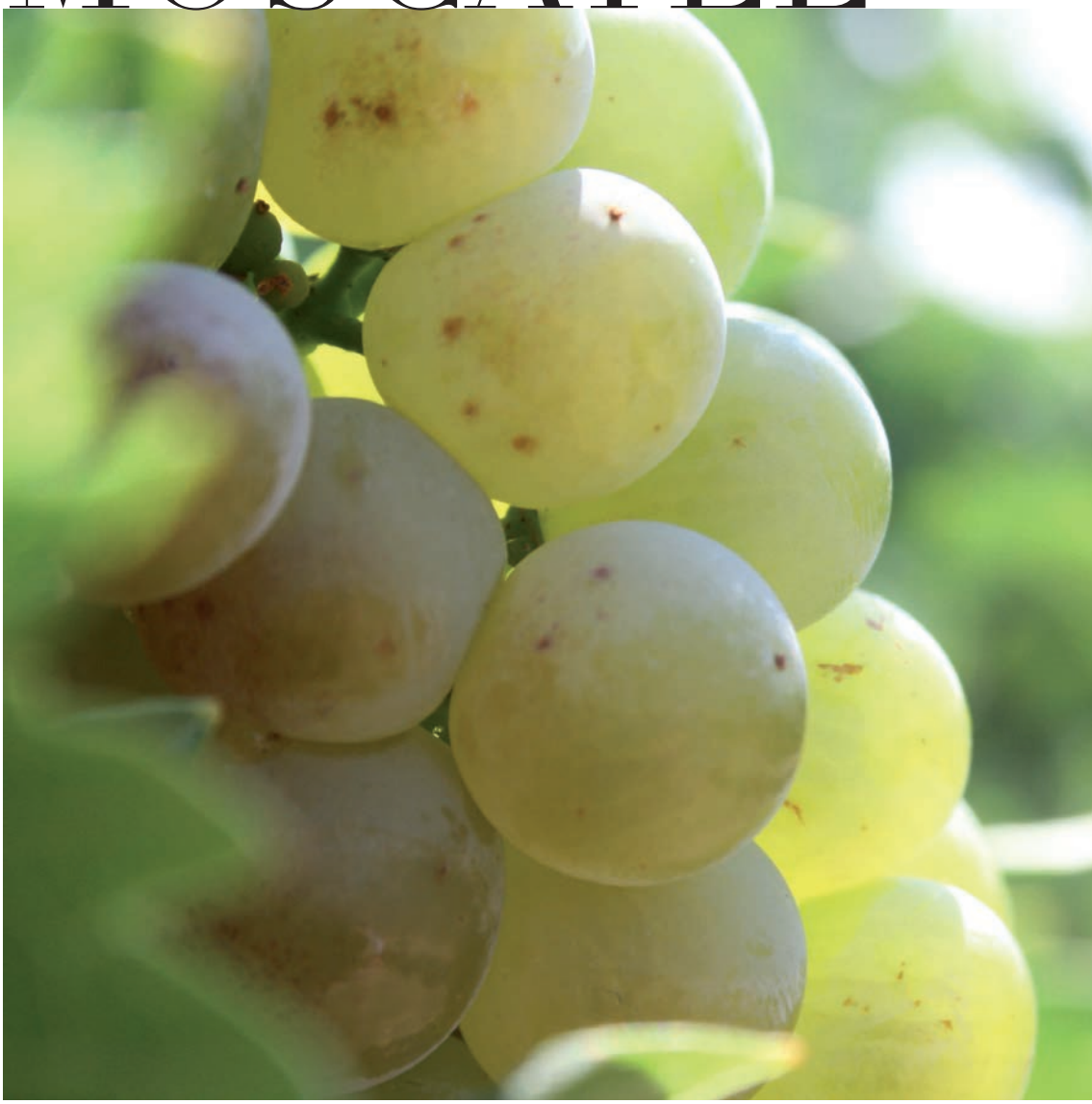
Les Muntades 2013: Una cariñena tinta de 1934 plantada en suelo de pizarra. Maceración larga de 19 días. Crianza de 22 meses con barricas usadas de roble francés. ✻

Más información: www.cellerespolla.com

MALVASÍA *y* MOSCATEL

¿hermanas? ¿primas?

Son algunas de las más antiguas *vitis viníferas* con orígenes en Asia Menor que colonizaron el Mediterráneo. Reconoceremos los vinos que con ellas se elaboran por ser intensamente dulces (según su vinificación) y descaradamente perfumados, pero hay mucho más. ¡Ahí va!



Vintae



POR MERITXELL FALGUERAS

Ella: alias malmesey, malvagiua, malvasier, malvasije, malvelzevec y malvoisie

Su nombre proviene de la población griega Monemvasía (antiguamente llamada Malvasía). Actualmente encontramos la Malvasia de Sitges, de grano grande, de Alicante, del Lazio (de carácter más neutro). La de las Islas Canarias es una de las más originales, sobre todo en Lanzarote. Pero también en Italia (especialmente en Sicilia y Cerdeña), Eslovenia, California, Brasil y Australia. Cuando hablamos de malvasía se nos va la vista hacia Madeira, con todo el respeto a la célebre malvasía riojana. Sus notas recuerdan a la moscatel. Y recordemos que no todas las malvasías son blancas, también las hay tintas.

Él: el moscatel

El moscatel de Alejandría es el más utilizado en los *Vins Doux Naturels* franceses y los fortificados en Australia, California, España, Portugal, Italia, Grecia, el sur de Francia y en el moscatel español (Jerez) y forma parte de algunos vinos semi-secos de California, Australia y Sudáfrica. Una especialidad local es el *Moscatel de Valencia,* un vino dulce altamente perfu-



- **Cómo reconocer la malvasía:** la reconocerás por sus aromas a manzana, rosa blanca, piel de naranja, almendra y acacia.
- **Cómo reconocer el moscatel:** Por sus notas se podría confundir con el muscadelle y la torrontés, pero si hueles a limón, mandarina, uva fresca, lichi y melón y un toque de flor blanca que lo envuelve todo, ¡ya sabes!.



D.O. Jerez-Xérès-Sherry

También destilados: ¡pisco power!

El pisco es un espirituoso de uva hecho a menudo con vinos moscatel. Los dos países con mayor producción son Perú y Chile. Normalmente es blanco, sin envejecimiento y tiene los aromas distintivos del Moscatel.


Ponzano (Madrid)

Restaurante Trigo (Valladolid)



mado que puede o no ser fortificado. El moscatel de Alejandría (conocido aquí como Hanepoot) tiene la capacidad de dar sorprendentes vinos de postre, incluyendo el resucitado *Vin de Constance* en Sudáfrica.

El muscat ottonel es utilizado en vinos blancos secos perfumados en Alsacia y Europa central.

Con la excepción de los vinos fortificados envejecidos en barrica, ninguno de ellos suele durar mucho una vez embotellados, y se consumen mejor cuando son jóvenes, afrutados y frescos.

Los reyes de los vinos dulces naturales (vins doux naturels)

Muscat de Beaunes de Venise, Muscat de Saint Jean de Minervois, Muscat de Frontignan, Muscat de Mireval, Muscat de Lunel y Muscat de Rivesaltes con moscatel de Alejandría.

La contribución más sorprendente que ha hecho Australia al mundo de los fortificados son su licor de Moscatel y su Licor de Tokay, hechos respectivamente con moscatel blanco de grano pequeño y muscadelle. Sus vinos más *top* son: el Moscato d'Asti, Asti Spumanti, el de Samos, Kefalonia, Limnos, Pàtras, Ródos en Grecia.❋

El maridaje

- **Los vinos de cosecha tardía, especialmente los vinos afectados de botritis, y los vinos dulces a base de Moscatel dulce son la elección ideal para los postres. Por ejemplo, el sabor a uva y flores de los vinos Moscatel hace que sean perfectos para acompañar frutas.**
- **Su intensidad aromática permite combinarlos con platos orientales y ricamente especiados.**
- **¿Y te atreves con un buen pollo al curry?**

Vida Viña Tendida Moscato Blanco

Fundada en el año 1918, Bodegas Reymos es la primera cooperativa vitivinícola constituida en tierras valencianas y una de las más antiguas de España.
Está situada en la localidad valenciana de Cheste, un término con una altitud media de 218 metros sobre el nivel del mar cuyo microclima, condiciones del suelo y proximidad al mar lo hacen idóneo para el cultivo y desarrollo de la variedad moscatel de Alejandría.
Entre las referencias que elaboran con esta variedad se encuentra *Vida Viña Tendida Moscato Blanco.* 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. El resultado es un vino marcadamente varietal ideal como aperitivo y para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, pasta, ensaladas y quesos. Se recomienda servir entre 5º y 8ºC. ✻



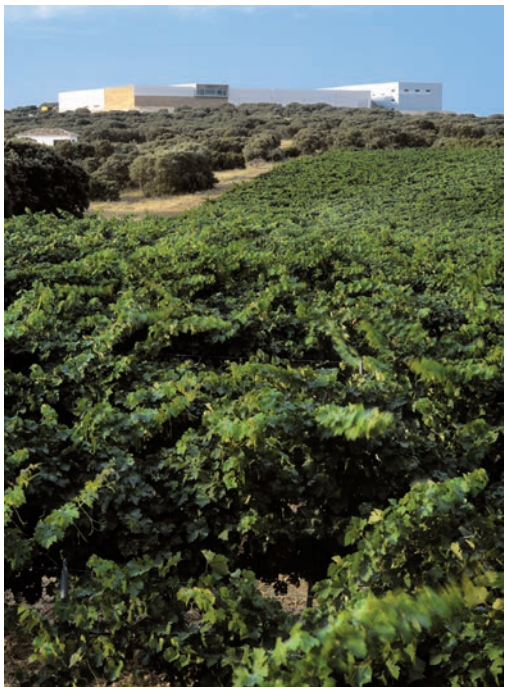
ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 – Entlo · 46010 Valencia
Tel.: 963 938 500
www.anecoopbodegas.com
www.reymos.es

NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: 100% moscatel de Alejandría
Características: Color amarillo pálido con reflejos verdosos y burbujas finas. En 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.



Finca Antigua Moscatel



Estamos ante un vino naturalmente dulce. Marida especialmente con postres y frutas de todo tipo aunque puede acompañar también foie de pato, quesos curados y otros aperitivos a base de frutos secos. Puede servir como postre en sí mismo. Lo elabora la bodega Finca Antigua, ubicada en plena ruta de Don Quijote, a 900 metros de altitud, entre las provincias de Cuenca y Toledo. La bodega está abierta a la visita de particulares y empresas, en rutas a pie por los viñedos o en 4×4.✻

FINCA ANTIGUA Carretera Quintanar-Los Hinojosos km 11,5 · 16417 Los Hinojosos (Cuenca)
Tel.: 969 129 700 · www.fincaantigua.com

NOTA DE CATA

D.O.: La Mancha
Variedad: Moscatel Morisco
Características: Color amarillo limón con destellos verdes esmerilados, limpio, brillante y de lágrima muy glicérica. Se aprecia la densidad en la copa. Intensidad aromática alta con notas varietales de moscatel. Recuerdos de frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque y de flores blancas como el jazmín y la flor del hinojo y la planta de cáñamo; especias como el anís, el hinojo y la nuez moscada. La entrada en boca es aterciopelada y sedosa con desarrollo de un volumen goloso. La acidez, inusual para un vino dulce, le aporta frescura y nervio y compensa fantásticamente la dulzura del vino. Final muy largo y gustoso con gran frescura.

My wine world



Esta revista siempre ha confiado en mí. Hasta cuando ni ustedes me conocían. Y gracias a ella siempre he podido probar nuevos formatos. Así que, mil gracias por la confianza. En medio de mi locura en las redes, sobretodo como *#wineinfluencer* (@winesandthecity) donde un *copy* de *instagram* no es más que un par de líneas, por fin aquí puedo explicar lo que hay detrás de una foto.

Llegar de hacer "trabajaciones" en la Toscana (donde mi marido tienen una bodega biodinámica de nombre San Cristoforo) y sin deshacer la maleta como quien dice, irte a Logroño a grabar una gran conversación con cuatro grandes mujeres del vino –Elena Adell, Sara Pérez, María Begoña Jovellar y Sarah Jane Evans– es lo más. Imagínense a Sarah Jane Evans, la súper *master of wine*, periodista inglesa y enamoradísima de España discutiendo temas como los viñedos singulares con la gran enóloga Elena Adell (directora enológica de Pernord Ricard). ¿Quieren más? Pues tomar unos pinchos en la calle Laurel donde reconocían a la prioratina enóloga todoterreno Sara Pérez acompañada de una serena María Begoña Jovellar Pardo (parte del equipo técnico de Vega Sicilia). Y es que en Rioja siempre como muy pero que muy bien y más si es en el Becada, la sociedad gastronómica más antigua de Logroño. Todo esto gracias a la Tonelería Murua (que está a punto de cambiar su ubicación) y que muy pronto podrán ver en sus diferentes canales. Muy cerca de allí tengo que resaltar la labor que hace la Fundación Maga de la familia Murúa que nace con la misión de impulsar proyectos de ayuda a los niños de Sierra Leona o Camboya. ¡Un brindis por ellos!



Grandes mujeres del vino participaron en un debate en la Tonelería Murua

Por otro lado, fue un placer y honor presentar en Madrid el pasado 5 de septiembre la primera feria que se dedicará íntegramente al enoturismo y que se celebrará el 12 y 13 de febrero en Valladolid. Apúnteselo en la agenda, y se llama FINE. Una feria donde de verdad las bodegas que apuestan por este nuevo negocio se darán la mano con las empresas turísticas y los expertos en el tema con sus *Talks*. Y hasta aquí puedo leer.

También hay que estar atentos a los *Premios Vinari,* que ya van por su séptima edición y se entregarán en Vilafranca del Penedès (Barcelona) el próximo 11 de octubre. Son unos premios con una directora técnica a la altura de la *wine expert* Esther Bachs y dirigidos por Eva Vicenç. Un jurado donde nunca falla el *máster of wine* David Forer, Xavi Nolla, o Josep Pelegrí entre muchos sumilleres catalanes. Son unos premios que van a medir el pulso a los vinos catalanes pensando en el gusto del consumidor.

Finalmente, quiero compartir que la gran periodista Cristina Jolonch se ha atrevido a *maridar el éxito* juntando a Joan Roca y Pau Gasol en el Ciclo de debates Comer La Vanguardia bajo el título 'De personas a ídolos: ¿a qué sabe el éxito?'. ¿Qué a qué sabe? A mucho esfuerzo, técnica, horas y especialidad. Pero también a ilusión, apoyo, motivación y originalidad.

Pues eso, a ponerle muchas horas de calidad a este curso *and enjoy the ride!* ❋

Pepe Solla

El premiado cocinero gallego –una estrella Michelin y tres Soles Repsol– es inquieto y soñador. Detesta que se compare a los chefs con estrellas del rock pero toca la guitarra y no dudó en subirse el pasado verano al escenario de PortAmérica en Caldas de Reis (Pontevedra), un festival que marida música y gastronomía.

TEXTO: LAURA MORALES

“Cada elemento del restaurante es importante, el ‘todo’ es lo que nos va a dar el éxito”

Tiene una pequeña colección de guitarras y comparte afición motera con el chef Sergi Arola. De hecho, afirma que intenta no perderse los grandes premios de motociclismo. Pero no se quedan ahí sus aficiones, también practica windsurf y hace años practicaba golf, al que dice volverá cuando la edad no le permita surcar las olas. En diciembre cumplirá 53 y de momento sigue en buena forma.

Su restaurante gastronómico, Casa Solla, posee una estrella Michelin y tres soles Repsol, y este mes estrena un proyecto más informal: La Radio.





Te criaste entre fogones en el restaurante familiar. A pesar de esos antecedentes tu primera opción profesional no fue ser cocinero pero al final acabaste en esa profesión a punto de cumplir los 30. ¿Cómo fue esa evolución?
Empecé a estudiar empresariales y decido venir a ayudar a mis padres y seguir con mis estudios, pero el restaurante me fue enganchando poco a poco. Comencé en el mundo de la sala porque 'a priori' era más asequible cuando no tienes conocimientos técnicos de cocina. Al meterme en la sala empezó de pronto a gustarme mucho el mundo del vino. Estábamos justo en un momento en el que la D.O. Rías Baixas estaba en pleno apogeo y esto me fue contagiando. La figura del sumiller no era entonces muy conocida en Galicia y acabo fundando junto con Alfredo de Casa Alfredo la primera asociación gallega de sumilleres. Tratábamos que esa figura fuera apareciendo en los restaurantes de Galicia y de hecho yo empecé a oficiar también como sumiller. Pero en un momento decido que había que cambiar algo más en el restaurante por lo que tenía dos opciones: o intentar seguir con los cocineros que teníamos en ese momento y tratar de darles indicaciones o meterme yo en el mundo de la cocina. Entonces decido esto último y empiezo por los postres porque los postres siempre son medidos y pesados. Cuando no sabes cocinar, coges la receta de un postre y te sale, es más fácil que un guiso. Pero ese rigor a la hora de elaborar los postres lo fui llevando también a la cocina salada, para que no fuese tan intuitivo y la recetas salieran siempre iguales, que es lo más importante. Por ahí empecé y acabé totalmente enganchado. Pero sigo pensando que el restaurante es un global, a veces esto se olvida. Un cliente lo que siente es cocina, sala, personal, el trato... todo influye.

Durante tu formación trabajaste en El Bulli con Ferrán Adrià, al que has llegado a comparar con Picasso o Mozart. Háblanos de esa etapa.
Bueno, realmente durante mi formación no trabajé en El Bulli, en realidad lo que hice fue ese famoso curso que duraba tres días y que fue brutal pero donde realmente aprendí fue en el restaurante familiar. No obstante, hubo un antes y un después de esos tres días en Cala Montjoi, el curso fue de una intensidad increíble. Ferran te enseñaba a pensar en la cocina. Hasta que llegó él la cocina era una repetición sistemática de recetas, había muy poca aportación. Él hace la cocina de la libertad: que pensemos, que ejecutemos cosas distintas. Es lo que más me ha marcado en mis inicios profesionales, luego siempre seguimos recibiendo influencias.
Además, me gustaría matizar que yo dije que para mí fue más relevante y provocó más cambios Ferran en la cocina que Picasso en la pintura o Mozart en la música. Esto no es que lo haga mejor que nadie, simplemente ha destacado más en su disciplina. No me refiero a las figuras, que son incomparables.

¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo?
Definir la cocina siempre es complicado. La nuestra es una cocina de producto –porque Galicia es una tierra de producto que es lo más importante que tenemos–, de evolución, partiendo de la tradición, y cada vez más sencilla. Cuanto más sencilla es, más me cautiva. Cuando algo sencillo tiene magia es genial.

Y hablando de cocina de producto... ¿Qué piensas del alga gallega ultracongelada de Laduc ?
Seguramente si tuviésemos que poner un titular a este producto podría ser este: "Una despensa tan infinita como desconocida, e infrautilizada. Atrévete a conocerla". El alga ultracongelada de Laduc nos permite disponer de este preciada verdura del mar, durante todo el año, y poder incorporarla a nuestra vida cotidiana.
Laduc líder en el sector de la alga ultracongelada, ha preparado un espectacular documental " El Origen 6.12", en el que he participado, que nos va a permitir adentrarnos en el océano y emocionarnos descubriendo un mundo marino lleno de posibilidades, por degustar, por incorporar a la cocina y a las recetas cotidianas, las nuevas verduras, con sabor a costa, a mar.

Empezaste como sumiller por lo que le debes dar una importancia extraordinaria al vino en tu restaurante. ¿Crees en el maridaje?
No le doy al vino una importancia extraordinaria sino importantísima, tanto como la cocina, como el servicio o la ambientación del local. Todo es importante. Hay que ver el restaurante de una forma global.
Por supuesto que creo en el maridaje pero no es una fórmula única, lo importante es disfrutar y puedes hacerlo eligiendo una sola botella, la que te apetezca. Pero es bonita la opción del maridaje. Nosotros lo cuidamos mucho y buscamos cosas originales, muy distintas, únicas a veces.

Fuiste repostero antes que cocinero. ¿En general, en los restaurantes se le da a los postres la importancia que merecen? ¿Es cierto eso que dicen que un buen postre puede mejorar una comida no demasiado exitosa?
Cuando una comida es mala, es mala, un postre bueno no va a salvar el menú, pues la concepción global que se lleva el cliente no será buena. Pero por supuesto que los postres son importantes, igual que el resto de la comida. Hay que darle a todos los platos el mismo valor. No puedes descuidar nada: es importante la música, la decoración... todo te va



"Mi cocina es de producto basada en la magia de la sencillez"

Apunte personal

Un sabor de la infancia: Una patatas que hacía mi abuela
El maridaje perfecto: Lo que te apetezca en ese momento
Un lugar: No puedo quedarme con uno solo, el mundo en general es 'una pasada'
Una película: Blade Runner
Un libro: Los secretos de los pucheros de Hervé This
Una canción: Cualquiera de Pearl Jam
Un sueño por cumplir: Soy soñador y me quedan muchos que espero ir cumpliendo
Un truco de cocina: Utilizar la mínima cantidad de aceite necesaria en el primer rehogado de los guisos para que no resulten grasos
Si no hubiera sido chef... Músico, windsurfista o piloto de rallies





“Cuando una comida es mala, es mala, un postre bueno no va a salvar el menú”



a transmitir algo, una emoción..., y un postre es un plato más. Lo que no podemos ver es dos mundos: la cocina salada y la repostería. Insisto: todo es igual de importante y hay que cuidarlo todo. El ‘todo’ es lo que nos va a dar el éxito, así de sencillo.

Fundador del Grupo Nove, ¿Crees que debe potenciarse más la alta cocina gallega? ¿Crees que no está tan reconocida como la vasca o la catalana?
Sí, yo fui uno de los fundadores del Grupo Nove hace más de veinte años ya. En ese momento éramos 9 y ahora somos 23. Pero lo de potenciar... esto no es una situación de ver quién es más que quién... quién tiene más peso históricamente... Cataluña y País Vasco llevan una trayectoria innegable que va a pesar siempre, como Francia. No se trata de superar a nadie. Pero en general yo creo que Galicia ha dado un salto importante. También a nivel de cocineros, hay un montón de chefs con nombres y apellidos. A día de hoy la alta cocina gallega está reconocida, potenciada y tiene visibilidad suficiente. A partir de ahí, nos queda seguir trabajando, no hay otra opción.

Cada año reclutas a una treintena de chefs para que participen en el festival PortAmérica en Caldas de Reis (Pontevedra). ¿En qué consiste ese festival y cuáles son sus objetivos?
Nació con la idea de acercar la ‘alta gastronomía’ a espacios que no eran naturales *a priori* como los festivales de música, donde además no se solía comer bien. Hace ocho años el promotor de PortAmérica me propone por qué no hacer convivir alta cocina y música y entre los dos damos forma a la idea. Todo empezó con una experiencia piloto y actualmnete es un auténtico éxito. Yo reúno cada año a una treintena de cocineros en torno a esta causa y se ha convertido en un festival de música referente a nivel gastronómico yo creo que mundial. Además, se ha convertido en el ‘festival de los chefs’, todos participan con mucha ilusión, vienen a pasárselo bien, a disfrutar. Hemos conseguido cerrar un círculo maravilloso de música y gastronomía que seguirá por muchos años, ya que tiene un gran éxito de público y a nivel empresarial hemos logrado que sea rentable.

Háblanos de tu nuevo nuevo restaurante en Santiago de Compostela, La Radio. ¿Cuándo abrirá sus puertas y en qué se diferenciará la propuesta de la que ofreces en Casa Solla?
Estará situado en pleno corazón de Santiago y es un formato distinto, no va a ser, obviamente, Casa Solla. Pero no quiero llamarlo una segunda marca porque no lo es, es una propuesta distinta: más informal y asequible a todos los niveles, económico y experiencial. De este modo puedes venir dos o tres veces a la semana. Se abre en un local que se llamaba La Radio, de ahí que hayamos conservado el nombre y también por mi vinculación con el mundo de la música, que me gusta mucho y que va a estar muy presente. Ofrecemos una cocina abierta y se puede comer en la barra, pero no va a ser un formato de tapas sino que vamos a recuperar el concepto de raciones para compartir. También será más cercano en el trato y habrá cocineros-camareros que harán de todo.*

¿Dónde encontrarlo?

CASA SOLLA
Av. Sineiro, 7 · 36005 Poio (Pontevedra)
Tel.: 986 872 884
www.restaurantesolla.com

CHINA

Milenaria, singular y diversa



Boa – Bao (Barcelona)

En Occidente se suele llamar cocina china a la cocina cantonesa, ya que ha sido la más exportada. Pero sería como identificar la cocina española únicamente con la andaluza, por ejemplo. Y es que si en nuestro país, minúsculo en comparación con el gigante asiático, tenemos cocinas regionales muy diferenciadas, en China esa variedad se multiplica.

Veintidós provincias, cinco regiones autónomas, cuatro municipios bajo jurisdicción central —Pekín, Tianjin, Shaghái y Chongqing— y dos regiones administrativas especiales –Hong Kong y Macao–, conforman la República Popular China, que posee una superficie de 9. 596. 960 km². Así que hablar de su cocina a nivel global no es fácil. Las cocinas locales difieren mucho entre ellas, reflejando la diversidad de un país inmenso y los gustos de 55 etnias. Existen ocho grandes tradiciones culinarias: las de las provincias de Sichuan, Hunan, Guangdong, Shandong, Jiangsu, Anhui, Fujian y Zhejiang, a las que se añade la cocina de acentuado carácter oriental de la provincia musulmana de Xinjiang, la manchú del noreste y la pequinesa, influenciada por la cocina imperial.


Kumihō (Sant Cugat, Barcelona)

Ingredientes

Los principales ingredientes utilizados en la dieta culinaria china son las aves de corral, la carne —cerdo, ternera o cordero—, verduras, frutas y la soja. Entre los condimentos más utilizados se encuentra el jengibre y los aceites de maní y sésamo.

Exquisiteces escasas, caras y sorprendentes

Lujos con supuestas propiedades que repercuten en la fuerza, la potencia, la longevidad, y también el prestigio. Placer, bienestar y reconocimiento que en ocasiones pasan por encima de otras cuestiones, como la protección de las especies. Dos ejemplos los encontramos en la aleta de tiburón y el nido de golondrina.

La aleta de tiburón no puede faltar en ningún banquete que se precie, ya que está reservada para eventos especiales como festividades nacionales o bodas. Se comercializa seca, y para que recupere su textura cartilaginosa se remoja en agua y cuece durante varios días. Normalmente se consume en la famosa sopa de aleta de tiburón. Se suele acompañar de setas, cerdo y caldo de pollo para hacerla más sabrosa.

El nido de golondrina, por su parte, es en realidad un nido de salangana, pájaro parecido

Destaca el uso de la cocina al vapor, que conserva al máximo las propiedades de los alimentos y los hace especialmente jugosos


China Crown (Barcelona)


Shanghai mama (Madrid)

Para maridar

En el restaurante Shanghai mama (Madrid) proponen mezclas sorprendentes para completar el viaje al Oriente más auténtico con su carta llena de guiños a la típica *street food* china. Entre ellas destaca el Té de Pu´erh de Yun-nan, que lejos de tomarse con pastas a las cinco, es un auténtico cóctel 'encubierto' sin alcohol. Su nombre proviene de la región donde se cultiva esta especie. Cientos de años atrás era consumido únicamente por la nobleza china y esta casa rescata la fórmula con una vuelta de tuerca, añadiéndole mucho hielo para convertirlo en el final gélido perfecto.



Cómo se elabora el Pato Laqueado

El pato laqueado es una de las recetas más populares de la gastronomía china. Tim Wang, uno de los profesionales más prestigiosos del gigante rojo y cocinero del nuevo restaurante barcelonés China Crown, explica cómo se elabora esta receta:
"Lo primero que se hace es limpiar el pato", relata Wang. "Después, se rellena con nuestros mejores ingredientes y se macera con especias chinas. Seguidamente, se mete al horno durante cinco horas y se va sacando para bañarlo con la salsa Imperial China Crown". Para concluir, Wang aconseja sacarlo del horno y aplicarle por encima una capa de aceite a 200ºC. "Así, la piel del pato queda crujiente", apunta el experto.



China Crown (Barcelona)

al vencejo. Los nidos se venden deshidratados y en envases que parecen joyeros (no en vano pueden llegar a valer 2.000 dólares el kilo). Suponen una importante fuente de proteínas y minerales, que se dice aumentan la vitalidad y la potencia sexual. Los entendidos diferencian entre los nidos blancos (o puros) y los más bien negruzcos, con plumas diminutas incluidas. En ambos casos se lavan, se remojan y cuecen durante varios días, y lo que más se aprecia es su consistencia gelatinosa.

La cocina imperial, una gran desconocida

La cocina imperial china merece un capítulo aparte. Los emperadores de la antigua China tenían muchas salas para comer en sus palacios, cada cuarto dividido en varios departamentos, y cada departamento responsable de un tipo específico de platillo. Para plasmar la esencia del Imperio y servir lo que comían los Grandes Emperadores hace más de 400 años, Tim Wang, uno de los profesionales más prestigiosos de China y cocinero del nuevo restaurante barcelonés China Crown, ha recorrido la nación china. Lo ha hecho acompañado de otros miembros del equipo. Hasta en ocho ocasiones ha viajado al país para estudiar en profundidad esta gastronomía tan específica y dar con las materias primas adecuadas para elaborar sus recetas. Juntos han visitado y analizado las ciudades clave en este extenso periodo histórico. Durante su travesía, pararon en Gansu. A 3.100 km de Shanghái, esta región fue un puesto fronterizo importante en la época imperial y por ella discurre la Ruta de la Seda. De Allí, Wang ha rescatado la receta de cordero que se sirve en el restaurante ubicado en la emblemática Casa Calvet de Barcelona. Otro destino importante para entender la gastronomía de China Crown ha sido Yunnan, a 2.100 km de Shangái. De esta región, punto estratégico durante el Imperio Han, el equipo ha recuperado los tubérculos propios de la cocina imperial. Otras paradas fundamentales para la cultura culinaria del restaurante especializado en la cocina imperial han sido Sian y el Tíbet, ciudades con una tradición milenaria. El objetivo de China Crown es democratizar la cocina imperial china, que históricamente solo podía ser disfrutada por unos pocos, y ponerla al alcance de todos adaptándola al presente. Para lograrlo, Wang y el resto del equipo han innovado y aplicado técnicas revolucionarias en su cocina y han invertido en las mejores materias primas. Además de su mezcla de revolución y tradición culinaria, otra de las características de este restaurante es la variedad. La carta abarca los sabores de la cocina imperial China en su totalidad. Todas las regiones que una vez constituyeron

Durante la celebración del Año Nuevo chino, se suelen poner monedas de plata dentro de los *wontons* para desear buena suerte

Las gastronomías china y española, un puente de oportunidades

El pasado mes de julio se presentó en Madrid el Instituto de Cultura Gastronómica Hispano-China. Este organismo tiene como objetivo seguir creando alianzas entre España y China en torno a los sectores de la cocina, la hostelería y el turismo, conectando empresas, universidades, restaurantes y sobre todo profesionales. Más información: www.gastronomiahispanochina.com

el Imperio están plasmadas en la carta del nuevo restaurante de Casa Calvet. "Se trata de una cocina que rompe con la gastronomía asiática a la que estamos acostumbrados", afirma uno de los cocineros de China Crown.

Sugerencias

Entre los muchos restaurantes que en España ofrecen cocina china de calidad, además del anteriormente mencionado especializado en cocina imperial, proponemos algunos otros a modo de sugerencias.

En Shanghai mama (Madrid) elaboran sus platos basándose en recetas de la cocina milenaria china. Cuentan con especialidades como el *Pato Shanghai mama crujiente en salsa de almendras,* con un agridulce perfectamente equilibrado; el espectacular *Ku Bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta,* que se termina en mesa con soplete; *Paquetitos de pato crujiente con salsa de ciruela* o su variedad de *dumplings* con masa casera, elaborados a diario de manera artesanal. Entre estos últimos destacan

8 platos chinos auténticos

Desgraciadamente muchos de los restaurantes chinos fuera de China ofrecen recetas desvirtuadas de las originales o adaptadas al paladar occidental. Estos platos, en cambio, son auténticos.

1 Chop Suey: A pesar de no ser una receta milenaria, este plato no falta en ninguna buena mesa china. Su nombre significa literalmente "trozos mezclados" y consiste en cocinar en un *wok* diferentes tipos de carne con verduras, entre ellas no puede faltar el brote de judía mung verde (o china).

2 Chow Mein: Quizá el plato más versátil de la cocina china. Todo lo que lleve fideos fritos chinos es *chow mein.* Hay tantos tipos como ingredientes se quieran añadir, aunque lo habitual es que es que lleve carne, repollo y otras verduras. La versión cantonesa incluye crujientes fideos de huevo fritos, pimiento verde, vainas de guisantes, col china, bambú, castañas de agua, gambas y tres tipos de carne: char siu (cerdo), pollo y ternera.

3 Huo Guo o Hot Pot: Conocido como *fondue* china o caldero mongol, se prepara principalmente en invierno y cambia según la región de China. Consiste en cocinar diferentes tipos de alimentos –carne, verduras, setas, *wontons*, huevo *dumping* e incluso mariscos– en un caldo caliente con distintas salsas y colocarlo en el centro de la mesa.

4 Jiaozi: Son una especie de empanadillas de masa fina rellenas de carne picada o verduras que se sellan con los dedos. Se pueden cocinar de varias maneras: fritos o hervidos. Y para acompañar: salsa de soja y vinagre o salsa picante. También es habitual encontrarlos con rellenos dulces. Este plato con forma de cuerno simboliza la buena fortuna del nuevo año por lo que se consume especialmente durante las celebraciones del Año Nuevo Chino.

5 Pollo gong bao: Un auténtico clásico de la cocina china –y uno de los más picantes– que procede de la región de Sichuan. Consiste en pollo marinado mezclado con un sofrito de guindillas y pimienta de Sichuan preparada en el *wok*. Después, la carne se saltea con verduras y cacahuetes (o anacardos). Su versión más fuerte lleva también varios tipos de chiles chinos.

6 Sopa de wonton: Una especie de raviolis italianos. Se trata de una masa de harina de trigo rellena con carne picada de cerdo, gambas, cebolla, jengibre, aceite de sésamo y soja. Forman unas empanadillas redondas con una textura arrugada similar a las nubes. De hecho, el nombre de esta receta significa literalmente 'tragarse las nubes'. En China, el *wonton* suele servirse en una sopa de fideos muy finos con gambas y cebolleta.

7 Wanton Mee: Fideos cantoneses de huevo muy populares en China, sobre todo en Hong Kong. Estos *noodles* se sirven en una especie de sopa, con abundante salsa de ostras o de soja. Hay diferentes versiones según la región en la que se prepare, pero lo habitual es que vaya servido con *Char Siew* (rodajas de carne de cerdo asado) y varios tipos de verduras de hojas verdes, como el kailan chino. En Hong Kong suelen añadir gambas, lo sirven sin cerdo y lo decoran con cebolleta china.

8 Zongzi: Un popular triángulo de arroz glutinoso relleno de carne o judías dulces y enrollado con hojas de bambú. Se cocina al vapor o hervido. Es un plato tradicional que los chinos preparan siempre en el Festival del barco dragón.



Boa – Bao (Barcelona)



Restaurante Hutong (Madrid)

el *Xiaolongbao relleno de carne y trufa negra,* el *Ha Kao relleno de gambas con jengibre* o el *Wonton de Sichuan con aceite rojo picante.*

En la ciudad de Barcelona encontramos el nuevo Boa-Bao, que aunque no puede definirse como restaurante chino, sí que ofrece recetas auténticas –sin reinventar, fusionar ni reinterpretar– de diferentes culturas asiáticas entre las que se encuentra la china. Así, ofrecen platos como la *Sopa cantonesa de wontons con noodles de huevo y cerdo* o el *Pato pekín.*

También en Barcelona, pero en este caso en la localidad de Sant Cugat, ha abierto recientemente Kumihö, que ofrece tapas asiáticas con foco en la cocina china tradicional cantonesa. Entre los platos de la carta encontramos el *Guotie de cerdo con jiucai* (la versión china del popular gyoza japonés); el cantonés *Shuijiao de cerdo con apio chino* (el denominado *dumpling* de agua porque primero se hierve pero después se marca en plancha); *Har Gao cantonés de marisco y castaña de agua; Chop suey de setas y sepia; Fideos chow mein con salsa de la casa y wo sun;* y la *Lubina al estilo fiesta china* dos veces cocinada, primero al vapor y después rociada con aceite vegetal con temperatura, cuya vinagreta elaborada con soja, apio chino y cítricos aporta matices sabrosos y delicados a este plato que en China solo se sirve en las celebraciones.

Finalmente, debemos destacar como novedad el restaurante Hutong, recién llegado al madrileño Barrio de Salamanca. Su cocina recorre distintas zonas de China haciendo hincapié en la región de Sichuan y sus característicos picantes. Su oferta, basada en la tradición, junto a la decoración del local invitan al disfrute. Y es que esta nueva apuesta del reconocido grupo Ayala Japón, con más de 15 años de experiencia y caracterizado por la calidad de sus productos, es toda una garantía. Además, cada uno de los platos que aquí se sirven se elaboran siguiendo recetas originales. Imprescindible la *Cazuela de ternera con verduras,* la *Berenjena macerada con salsa original Lao Gang Ma*, el *Pollo Ban Ban, marinado con salsa picante, sésamo y cacahuetes* y el *Pato con crepes caseros estilo pekinés.*❋



Restaurante Hutong (Madrid)



Toy Panda (Madrid)

Feliç 2











Dai HuaDong, más conocido por sus clientes y amigos como Luis, lleva 19 años al frente de este restaurante de alto prestigio especializado en cocina de fusión chino- mediterránea. De hecho, fue el primer restaurante chino de España en hacer este tipo de cocina y actualmente está considerado como uno de los restaurantes chinos con más prestigio de nuestro país. Así pues, vale la pena desplazarse a la localidad costera de Alella, situada en la zona de El Maresme, a 15 Kilómetros de Barcelona, para disfrutar de su cocina.

Su propietario salió de su natal Wen Zhou (costa sur de China) provincia de Zhejiang, dispuesto a dar a conocer la sabiduría y tradición de su milenaria cultura gastronómica que en aquella zona es excelente. Desde el año 1980 su visión le ha llevado a ofrecer una particular y renovada oferta de platos de su recetario tradicional mezclándola con algunos elementos y productos de la cocina mediterránea. Una cocina fusión compuesta de diferentes texturas, sabores y aromas, a cargo de José Luis Dai y David Chen, los expertos jefes de cocina. Encontramos, por ejemplo, platos imprescindibles en la gastronomía típica china, como el más célebre: el *Pato Laqueado de Pekín.* También se ofrecen en carta la *Sopa agripicante al estilo Si-Chuan,* la *Sopa de aleta de tiburón y vieira, Won-ton frito* (crep frito relleno de lomo picado y vino de arroz) o el *Dim-sum Ja Gao de gambas.*

Una cuidada selección de vinos, entre los que destacan los de la D. O. Alella, completan la oferta.

Abre de lunes a sábado de 13:00-16:30 y de 20:30-24:00. Domingos de 13:00-16:30. También permanece abierto 24 y 31 de diciembre.❋

El chef: Huadong Dai

Huadong Dai se ha convertido en uno de los mejores chefs del país. Todo ello a través de una cocina china de inmejorable calidad. Se trata del primer chef chino que utiliza un toque de cocina mediterránea. Huadong Dai, conocido como Luis, es un empresario conocedor de los fogones con una experiencia de más de 30 años (empezó a trabajar como cocinero en 1987). Su profesionalidad queda avalada por los múltiples cursos que imparte en distintas escuelas de cocina y varios programas de televisión. En su restaurante podemos deleitarnos con el mejor Pato Laqueado del país, importado desde Holanda, y degustar una *escudella* con productos típicos de China, sin olvidar sus Dim-Sum, su arroz con cordero, las gambas estilo mariposa, unos increíbles y gustosos bogavantes o esa berenjena con lomo estilo Feliç 2.

FELIÇ 2
Ametllers, 2 · 08328 Barcelona
Tel.: 935 408 522 · www.feliz2.com



Molino de Alcuneza

Pan artesano y cocina vanguardista

Hace unos años la cocina de vanguardia no contemplaba el pan. Sin embargo ahora todo lo que sea artesano, incluido el pan, merece atención. Lo saben bien en este restaurante donde es el eje de su propuesta, no en vano está ubicado en un antiguo molino harinero. TEXTO: LAURA MORALES

El restaurante Molino de Alcuneza está ubicado en un molino centenario de Sigüenza (Guadalajara) y pertenece al hotel-spa de cuatro estrellas del mismo nombre, un Relais & Châteaux situado en plena naturaleza. Relax y gastronomía con estrella: ¿se puede pedir más?

Un lugar con historia

La historia de este establecimiento se remonta a 1992, cuando los padres de Blanca y Samuel Moreno, actuales propietarios, deciden comprar un molino de piedra del siglo XV a las afueras de Sigüenza y rehabilitarlo para transformarlo en un hotel *boutique*. Su ubicación privilegiada en pleno campo, una cuidada decoración de inspiración rústica, la atención exquisita que brindan sus anfitriones y una gastronomía de altura asentada en las bases de la cocina de proximidad hacen que sea todo un referente.

La cocina

Samuel Moreno tuvo como objetivo desde el primer momento crear un restaurante de nivel que fuera un destino para el público gourmet a nivel nacional. Su estilo personal se basa en la cocina tradicional, con un recetario más serrano que manchego, protagonizado por el producto de temporada y preferentemente local (como escabeches, quesos, embutidos, carnes de caza, miel, setas, trufas, caracoles o harinas artesanas), al que aporta toques frescos y muchos matices en una carta que cambia tres veces al año. Para armonizar los platos, una interesante bodega compuesta, principalmente, por vinos nacionales de proximidad.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Samuel Moreno lo expresa así: "La primera estrella ha supuesto un gran reconocimiento a nuestra trayectoria y a la cocina que desarrollo en el Molino de Alcuneza, pero sobre todo ha supuesto una gran sorpresa para mí y para todo mi equipo. Sin duda es una responsabilidad, pero también es algo que te empuja a ser fiel a tu estilo y seguir avanzando en la línea de trabajo que venimos desarrollando: cocina honesta arraigada en el recetario clásico y local pero cocinada con técnicas de vanguardia. También destaco la gran visibilidad que las estrellas dan al restaurante. Las reservas se han multiplicado y estamos trabajando muy bien".

MOLINO DE ALCUNEZA
Carretera Alboreca, km. 0.5
19264 Alcuneza-Sigüenza (Guadalajara)
Tel: 949 391 501
www.molinodealcuneza.com
Jefe de cocina: Samuel Moreno
Horario: L- Mi: 20:30 - 22:30 y J - D: 13:30-15:00 y 20:30 - 22:30
Vacaciones: 15 de diciembre a 10 de febrero
Parking propio: sí
Precio menús degustación: Menú Disfrutar 55 € - Menú Celebrar 75€



El chef: Samuel Moreno

Samuel Moreno (Guadalajara, 1979), tras sus estudios de Cocina en la ESH de Teruel, cursó en Barcelona master y postgrados en Repostería con Jordi Butrón en Spai-Sucre y ESH BCN postgrado en Nuevas tecnologías aplicadas en la cocina. Ha realizado *stages* entre otros, con Sergi Arola en La Broche (Madrid), los hermanos Roca en El Celler de Can Roca (Girona) y Joan Bosch en Can Bosch (Cambrils). También ha asistido a cursos de repostería y panadería artesana con Xavier Barriga de Turris (Bcn) y diversos cursos en el Aula Chocovic (Vic). Es el Chef-Director del Relais & Châteaux Molino de Alcuneza desde 2006.



El pan, eje de su propuesta

Con el fin de recuperar el pasado harinero del lugar y de "acercar el paisaje del campo de secano a la mesa", en sus propias palabras, Samuel se ha especializado en panadería y repostería. Elabora sus panes monovarietales a diario y de manera artesanal, empleando exclusivamente harinas ecológicas de la zona, molidas a la piedra. La masa madre procede de las mismas levaduras con las que se hacía el pan hace 500 años en el Molino de Alcuneza. El resultado es un pan sabroso, nutritivo y saludable en seis variedades: espelta, centeno, trigo florencia aurora, trigo negrillo, trigo corazón y de cerveza. Además, Samuel prepara la bollería artesana que se sirve en el desayuno.❋



ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Rovellats Merlot 2018

Sugerencias de maridaje: Resulta un buen aperitivo, acompañando embutidos y tapas, magrets de pato y platos ligeros como el *Tartar de lubina salvaje con sopa detox de manzana, apio y pepino* que proponen en el restaurante Molino de Alcuneza.

El vino: Elaborado solamente a partir del mosto flor mediante prensado lento a baja presión. Después de una corta maceración de tres horas, presenta un color salmón-rosado. En nariz es exuberante y exótico, recordando aromas a fresas y otras pequeñas frutas rojas del bosque. Transcurre por la boca como una explosión de pequeñas sensaciones de fruta roja muy madura y un ligero fondo cítrico, que le da frescor y elegancia. En vía retronasal se acentúan las notas de fruta madura que evocan la carne de membrillo.

Producción limitada y numerada de 22.454 botellas.

www.cavarovellats.com





Cancook

Fresco y diferente

Su nombre juega con las palabras 'puedo cocinar' en inglés. Desde luego, el joven equipo liderado por el chef de origen cubano Ramces González no solo puede, sino que lo hace con solvencia, tanto, que han logrado que en el cielo gastronómico de Zaragoza brille una nueva estrella.

TEXTO: LAURA MORALES.



Situado junto al estadio de fútbol de La Romareda ofrece "una cocina moderna que realza los sabores de los productos de mercado" en palabras de los inspectores de la *Guía Michelin.* Y es que con apenas cinco años de vida, el proyecto liderado por los jóvenes Ramces González en los fogones y Diego Millán en sala –nacidos ambos en 1991–, Cancook Restaurant, logró su primera estrella en noviembre del pasado año. Ramces y Diego comenzaron su andadura empresarial en el centro de Zaragoza, para trasladarse a su actual ubicación en septiembre de 2016, un nuevo emplazamiento de 370 m^2 frente a los 70m^2 del anterior local. Afirman que trabajan en un restaurante "como el que soñábamos, y que no existía en Zaragoza, así que lo tuvimos que montar nosotros".

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Ramces González declara para *Vinos y Restaurantes:* "La estrella fue no solo para mí sino para todos los que formamos Cancook, un cambio radical en cuanto a trabajo y exigencia. Para mí ha sido una presión brutal porque ahora la gente espera mucho más de mí y esto me obliga a ser mucho más exigente conmigo mismo y mi equipo. A eso se añade la presión de ser uno de los cocineros mas jóvenes en conseguir la estrella. Nos obliga ha aprender muy rápido y a gestionar toda la avalancha de trabajo, porque el cliente siempre merece la mejor versión de nosotros mismos". Y añade, como si de un deseado bebé se tratara: "Cuando buscábamos la estrella no nos llegó y cuando nos relajamos, cuando ya teníamos mas asentado el restaurante llegó sola y nos ha dado un empujón y una energía sin precedentes. No solo nos pone en el mapa a nosotros sino a Zaragoza y Aragón. La gastronomía mueve mucho turismo y eso lo tenemos que aprovechar."



El chef: Ramces González

Ramces González Méndez (La Habana, Cuba, 1991) no arrebató a Jordi Cruz el título de cocinero más joven con estrella por una diferencia de apenas seis meses, ya que el catalán también recibió la primera con 26 años. Formado en la escuela de Miralbueno de Zaragoza, Ramces empezó su andadura en hostelería en el restaurante familiar, ubicado en la capital aragonesa, donde aprendió a cocinar con su tía y su abuela. Tras cinco años como jefe de cocina del reputado restaurante Novodabo –uno de los mejores restaurantes de la ciudad de Zaragoza– abrió su propio establecimiento junto a Diego Millán, Cancook, en septiembre de 2014.



Sólida cocina creativa

No ofrecen carta sino tres menús degustación, de 10, 14 y 18 pases, que se sirven a 62, 80 y 100 euros, muy por debajo del precio habitual de este tipo de restaurantes. Y con la posibilidad de maridarlos.

Los menús, con una cuidada presentación, esconden un largo trabajo intelectual, indagando en contrastes y elementos que resalten el gusto del producto protagonista, de cercanía en la medida de lo posible, pero sin renunciar a una vocación universal. Aunque estemos ante una cocina de corte creativo, los sabores de siempre se encuentran fácilmente en sus propuestas. Además, las raíces cubanas de Ramces también están presentes a través de guiños a la cocina de la isla caribeña, como el toque cítrico o las carnes ahumadas. Entre las propuestas encontramos por ejemplo el *Tartar de chuleta de cebo a la brasa con emulsión de alcaparras,* el primero que introdujeron en el menú degustación y con el que se dieron a conocer.

Destacar que en Cancook se cuida hasta el más mínimo detalle, por ejemplo, elaboran su propia mantequilla o el pan de masa madre, que tardan cuatro días en hacer.

La sala

De la sala, –con tan solo una decena de mesas– se encarga Diego, que ha apostado por la elegancia en el servicio —los manteles, por ejemplo, se planchan antes de la comida, ya sobre la mesa— y la diferenciación a la hora de ofrecer las bebidas, seleccionado los mejores, vinos, cavas y champagnes (cuentan en carta con más de 200 referencias), sin desdeñar otras propuestas como sidra o cervezas.✻



CANCOOK

Juan II de Aragón, 5 · 50009 Zaragoza · **Tel.:** 976 239 516 · www.cancookrestaurant.com · **Jefe de cocina:** Ramces González · **Horario:** M- S: 13:45-15:15 y 21:00 - 22:00 · **Cerrado:** Lunes y domingos · **Vacaciones:** 15 días en agosto y 15 días en enero · **Precio menús degustación:** Menú Esencia (10 pases) 62€- Gran Menú (14 pases) 80€ Menú Festival (18 pases) 100€

Es con toda seguridad el restaurante con estrella Michelin más pequeño de Europa –apenas 48 m² que incluyen sala, cocina y aseos– con capacidad para solo 14 comensales. Pero su reducido tamaño y su ambiente algo ruidoso, no fueron obstáculo para que los inspectores de la famosa *guía roja* se fijaran en él. TEXTO: LAURA MORALES

Bagá

Pequeño pero matón





El refrán que dice "en el frasco pequeño está la buena confitura" sería aplicable a este restaurante jienense con apenas tres mesas y una barra con capacidad para cuatro comensales que separa la cocina de la sala. Ubicado en la ciudad de Jaén –ha conseguido la primera estrella para la provincia– debe su nombre a la flor del olivo y ha sido definido por los inspectores de Michelin como "original" y "pequeño



El chef: Pedro Sánchez Jaén

Pedro Sánchez Jaén (Jaén, 1977) tras finalizar COU realizó el Curso Superior de Cocina en la Escuela de Hostelería La Laguna (Baeza). A principios de los años 2000 realizó prácticas en el Parador de Turismo de Jaén, en el prestigioso Château de Bagnols 5 Estrellas GL (Beaujolais, Francia), en el Restaurante Martín Berasategui de Lasarte (San Sebastián) y en el Restaurante Tragabuches de Ronda (Málaga). Ejerció como Jefe de Cocina en el Restaurante Casa Antonio (Jaén) de 2003 a 2017, año en el que decidió abrir Bagá (Jaén), actualmente con una estrella Michelin y un Sol Repsol.





en el espacio pero... ¡ muy grande en el sabor!".

Bagá es especial, ya sea por la cercanía de su equipo con el cliente –con Pedro Sánchez a la cabeza, seguido por Mapy, su pareja, jefa de sala, gestora y encargada las RRSS– ya sea por la arriesgada propuesta gastronómica que ofrece: un único menú degustación de 15 pases que va cambiando prácticamente cada semana debido a la temporalidad del producto que el chef Pedro Sánchez utiliza para sus elaboraciones, de no más de 3 ó 4 ingredientes. Sabores limpios y reconocibles, arraigados a la tierra, combinados con productos algo más "radicales" como la botarga, el caviar o la ortiga de mar hacen que este restaurante, según su propia definición, "entre por el ojo pero sobre todo se quede en el recuerdo de todo el que nos visita".❋



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

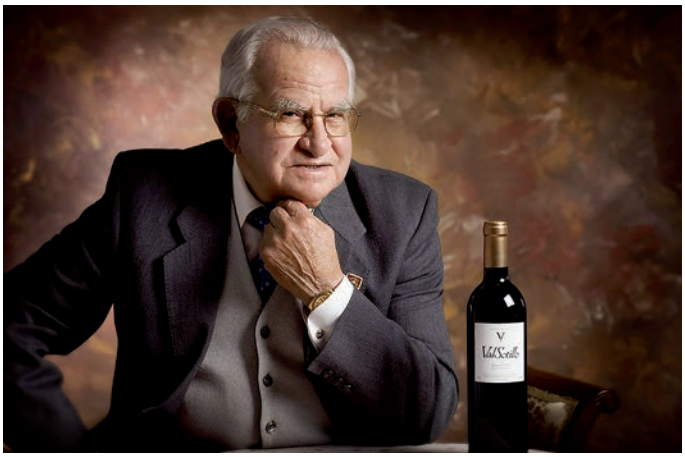
El chef Pedro Sánchez lo expresa con estas palabras: "En nuestro caso fue una sorpresa con mayúsculas; Bagá no fue un restaurante concebido con ese fin, Bagá es 'demasiado' pequeño, es algo ruidoso, no hay mucho espacio entre las mesas, el cliente incluso puede ver cómo limpiamos los platos... Bagá fue un capricho, tras toda mi vida trabajando en restaurantes donde daba de comer a más de 50 comensales por servicio, decidí que era el momento de cambiar y dedicarme más tiempo a mí, como cocinero y como persona, por este motivo buscaba algo pequeño y di con el local más pequeño de Jaén donde solo caben 14 comensales. ¿Una locura? Seguramente... pero fue y sigue siendo la locura más maravillosa de mi vida. Al cabo de unos meses de la apertura comenzaron los rumores, la estrella estaba cerca, pero nosotros nunca les hicimos mucho caso. Michelin tiene unos patrones muy marcados y nosotros nunca nos vimos dentro de ellos pero ¡la estrella llegó!. Aún no somos conscientes. Hemos tenido que cambiar el modo de reservar para poder atender a todo el mundo, incrementar nuestra plantilla, pasando de dos a 4 cocineros (no hay espacio para más) una auténtica locura... la estrella nos alegró muchísimo pero sobre todo nos alegra ser la "excusa" para que más gente conozca Jaén, su belleza y su arte.

Aún no somos plenamente conscientes de lo que supuso. Ahora tengo que viajar más, intentado cuadrar todo para estar fuera del restaurante lo menos posible, al fin y al cabo lo que me gusta es cocinar pero entiendo que hay que estar donde te llaman, donde te resulta atractivo o se corresponde con tu filosofía como cocinero, salir del restaurante y darlo a conocer también forma parte de nuestro trabajo, algo que el cliente a veces no entiende, pero que es trabajo igualmente.

En resumen, la estrella Michelin te cambia la vida como profesional, se la cambia a todo el equipo, pero nunca debes despegar los pies del suelo, ni olvidar quién o cómo eras antes de esta vorágine, si lo consigues y eso el tiempo lo dirá, el pleno será total".

BAGÁ ESPACIO GASTRONÓMICO Reja de la Capilla, 3 · 23001 Jaén · **Tel.:** 953 047 450 · www.bagagastronomico.com · **Jefe de cocina:** Pedro Sánchez Jaén · **Horario:** Mi- S: 13:30-15:00 y 20:30 - 22:30 - M: 20:30-22:30 - D: 13:30-15:00 · **Cerrado:** Lunes, martes almuerzo y domingo cena. · **Vacaciones:** Agosto · **Precio menú degustación:** 65€ Sin incluir la bebida





PREMIO HERENCIA RIBERA

En esta primera edición los premiados han sido Ismael Arroyo y Pilar Pérez Albéniz. Ismael fundó su propia bodega antes de la creación de la Denominación de Origen y luchó junto a un reducido número de viticultores bodegueros en la fundación de la misma. Pilar, propietaria de la bodega Peñalba López-Finca Torremilanos, también participó en la fundación de la denominación en la sombra, ya que fue su marido uno de los ejecutores del proceso y posteriormente presidente.

Impulso al cava

Ainia, centro experto en el diseño de sistemas de inspección, colabora en el proyecto multidisciplinar de innovación *Cavawinner* junto con Bodegas Vilarnau, Bodegas Bilbaínas, Juvé & Camps, Dominio de la Vega, Gramona, Bodegas San Valero, Mecanizaciones Alavesas y Trefinos. El objetivo es integrar tecnologías avanzadas que permitan optimizar y actualizar los procesos de vinificación más tradicionales del cava español, para impulsar su presencia en el mercado internacional.



Salón Internacional de vinos Oxidativos

Después del éxito del 1er Encuentro europeo de vinos oxidativos, llega una segunda edición muy ambiciosa con la participación de Francia, España, Italia, Portugal, Grecia, Hungría y más de 70 bodegas. La cita será en Perpiñán el lunes 28 de octubre.

Proyecto enoturístico

Bodegas Faustino Rivero Ulecia, del Grupo Marqués del Atrio, está ultimando los detalles de su nuevo proyecto enoturístico. Se trata de un espacio vitivinícola en Arnedo abierto a las visitas con terraza, *Wine Bar,* tienda especializada y actividades orientadas a difundir los valores vitivinícolas, el amor por la tierra y el vino DOCa. Rioja.

Nuevos directores generales

El Grupo Pernod Ricard ha nombrado a Guillaume Girard-Reydet nuevo Director General de Pernod Ricard Iberia. Además, será miembro del equipo de Dirección de esta región.
Por su parte, Bodegas Murviedro, la representación española del Grupo Schenk, ha anunciado el nombramiento de Bernard Lukey como nuevo Director General de la empresa suiza.



Ribereña del Año 2019

Lucía Jiménez ha recibido el *Premio Ribereña del Año 2019* en reconocimiento a su dilatada trayectoria profesional y su apuesta por los vinos y bodegas de la Ribera del Duero. "Como castellanoleonesa y amante de los vinos de Ribera del Duero, es todo un honor recibir el Premio de 'Ribereña del año', siendo la primera mujer en hacerlo", ha comentado la actriz segoviana.



NUEVOS OROS

Los vinos comercializados por Anecoop Bodegas producidos en Bodega La Viña (La Font de la Figuera), Bodegas Reymos (Cheste), ambas con DOP Valencia, y Bodegas San Martín y Proyecto Unsi, de San Martín de Unx (DO Navarra)– han sido galardonados con 24 medallas de oro y 48 de plata en cuatro certámenes mundiales: el *Asia Wein Trophy, Mundus Vini, AWC Vienna* y *Decanter Asia.*



Salto al mercado americano

Komvida marca española líder en la producción y distribución de kombucha en nuestro país, da un paso más en su expansión internacional con el inicio de la comercialización de su producto en los mercados de Estados Unidos y Panamá. La compañía extremeña prevé exportar durante el primer año 250.000 litros de la bebida probiótica.

Aperitivo francés de moda



Elegante sofisticado y urbanita. Así es *Lillet*, el aperitivo por excelencia que llega, por fin, de la mano de Pernod Ricard España a nuestro país. Sus dos sabores, blanco y rosado, son perfectos para cualquier momento del día.

La coctelería tiene nombre de mujer

Bannie Kang ha sido nombrada *Mejor Bartender del Mundo 2019.* Es la tercera mujer que se hace con el título en el certamen más prestigioso de coctelería, *World Class Competition,* celebrado recientemente en Glasgow.





Aigua Vilajuïga inicia una nueva etapa

El agua que bebía Dalí volverá a la mesa de los mejores restaurantes gracias a la empresa Grifols, que ha renovado el recinto y la planta embotelladora del agua de la localidad ampurdanesa del mismo nombre. La firma, que vende a restaurantes y tiendas gourmet, prevé producir dos millones de litros en un año. Y es que Aigua Vilajuïga renace 115 años después de la primera botella, aspirando a convertirse en el agua gastronómica por excelencia. Es por ello también que ha apostado por Jordi Roca, de El Celler de Can Roca, para elaborar los primeros postres inspirados en el agua, gasificada de forma natural y que se consume tal y como brota de la naturaleza.

Nuevos vinos El Vínculo

Las nuevas generaciones de la familia Fernández Rivera –anterior Grupo Pesquera– han tomado las riendas y han adaptado su imagen y la de sus vinos a los mercados actuales. La Familia define la bodega El Vínculo como "la más transgresora del grupo" porque "se creó en Castilla La Mancha –en Campo de Criptana- para crear grandes vinos manchegos" algo que parecía muy difícil en ese momento. Ahora presentan sus nuevos vinos: un crianza y un reserva de tempranillo y un monovarieal de airén. El *Crianza 2015* es goloso en boca, amplio recorrido y redondo. El *Reserva 2010* posee una entrada franca en boca que da paso a una elegante complejidad. *Alejairén 2017*, por su parte, tiene una entrada golosa y fresca que da paso a una sensación untuosa, resultado de su paso por barrica.



BARÓN DE LEY ESTRENA BODEGA



Barón de Ley está de estreno. El pasado 12 de septiembre se inauguraron sus nuevas instalaciones de la mano de su equipo directivo y enológico, así como con la presencia de representantes locales, compradores nacionales e internacionales y medios de comunicación.

Con una capacidad para elaborar dos millones y medio de kilos en una sola vuelta, una sala con capacidad para alojar hasta 30.000 barricas y un presupuesto de más de 15 millones de euros, Barón de Ley invierte una vez más con la única finalidad de mejorar la calidad de sus vinos y dar respuesta a los mercados nacional e internacional. Así púes se inaugura una de las bodegas mejor dotadas tecnológicamente de Rioja, potenciando su filosofía de elaboración basada en el cuidado del viñedo y las variedades autóctonas como fuente principal de calidad y dotando a su equipo enológico de las herramientas necesarias para que puedan plasmar toda su inquietud y creatividad.



Con este estreno, la bodega tendrá una capacidad para envejecer más de 5 millones de botellas que podrán dar cobertura a los más de 50 países que consumen los vinos de Barón de Ley; una apuesta de calidad y de futuro.

Esta ampliación coincide con la incorporación de Pablo Tascón como nuevo director técnico de Barón de Ley.



Terras Gauda entrega los Premios Nacionales de Vela

Los XII Premios Nacionales de Vela de este año han recaído en: Estrella Damm – Mejor Barco ORC; Bribón Movistar – Mejor Barco; Diego Botín y Iago López – Equipo Olímpico del Año; Galicia 93 Pescanova – Mejor Proyecto Deportivo: Martin Wizner y Pedro Ameneiro – Equipo Juvenil del Año; Marnatura (J70) – Monotipo del año; Violeta del Reino – Regatista del año y Nauta 360 – Premio Mariano Aguado de Comunicación.
Unos premios patrocinados, un año más, por las bodegas de la D.O. Rías Baixas Terras Gauda.



Apuesta por los productos de proximidad

Bajo el lema 'Cada gota cuenta', la D.O. Tacoronte- Acentejo pretende concienciar de la importancia del consumo de sus vino en Tenerife, en una clara apuesta por los productos Km0.



Tarjeta de viticultor modernizada

El C.R.D.O Bierzo ha distribuido una nueva tarjeta a los viticultores acogidos a la denominación de origen. El dispositivo cuenta con importantes mejoras, entre ellas, mayor control para garantizar el origen de la uva y más memoria para almacenar los datos.

Mixer con ingredientes originales



Gracias al espíritu innovador de Fever -Tree y de sus fundadores –Charles Rolls y Tim Warrillow–, hoy en día podemos encontrar ingredientes tan exóticos como Jengibre de Cochín, Naranjas amargas de Tanzania, Quinina del Congo, Jengibre de Nigeria y naranjas, limones y pomelos de la región de Murcia.

SE INTENTA CREAR UNA NUEVA D.O.

Corpinnat (una escisión del cava integrada por nueve bodegas) y Clàssic Penedès (los espumosos amparados por la D.O. Penedès) esperan cerrar antes de final de año una nueva denominación de origen de espumosos del Penedès.
La D.O. Cava lamenta profundamente que las bodegas participantes en este acuerdo "hayan tomado la decisión de autoexcluirse del proceso de renovación en el seno de la D.O.".



Para elaborar el mejor ceviche

A la hora de elegir el ingrediente principal con el que elaborar nuestros ceviches, las lubinas, doradas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares* son la mejor alternativa. Proceden de nuestras costas con todas las garantías de calidad y seguridad que marca su sello de origen.





Nueva gama de lonchas de embutido

Navidul lanza *Momentos*, una gama compuesta por tres variedades: lonchas de Chorizo Ibérico Gran Selección, Salchichón Ibérico Gran Selección y Caña de Lomo, que se presentan en un nuevo formato para poder disfrutar de la calidad de los mejores embutidos, de una forma más cómoda.

IMAGEN RENOVADA

Celler Gerisena renueva la imagen de la gama *Ergo*, que incluye un blanco de macabeo y garnacha roja y un tinto de merlot, cabernet sauvignon y cariñena. Se trata de vinos ecológicos que provienen del Paraje Natural de l'Albera. Unos vinos para los amantes de la naturaleza, porque tierra solo hay una. Un brindis al trabajo bien hecho, los valores y las cosas auténticas.





Para gozar con el postre o a copas

La Cooperativa de Garriguella y Rabós presenta la nueva imagen de sus vinos dulces, divertidos para gozar con el postre o a copas: *Moscatel de L'Empordà,* un vino de licor goloso y tentador; *Garnacha Ambre de L'Empordà,* perfecto para acompañar postres; y *Garnacha Robí de L'Empordà*, ideal para después de una buena comida, para postre o como digestivo.

Incorporación al equipo

Raventós Codorníu, incorpora a su equipo directivo a Emmanuel Pouey, en calidad de Director Global de Marketing. Pouey será el responsable mundial de marketing de la compañía bodeguera más antigua de España, que incluye reconocidas bodegas de prestigio internacional.





ELOGIADOS POR PARKER

Siete vinos de Finca Valpiedra y Viña Bujanda brillan en la lista 'Parker' 2019 de bodegas de Rioja. Son: Petra de Valpiedra 2016; Finca Valpiedra Reserva 2012, Cantos de Valpiedra, Viña Bujanda Crianza 2016, Viña Bujanda Graciano 2014, Viña Bujanda Reserva 2012 y Viña Bujanda Gran Reserva 2011.



Entre los mejores de La Rioja

Entre los cinco restaurantes favoritos de los usuarios de TripAdvisor en toda la Región se encuentra el restaurante Barahonda, con 4'5 sobre 5, una puntuación basada en 204 opiniones. Están especializados en comida mediterránea pero con sabores y presentaciones muy contemporáneos. Su menú degustación cuesta 40 euros.

Apuesta por el Empordà

Este año, el establecimiento o empresa premiada con el 'Lledoner d'Or' 2019 entregado por su decidido apoyo a los vinos de la D.O. Empordà ha sido el Hotel Gastronómico Es Portal, de Pals (Girona), un establecimiento de referencia que apuesta por los productos de proximidad, incluidos los vinos ampurdaneses.



Libro sobre Les Garrigues

Un total de 31 escritores de la comarca han creado *Pas a pas,* un "libro de Les Garrigues y por Les Garrigues", donde sus autores y autoras plasman su poesía, narraciones cortas o sus estudios dentro del marco de cada municipio. Ha sido presentado en la bodega leridana Mas Blanch i Jové.



Nuevo éxito de Clunia

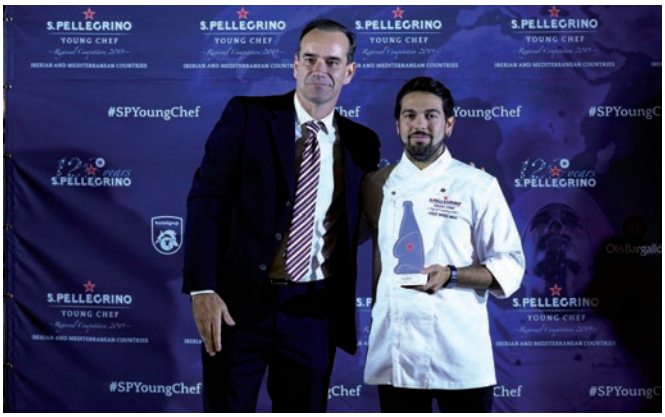
La más reciente edición de *Guía Peñín* ha vuelto a reconocer la calidad de los vinos de Clunia con altísimas puntuaciones. Una calidad que radica en su terruño. En su admiración por Clunia, a *Guía Peñín* se han unido por ejemplo el crítico Robert Parker, la revista *Wine Enthusiast,* los concursos AkataVino Sumilleres de España (CIVAS), y Tempranillos al Mundo.





Triunfo en Japón

Las *Sidra El Gaitero Clásica, Gaitero Spanish Cider 100% Apple* y *Gaitero Spanish Cider Red Grape* son las que han encantado al experto jurado de los prestigiosos *Japan Cider Awards,* que cada año premia a las mejores sidras internacionales.



A LA FINAL

Albert Manso, *sous chef* de Tickets (Barcelona), ha sido proclamado representante de la región Países Ibéricos y Mediterráneos (que engloba España, Portugal, Grecia e Israel) en la Gran Final de S.Pellegrino Young Chef 2020 que se celebrará en Milán (Italia) los días 8 y 9 de mayo del próximo año.

Encuentro de cocina y vino

Estas dos disciplinas han sabido evolucionar hasta posicionarse como referentes a nivel internacional, aunque de manera independiente. En esta reflexión coinciden Martín Berasategui y José Moro, que han decidido celebrar un encuentro en Lasarte para estrechar la colaboración entre ambos mercados.





Miel de premio

La variedad de miel de Naranjo con Azafrán de *artMuria*, producida artesanalmente en el municipio tarraconense de El Perelló, ha obtenido las preciadas 3 estrellas, en la edición 2019 de los londinenses *Great Taste Awards.*

Grupo Dani se alía con Enrique Tomás

La compañía especializada en la producción de conservas y especias entra así en el segmento de la restauración diseñando en exclusiva para la cadena de jamonerías tres de sus molinillos de especias: sal rosa del Himalaya, cinco pimientas y sal gruesa marina.





De aniversario

Finca Villacreces celebró el pasado mes sus 25 años en compañía de amigos, clientes, distribuidores y personalidades del mundo del vino. Su director general, Lalo Antón, recordó cómo descubrieron esta finca, llamada "la joya escondida de la Ribera del Duero".

EN LA CUMBRE DEL CAVA





La bodega de la D.O. Alella fundada en 1991 por la familia Pujol- Busquets Guillén ha anunciado que su gama de cavas *Alta Alella Mirgin* será 100% Gran Reserva y Cava de Paraje Calificado a partir de este otoño, una decisión que ratifica la apuesta por la calidad de estos cavas de carácter "cosmopolita y vanguardista", en palabras de su fundador, Josep Maria Pujol-Busquets. Para ello, *Alta Alella Mirgin* ha invertido 3 millones de euros en la adquisición de 30 hectáreas ecológicas y en las infraestructuras necesarias para aumentar el *stock* y poder alargar así la crianza de sus cavas, que de ahora en adelante saldrán al mercado con un mínimo de entre 30 a 42 meses en botella.

Premios al voluntariado

Familia Torres ha entregado los *I Premios Torres & Earth al Voluntariado,* dirigidos a las Agrupaciones de Defensa Forestal de Catalunya (ADF) y que distinguen los proyectos encaminados a proteger el medio ambiente, conservar la biodiversidad y minimizar la contaminación. La ADF de Sitges se ha llevado el primer premio por su proyecto sobre una nueva tipología de balsas de agua contra incendios. Estos premios se enmarcan en el programa ambiental que la bodega centenaria del Penedès puso en marcha el 2008 con el objetivo de reducir las emisiones de CO_2.





Múltiples actividades

Para gozo de los amantes del vino y los *road trips,* Bodegas Familiares Matarromera ofrece propuestas originales que invitan a conocer en profundidad cómo se elaboran los vinos españoles. Estas son algunas de las mejores opciones para disfrutar de unas vacaciones por los viñedos de España: Ribera del Duero en globo; La historia del vino contada con Playmobil en Emina Rueda; Escape Room enológico, Una cata 100% ecológica o Coctelería y vinos en Emina Ribera de Duero; Cosmeticata –unión de cosmética y vino–, una Escapada rural o Vino y Queso en la Bodega Emina.

CRDOQ Priorat



D.O.Q. Priorat

La D.O.Q. Priorat, en la provincia de Tarragona, destaca por su suelos pizarrosos y sus vertientes de difícil acceso, donde crecen unas vides de cuyos frutos nacen unos vinos únicos.

CRDO Ribera del Duero- Foto: José Ignacio Berdón



Ribera del Duero

Esta D.O ha logrado posicionarse como uno de los referentes del vino de calidad de España a nivel mundial.

Vinos de altura

Para poder denominarlo vino de altura es necesario que esté elaborado con uva de una viña a una altitud muy elevada, a partir de 800 m. A esas alturas se ralentiza la maduración, lo cual potencia la acumulación de aromas y sabores frutales en los vinos.



CRDO Monterrei

Mencía

Esta uva tinta es característica de la D.O. Bierzo, pero también destaca en las denominaciones de Valdeorras, Monterrei y Ribeira Sacra.



Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2019

Del 4 al 6 de noviembre, la capital castellano-leonesa acogerá a los finalistas del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y del III Campeonato Mundial de Tapas. Uno de los concursos gastronómicos más reconocidos y con más repercusión de España.



Fòrum Gastronòmic Barcelona

Del 18 al 20 de noviembre la capital catalana acogerá este salón en el que cerca de 30 grandes chefs de toda Europa descubrirán las nuevas tendencias de alta gastronomía, pondrán en valor el papel de la mujer al frente de los restaurantes de prestigio y reivindicarán la sostenibilidad.

Jamón

Es, sin lugar a dudas, uno de los platos estrella de nuestra gastronomía y uno de los principales estandartes de la Marca España.



Jamón ibérico Montesano

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

GM Chef

Semifinales Regionales

Semifinal Zona Norte
24 de Septiembre a las 15:00h
Escuela superior de Hostelería Bilbao

—

Semifinal Zona Centro
1 de Octubre a las 17:00h
IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid

—

Semifinal Zona Cataluña
8 de Octubre a las 10:00h
Escola Hosteleria Hospitalet, Barcelona

—

Semifinal Zona Andalucía
14 de Octubre a las 15:00h
IES Heliópolis, Sevilla

—

Semifinal Zona Levante
21 de Octubre a las 11:00h
CIPFP Cheste, Valencia

—

Semifinal Zona Canarias
28 de Octubre a las 15:30h
Hotel Escuela Santa Brígida, Las Palmas

Monte Real

incondicional.



WINE in MODERATION .eu
el Vino sólo se disfruta con Moderación

SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO NUNCA FALTAS A UNA OCASIÓN CON LOS AMIGOS, CUANDO ERES EL PRIMERO EN CELEBRAR SUS ALEGRÍAS, CUANDO LLEVAS LA INCONDICIONALIDAD EN TUS RAÍCES.

MONTE REAL. 100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas