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

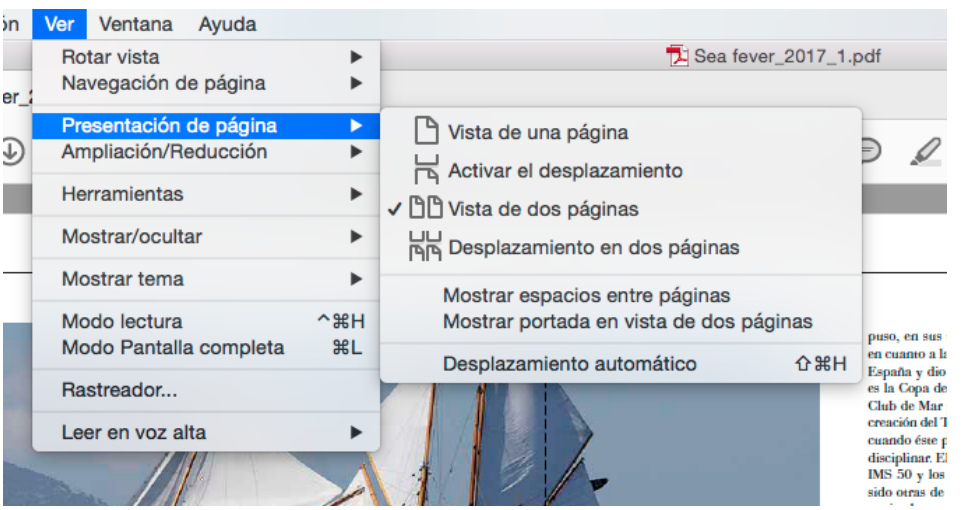
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.Q PRIORAT: MIL AÑOS CULTIVANDO VIÑAS

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

Nº 207-NOVIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

Variedad MENCÍA *



Entrevista a la chef

MARÍA JOSÉ MEDA

Presidenta del jurado del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid



D.O. RIBERA del DUERO

Los blancos marcan una nueva era

FÒRUM GASTRONÒMIC BARCELONA

VINOS DE ALTURA

Terroir extremo

JAMÓN

De España al mundo

Monte Real

GRAN RESERVA
2011

noble.



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

SABES QUE ERES RIOJANO CUANDO HACES DE LA CONFIANZA
TU SELLO DE IDENTIDAD, CUANDO ERES FIABLE, ÍNTEGRO Y LEAL;
CUANDO LA PALABRA QUE MEJOR TE DEFINE ES NOBLEZA.

MONTE REAL.
100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.

WINE ENTHUSIAST®
ELEGIDO COMO UNO DE
LOS 100 MEJORES VINOS DEL MUNDO
CELLAR SELECTIONS WINES FOR 2019



DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

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, Marta Barbancho, 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

El mes de las tapas

Tapa de la chef Shuyun Chen, ganadora del Mundial de Tapas 2018



Valladolid se convierte cada mes de noviembre en la capital de las tapas, con el mayor *showcooking* en vivo del país

Este mes llegan a las páginas de nuestra revista dos denominaciones de origen vinícolas muy potentes: la D.O. Ribera del Duero y la DOCa Priorat. Ribera del Duero está de actualidad porque ha decidido hacer una apuesta potente, por primera vez en su historia, por los vinos blancos elaborados con la uva autóctona albillo mayor. El Priorat, por su parte, estrena una nueva clasificación, un proyecto pionero en España que posiciona los vinos de la DOCa Priorat entre los grandes vinos europeos, siguiendo el camino iniciado por las grandes regiones vitivinícolas del viejo mundo. Completan la parte vinícola un reportaje sobre los Vinos de Altura que firma el sumiller Enrique García Albelda y el dedicado a la variedad mencía que nos trae nuestra colaboradora Meritxell Falgueras.
A nivel gastronómico, las tapas son las reinas este mes y su capital será Valladolid del 4 al 6 de noviembre, cuando se celebrará el XV Concurso Nacional y el III Campeonato Mundial de Tapas. Dos concursos de reconocido prestigio. Los presidentes de los jurados que decidirán qué participantes elaboran las mejores tapas serán Mª José Meda –la protagonista de nuestra portada, a quien también hemos entrevistado– y Carles Abellán, del que podrán encontrar más información en el reportaje que cierra la sección 'Estrellas Michelin 2019', ya que el el próximo 20 de noviembre se desvelarán en Sevilla las estrellas Michelin de 2020. Les daremos buena cuenta de ello en el próximo numero de nuestra revista. Pero en este que tienen en sus manos, aún encontrarán interesantes artículos como el que dedicamos al Fórum Gastronómico Barcelona 2019, en el que 40 chefs de referencia mostrarán su talento y nuevos proyectos del 18 al 20 de este mes en la Ciudad Condal; o el que les hemos preparado sobre el jamón ibérico, el producto español por excelencia.

Enrique Curt

SUMARIO #207



NOVIEMBRE 2019





26 D.O. Ribera del Duero

Los vinos de la D.O. Ribera del Duero –conocida por sus tintos– se caracterizan por su calidad y carácter innovador, que ahora se traduce en conseguir que sus blancos elaborados con la variedad albillo mayor se conviertan en un nuevo referente.

42 DOCa Priorat

Actualmente es una de las Denominaciones de Origen más conocidas y reconocidas por la calidad de sus vinos, que se posicionan entre los grandes vinos europeos.





50 Mencía

POR MERITXELL FALGUERAS

Pues justo ahora que me estoy presentando a mi último examen del Diploma del WSET leo en inglés que se considera a la mencía una variedad “fashionable”. ¿Qué tiene para ser tan *fashion*? Os lo cuento a continuación.

58 Viñedos y vinos de altura

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

En viticultura, altitud y latitud caminan juntas de la mano. Siendo en las más de las ocasiones, un elemento diferenciador del resto de viñedos, aunque cabe matizar que cada uno, por su ubicación, tipicidad y peculiaridad no son comparables por estas mismas razones.

70 Jamón

Calidad, trazabilidad, transparencia y, ahora más que nunca, la internacionalización son los pilares estratégicos sobre los que el sector Ibérico construye y consolida su futuro.







78 XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y III Campeonato Mundial de Tapas Ciudad de Valladolid

Del 4 al 6 de noviembre, la capital castellano-leonesa se convertirá en epicentro de la cocina en miniatura con la celebración del mayor torneo presencial de chefs de todo el mundo.



82 Entrevista a la chef Mª José Meda

Es la chef y copropietaria de la Hospedería Rural El Batán, situada en Tramacastilla, en la Sierra de Albarracín (Teruel), un lugar recóndito con estrella Michelin al que peregrinan comensales de todo el mundo. Esfuerzo, tenacidad, ilusión y profesionalidad definen a MªJosé, que este mes presidirá el jurado del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

91 Fórum Gastronómico Barcelona 2019

Bajo el lema '(Re)pensar la gastronomía', el salón, que se celebrará del 18 al 20 de noviembre en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, invitará a reflexionar sobre el momento gastronómico actual, a realzar el talento independientemente del género y a impulsar negocios más sostenibles.





14/11
Final española de Bocuse d'Or

La Academia Nacional Bocuse d'Or España –dirigida por Martín Berasategui–, celebrará la final española del famoso concurso en el centro Makro de Alcobendas en Madrid. El ganador será elegido 'el representante español' para el Bocuse d'Or Estonia que tendrá lugar en junio de 2020 en la ciudad de Tallin.
Más información: www.bocusedorspain.com

4-6/11
XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

Los próximos días 4, 5 y 6 de noviembre, tendrá lugar el XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y el III Campeonato Mundial de Tapas, que se celebrarán, como es habitual, en la monumental Cúpula del Milenio de Valladolid. Presidirán los respectivos jurados, Carles Abellán y Mª José Meda.
Más información: www.concursonacionaldepinchosytapas.com



18-20/11
Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019

Chefs de toda Europa descubrirán las nuevas tendencias en alta cocina, pondrán en valor el papel de la mujer al frente de los restaurantes más selectos y reivindicarán la sostenibilidad. También se dará especial protagonismo al vino.
Más información: www.forum-gastronomicbarcelona.com





4-10/11
International Sherry Week 2019

El evento vitivinícola con mayor duración del mundo que acoge multitud de actividades en más de 30 países, volverá a celebrarse en noviembre. Catas de vino, menús maridajes, sherry rutas y sherry cócteles esperan a los participantes.
Más información: www.sherryweek.wine

01-30/11
V edición de CatandoSomontano



33 establecimientos de la Ruta del Vino Somontano colaborarán para crear hasta 43 propuestas diferentes en las que el vino, y en la mayoría de los casos, la gastronomía, serán protagonistas. Una de las novedades de este año serán los 'minimaridajes': propuestas gastronómicas al estilo de tapas o raciones acompañadas de una copa de vino. Como acto central, el 17 de noviembre, barbastrenses y visitantes se reunirán en la Plaza del Mercado para disfrutar de un maridaje de música y vino: "Barbastro, ciudad del vino". **Más información: www.rutadelvinosomontano.com**



ES UNO DE LOS MÁS FAMOSOS ELABORADORES DE VINO ALEMANES. ELEGIDO 'MEJOR ENÓLOGO DEL AÑO' POR VARIAS REVISTAS DE RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL, LOS VINOS DE LA BODEGA QUE LLEVA SU NOMBRE LLEGAN AHORA A ESPAÑA DE LA MANO DE LA DISTRIBUIDORA PRIMERAS MARCAS.

MARKUS MOLITOR

TRAYECTORIA

La historia de Markus Molitor es la de 8 generaciones ligadas a una región, Mosel, y a la elaboración de vinos bajo el apellido Molitor. A partir de su humilde inicio en 1984, su férrea filosofía de *terroir* y mínima intervención lo han encumbrado en una carrera paralela a la del renacimiento de Mosel. Los vinos de Markus Molitor demuestran el potencial del *terroir* de Mosel: la estructura y la profundidad de sabor combinados con la frescura y la elegancia. Produce vinos de 21 Grands Crus, pero también referencias de entrada excepcionales. La bodega, que trabaja 15 parcelas distintas, está ubicada en el centro de los viñedos de Wehlener Klosterberg.

En 1984 Markus Molitor tomó las riendas de la pequeña bodega familiar, hoy convertida en una de las bodegas de referencia en Alemania, reconocida y admirada por la calidad de sus vinos y el rigor de su filosofía basada en el *terroir*, la simplicidad y la pureza.

Con tan solo 20 años Markus tuvo que hacerse cargo de la bodega de su padre. A pesar de su juventud e inexperiencia se marcó un objetivo: convertirse en el mejor elaborador de riesling.

Markus Molitor se fija mucho en el pasado y sabe escoger los métodos tradicionales que han hecho grande a la D.O. Mosel combinándolos con las prácticas más modernas y tecnológicas. De hecho, desde el primer día quiso que sus vinos fueran reconocidos como unos de los mejores de la zona y reconocibles por todos por su frutosidad y mineralidad. Una de las particularidades que diferencia sus viñedos de los del resto de la zona es la inclinación. Las viñas de su bodega se encuentran en pendientes de hasta un 80% de inclinación, en oposición a las vastas extensiones de cultivos que se encuentran en otros lugares. Los suelos de pizarra y los microclimas de cada viñedo proporcionan unas condiciones excelentes para el cultivo del riesling y del pinot blanc.

Markus Molitor ha recibido este año 5 nuevos 100 puntos Parker en la añada 2017, consolidando su posición de prestigio con un total de 13 vinos considerados perfectos. La bodega posee el 40% de todo el país, un hito sin igual entre las bodegas germanas. En palabras de Jordi Monroig, Director de Marketing de la distribuidora Primeras Marcas: "Estamos muy orgullosos de que una bodega de leyenda como Markus Molitor llegue a nuestro país de la mano de Primeras Marcas. En apenas 40 años se ha convertido en la bodega referente en Alemania, con sus increíbles viñedos y vinos legendarios reconocidos por su enorme calidad y gran capacidad de guarda".❋

Viña Ardanza 2010

Una selección muy especial

Viña Ardanza, uno de los vinos más emblemáticos de Rioja y con mayor reconocimiento internacional, presenta su nueva cosecha 2010. Un lanzamiento procedente de una de las mejores añadas de este siglo, que ha significado que la bodega La Rioja Alta, S.A. haya decidido otorgarle la calificación de 'Selección Especial' que solo antes habían obtenido los míticos Viña Ardanza 1964, 1973 y 2001.



Aunque ya se elaboraba algunos años antes, fue en 1942 cuando oficialmente se registró la marca Viña Ardanza con el apellido de una de las cinco familias que en 1890 fundaron La Rioja Alta, S.A. y que hoy permanece muy unida a la bodega de Haro.

A finales del XIX, la plaga de la filoxera impulsó el nacimiento de las bodegas del Barrio de la Estación y la llegada de comerciantes y enólogos franceses que supuso que, durante sus primeras décadas, estas nuevas casas elaboraran sus vinos con un estilo muy francés debido a la importante influencia bordelesa.

Era habitual que en las etiquetas de los vinos aparecieran referencias al estilo de su elaboración: 'Estilo Medoc', 'Estilo Sauternes' o, como en el caso de los primeros Viña Ardanza, 'Estilo Borgoña'. Ese era el patrón enológico bajo el que se elaboraba esta referencia, de ahí precisamente el tradicional uso de la botella borgoñona.

Así se gestó Viña Ardanza, el vino que más fama y renombre ha dado a La Rioja Alta, S.A. Una marca que el transcurrir de los años ha transformado en mítica, y que, por sus características intrínsecas,

Viña Ardanza 2010 Selección Especial

Tipo: Vino tinto
D.O.Ca. : Rioja
Variedad: 80% tempranillo y 20% garnacha
Graduación: 13,5% vol.
PVP: 21 €

Tras las fermentaciones, los vinos seleccionados pasaron a barrica en marzo de 2011, iniciando su crianza por separado: el tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegas manuales y en roble americano de 4 años de edad media y la garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegas manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. Su color es rojo granate, de capa media alta. En nariz destaca por su carácter fresco y especiado y en boca se presenta intenso en sabores, equilibrado, con agradable estructura y con finos y elegantes taninos. Su final es sedoso, con buen retrogusto, donde las notas de frutas rojas dulces y balsámicas le otorgan un amplio final. Maridaje: Asados de cordero, carnes rojas, barbacoas, caza mayor, guisos de pescado muy condimentados, quesos ahumados y curados.

BODEGA LA RIOJA ALTA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 8
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: 941 310 346
www.riojalta.com



Una nueva imagen

Este nuevo Viña Ardanza 2010 'Selección Especial' se comercializa ya en más de 70 países con una nueva presentación desarrollada por la prestigiosa agencia londinense *Claessens International.* De esta forma se ha recuperado el tradicional azul que este vino vistió durante una época, respetando su patrimonio y autenticidad y dotándole de una elegancia atemporal y contemporánea, propia del vino, de la marca y de los consumidores de todo el mundo que disfrutan de una nueva cosecha que ya ha recibido los halagos de los principales prescriptores y catadores del mundo.

su originalidad y personalidad, siempre ha sido el gran referente de esta centenaria bodega. Hoy, Viña Ardanza es indiscutiblemente uno de los grandes baluartes internacionales de Rioja.
La historia de este vino es una historia de éxito y, seguramente, La Rioja Alta, S.A. no ocuparía en la actualidad un lugar entre las mejores bodegas del mundo sin Viña Ardanza. Las míticas cosechas del 1964, 1973 y 2001, las excepcionales de 1970, 1985, 1989, 1995, 1996, 2004, 2005, 2007, 2008… Y, sin duda, este nuevo Viña Ardanza 2010 'Selección Especial' que supone un paso más en la evolución y brillante trayectoria de uno de los vinos españoles más emblemáticos.



Las razones por las que este 2010 es 'Selección Especial'

Julio Sáenz, el enólogo de la bodega del Barrio de la Estación, considera que "la cosecha 2010 ha sido una de las mejores del siglo y la mejor de los últimos años" y señala que "las claves fueron unas excelentes condiciones climatológicas, una magnífica sanidad con ausencia de enfermedades así como el acierto de esperar a vendimiar al momento más óptimo". De ahí que el resultado fuera un "equi-





Se elabora solo en aquellas cosechas en las que las variedades tienen la calidad exigida

La cara más solidaria de Viña Ardanza

Más de un millón de euros. Esa es la cantidad que ya ha superado en 2019 el programa 'Viña Ardanza Solidario' impulsado por la bodega de Haro mediante el que, anualmente, destina el 1% de sus beneficios netos –con una cantidad mínima garantizada de 100.000€– a proyectos agrícolas de cooperación en países subdesarrollados. Una iniciativa puesta en marcha en 2007 y que ha permitido ayudar a miles de personas tremendamente necesitadas en el Tercer Mundo.

librio perfecto en la maduración" de todos los componentes de una uva "extraordinaria". Así, se fueron catando y optando por aquellos vinos que expresaban una "mayor intensidad aromática y tipicidad, viveza y frescura en el color, gran complejidad de sabores y potencial de guarda".

En opinión de Sáenz, se trata de un vino que "sobresale por su impresionante evolución, manteniendo el tradicional carácter especiado y balsámico, logrando además potenciar la intensidad aromática de frutas rojas y una frescura y elegancia muy relevantes". Por todo ello "este Viña Ardanza 2010 merece ser 'Selección Especial' y es el brillante resultado de todas las innovaciones que hemos ido paulatinamente introduciendo y supone un paso más en nuestra continua evolución".



Las señas de identidad de Viña Ardanza

El estilo actual de Viña Ardanza conjuga características que, desde su nacimiento, han permanecido inmutables, con innumerables innovaciones que paulatinamente se han ido introduciendo para definir su reconocida personalidad actual. Permanente ha sido, por ejemplo, que siempre ha sido un vino de mezcla de variedades (tempranillo y garnacha) y parcelas, así como el uso de roble americano para su envejecimiento o que, como el resto de vinos de la casa, no se elabora todos los años sino solo en aquellas cosechas en las que ambas variedades tienen la alta calidad exigida.

Entre las novedades que La Rioja Alta, S.A. ha ido aplicando a su Viña Ardanza destacan, por ejemplo, el empleo exclusivo desde 2008 de uvas y viñedos propios, mejoras en la vendimia, la selección óptica de la uva, la crianza por separado de cada variedad, el notable rejuvenecimiento del parque de barricas o la reducción del número de trasiegas. Y, además, un factor determinante para esta marca: la finca La Pedriza de Tudelilla. Sus suelos pobres, muy drenantes, con cantos rodados, altitud, horas de sol, oscilación térmica día-noche... son condiciones óptimas para obtener unos vinos que, en el *coupage* final con el tempranillo, aportan notas vivas y frescas, aumentan la intensidad aromática y proporcionan una estructura agradable, de buen cuerpo en boca, aportando especias y golosura en el retrogusto durante largo tiempo.❋



EL jamón LA pasión DE EUROPA

Porque su increíble calidad
nace de la pasión por lo natural,
por el cuidado de la raza
y del entorno.

Porque detrás de su textura,
su aroma, sus matices, hay
toda una cultura y una tierra
poniendo pasión cada día
para que tú lo disfrutes
sin límites.

Y porque su sabor
traspasa fronteras.





JAMONES
IBÉRICOS
DE ESPAÑA

hampassiontour.eu
#hampassiontour

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo.
La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

Nuevo vino de altura

Clunia acaba de lanzar su primer monovarietal de pinot noir. Del viñedo Finca Pedraza, ubicado a 975 metros de altitud, se obtiene este vino que se caracteriza por su elegancia y frescura con un toque de especias y *toffee* debido a su leve paso de siete meses por barrica.





ENTRE LOS MEJORES

La guía *Wine Up* ha situado al *Prada Selección 2015* entre los cien mejores del país. Es un vino monovarietal de mencía que Palacio de Canedo elabora con un *coupage* de sus parcelas más altas. Además, el *Maceración Carbónica 2018* logró la mejor puntuación de los mencías jóvenes.



Exquisita mencía prefiloxérica

P3 no es un vino más de Dominio de Tares, es el único vino que la bodega berciana elabora con viñas prefiloxéricas, de más de 110 años, de la variedad mencía. Un vino de finca y de larga guarda.

Elegante y sedoso

Mas Bertran presenta *Nutt Grenache 2017* (D.O. Montsant), elaborado con una pequeña producción de garnacha (60%) y syrah (40%) de la cosecha 2017. Un vino elegante y sedoso recomendado para acompañar carnes rojas, carnes a la brasa y embutidos.



Reflejo del éxito

***Parcela Nº5 2016* es el vino que refleja el éxito de Bodegas Luis Alegre. Definido por Alejandro Simó, Director General de la bodega, como "la expresión de un tempranillo en suelo salino a 150 km. del mar".**





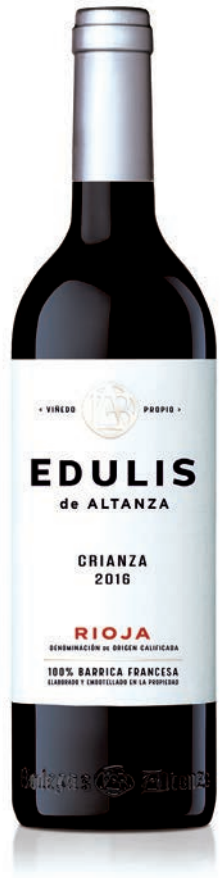
FUERTE PERSONALIDAD

Bodegas Emilio Moro celebra el XX aniversario de *Malleolus* con el lanzamiento de su nueva añada, un vino intenso y maduro que debe su excelencia a la cosecha 2017, una de las más particulares de la última década.



Nuevos Ribera de culto

El lanzamiento de *Dominio de la Abadesa*, cuyo significado ("tierra que se podía trabajar bajo el control de la abadía, incluidos los viñedos") supone un reconocimiento del Grupo Ontañón al importante papel que jugaron las abadías tanto en la conservación de la viticultura como en la transmisión de las técnicas enológicas. Los dos nuevos vinos son un Roble y un Crianza (tres y doce meses de barrica respectivamente) ambos de la variedad tinta del país.



CAMBIO DE LOOK

En verano, fueron *Altanza Blanco* y *Altanza Rosado* los que estrenaron 'nombre' y ahora le toca el turno a uno de sus vinos más conocidos, a su *prêt à porter: Edulis de Altanza.* En cada detalle se puede apreciar el cambio: desde la etiqueta hasta la cápsula. En su interior guarda un vino fresco, afrutado y fácil de beber, y además tiene una magnífica relación calidad-precio, de ahí que triunfe en más de 50 países.



Vidrimon supone la cuarta adquisición de 2019 para Berlin Packaging.

El gigante global de envases expande su presencia en el sur de Europa con una mayor presencia en España y Portugal, nace así una empresa aún más cercana al mercado iberico. Esta rápida expansión extiende el alcance global de esta dinámica organización, con un equipo de diseño de clase mundial, una red de productores de alta calidad y una cultura de atención al cliente, estamos listos para ayudarles a satisfacer sus necesidades. **¡Haremos que su envase sea inolvidable!**

bruni glass iberia
a berlin packaging company

BruniGlass.com
BerlinPackaging.com
Info@bruniglass.es

Valencia · Barcelona · Córdoba

Gran seductor de paladares



Silvanus, **en la mitología romana, es un espíritu protector de los campos y los granjeros. Qué mejor nombre para un tempranillo nacido en viñas casi centenarias, cuidadas por la familia Asenjo en la Ribera del Duero. Un vino de autor que cumplirá con las expectativas de los más exigentes.**



CLASICISMO Y MODERNIDAD

Elaborado con cabernet sauvignon, *Casa Vella d'Espiells,* muestra, a la vez, madurez y frescor, dejando elegantes notas mentoladas. También destaca por su redondez, por su buena acidez y por unas nítidas notas que revelan su paso por barricas de roble francés de grano fino.



Historia, viticultura y diseño

Purgapecados 2016 **es el vino más especial de Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad. Su contenido, su estilo, su nombre y su historia hacen de él un vino único. Su etiqueta es también una de las más originales del mercado.**



Puesta de sol en el Penedès

Eso es lo que ha inspirado a la artista Gloria Muñoz para la etiqueta de la nueva añada del vino icono de la Bodega Jean Leon: *Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2013*. Certificado como 'Vi de Finca', se elabora únicamente aquellos años en los que la cosecha es excepcional.



De viñedo singular

La bodega riojana Real Agrado, perteneciente al Grupo El Gaitero, acaba de presentar la nueva imagen de sus vinos entre los que se incluye este monovarietal de garnacha, el primero bajo la nueva categoría de Viñedos Singulares.



DE ESTRENO

La nueva etiqueta de *Valdelacierva Crianza 2016 5! Renques* muestra una línea sencilla y elegante, pero a la vez informal y llamativa. Refleja valor, autenticidad y rasgo personal, elementos del ADN de la bodega riojana Valdelacierva.

Tú y yo somos más que (tiempo)



Azpilicueta

LIBRE DE TIEMPO

Descubre más en **azpilicueta.com**

WINE&MODERATION.com
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

VINO EMBLEMÁTICO



La nueva añada de *Las Tres,* uno de los vinos más emblemáticos de la bodega Chozas Carrascal y su único blanco de la Denominación de Origen de Pago Chozas Carrascal, es un *coupage* de chardonnay, sauvignon blanc y macabeo. Un gran vino nacido de una añada especialmente fresca y que servirá para que su evolución en botella sea más lenta y duradera.

Amplio, sedoso, equilibrado y elegante

Estas cuatro palabras definen perfectamente *Miranda d'Espiells,* un clásico chardonnay madurado en botella. Armoniza perfectamente con pastas, guisos, carnes blancas, pescados y cocina japonesa.





Homenaje a la tradición gallega

Auténticos Viñadores Vinos de Terroir lanza la primera añada de su godello *Ciclohome 2016*, un original vino que, con una crianza sobre lías de casi dos años, se convierte en una excepción dentro de la D.O. Ribeiro. Creado para aquellos *winelovers* que buscan autenticidad.

Blanco único

El Vínculo Alejairén Crianza 2017 es el único blanco de Familia Fernández Rivera. Elaborado 100% con airén, presenta sutiles aromas de flor blanca, fruta de hueso y toques cítricos. En boca ofrece una entrada golosa y fresca, que da paso a una sensación untuosa.



RARA AVIS

El nuevo *Gran Baquero Palo Cortado* es una "Rara avis" entre los vinos generosos. Procede de una cuidada selección de botas atípicas de vinos viejos sometidos a crianza oxidativa. Es fruto de fruto de 25 años de crianza en criaderas y solera.





Sofisticación ecológica

Gran Juvé & Camps es un cava histórico, el primero de larga crianza que sacó la bodega al mercado, que después de casi medio centenar de cosechas lanza su primera añada ecológica (2015). Una muestra de la apuesta de Juvé & Camps por la sostenibilidad. Se presenta en un estuche *premium* exclusivo, ideal para regalar a los amantes del vino en cualquier ocasión.

ESPUMOSO SALVAJE

Corpinnat Salvatge Brut Nature 2013 **es un nuevo espumoso de la línea *Salvatge* de la bodega Nadal, sin adicción de licor de expedición y más de 60 meses de crianza. Elaborado con macabeo, xarel·lo y parellada de cosecha propia, este nuevo producto ofrece la frescura característica de la línea *Salvatge*, con toques de frutos secos y pastelería propios de la larga crianza en botella. Con una producción de poco más de 5.000 botellas, que se comercializarán a partir de este mes de noviembre, el nuevo *Salvatge Brut Nature 2013* es un espumoso equilibrado, que responde al estilo de un *brut nature vintage* con todas las garantías de los productos elaborados bajo la marca de la UE Corpinnat.**



NACIDO EN RIOJA

Lumen**, la marca histórica de Bodegas Bilbaínas, renace dando nombre al primer espumoso de calidad DOCa Rioja. Elaborado a base de garnacha, las cepas con las que se elabora tienen entre 25 y 30 años y están situadas en zonas frescas de la Rioja Alta. Envejece sobre lías en botella durante un mínimo de 15 meses.**



Crece el Efecto mariposa



La familia de los espumosos *Efecte* d'Albet i Noya incorpora un nuevo miembro: *Efecte ancestral 100% xarel·lo.* Está elaborado con el método ancestral, utiliza levaduras naturales y no se le añaden sulfitos. Ilustra la etiqueta una mariposa autóctona.

Un pack con forma de hueso

El nuevo pack regalo de edición limitada de *Ardbeg Ten Years Old,* ofrece a los amantes del whisky ahumado y los perros la oportunidad de celebrar el espíritu indómito de la marca y su fiel mascota canina: Shortie.





***Absolut Comeback* –edición limitada disponible hasta Navidad– simula una botella fabricada a partir de fragmentos reales de vidrio reciclado. Cada botella está compuesta por más de un 41% de este tipo de vidrio, un porcentaje que se busca aumentar cada año.**



RICO Y SUAVE

La receta de *Quinta Ruban*, uno de los whiskies de la gama *Extra Matured de Glenmorangie*, se ha refinado, pasando de 12 a 14 años, siendo ahora más rico y suave. Terminado en barricas de oporto, resalta deliciosos aromas y sabores de naranja sevillana y chocolate negro.



Ginebra de melocotón, flor de sauco, naranja y enebro

La marca sevillana *Puerto de Indias,* creadora de la primera ginebra de fresa del mercado, ha desarrollado una nueva variedad premium con armonía y personalidad propia denominada *Guadalquivir*. Para consumidores dispuestos a probar nuevas experiencias.

Regalo perfecto para los más fashionistas

El vodka ultra-premium *Cîroc* y Andreas Kronthaler For Vivienne Westwood han presentado una nueva y exclusiva edición limitada. La botella presenta la declaración original de Westwood de los 70 "Let It Rock!", imitando el trazo de un lápiz labial; el icónico logotipo de la marca; un corazón y el logotipo de Andreas Kronthaler For Vivienne Westwood.



Verano eterno

Vivir un verano eterno es lo que nos propone Hendrick's a través de su ginebra *Midsummer Solstice,* infusionada con esencias florales escogidas a mano y con una gran variedad de fragancias que capturan la intensidad de un día de verano. El púrpura oscuro que baña los campos de la destilería de Hendrick's en Escocia dota de identidad al diseño de esta edición limitada.





Diseño especial

Hennessy y el reconocido artista Felipe Pantone se han asociado para el lanzamiento de la edición limitada 2019 de *Very Special,* el cognac mas especial de la *Maison* propiedad del grupo LVMH. Pantone ha diseñado la nueva etiqueta y caja regalo así como una pieza de arte en 3D que evoca el emblema *Three Star.*



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



CINCO CENAS MARIDAJE

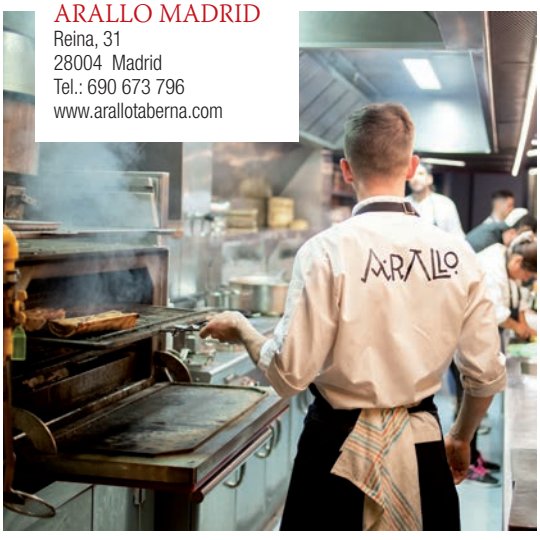
A partir del 8 de noviembre, todos los viernes del mes y el 13 de diciembre, el restaurante del hotel Villa Retiro, con una estrella Michelin, propone cenas maridaje que contarán con una cuidada selección de vinos de diferentes bodegas y un menú distinto para cada jornada. Además, para disfrutar de la escapada a las Terres de l'Ebre, el hotel ofrece un pack especial con alojamiento y desayuno.

HOTEL-RESTAURANT VILLA RETIRO
Molins, 2 · 43592 Xerta (Tarragona) · Tel.: 977 473 810 · www.hotelvillaretiro.com

Carácter atlántico con espíritu viajero

Arallo Madrid es una neotaberna 'made in Galicia' pero con pinceladas de otros países como México, Japón, Perú o India. Entre sus *hits* se encuentran las *navajas con wasabi* y el *steak tartar sobre tuétano a la brasa.* La carta de vinos se ha reforzado recientemente en su apartado de etiquetas atlánticas.

ARALLO MADRID
Reina, 31
28004 Madrid
Tel.: 690 673 796
www.arallotaberna.com



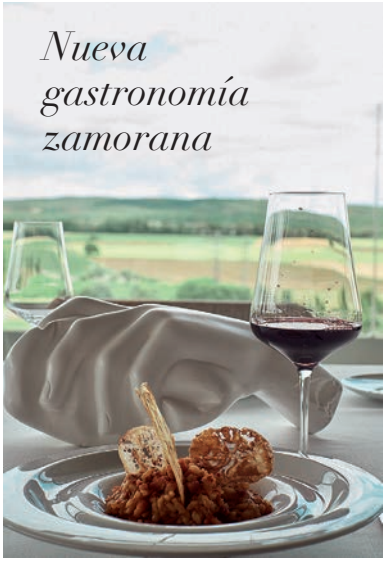
Dispuesto a convertirse en un clásico contemporáneo

Saddle es un proyecto de 1.600 m² en el espacio del mítico Jockey. Tres plantas que albergan el restaurante, el lobby bar y una planta destinada a reservados. Tradición, elegancia y temporalidad son los pilares de su propuesta gastronómica. La bodega dispone de más de 1.400 referencias.

SADDLE
Amador de los Ríos, 6 · 28010 Madrid
Tel.: 912 163 936 · www.saddle-madrid.com



Nueva gastronomía zamorana



Nube está revolucionando la cocina zamorana a base de reinterpretaciones de su tradicional recetario con *platos como el Lechazo churro IGP en su jugo, acompañado de puré ajo negro y ñoquis de Fuentesaúco con chorizo.* Más arriesgada es su propuesta con influencias orientales como del *Niguiri de vieira en su concha gratinado con muselina de ají amarillo.*

NUBE (VALBUSENDA HOTEL BODEGA & SPA)
Carretera de Toro a Peleagonzalo, s/n
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 980 699 573
www.restaurantenube.com

Flamenco, vinos de Jerez y platos con estrella







Corral de la Morería, el único tablao flamenco del mundo con estrella Michelin, ofrece la más amplia selección de vinos de Jerez que alguien pueda imaginarse: más de 1.100 referencias. Si a eso le sumamos una gastronomía de altura como la que elabora el chef David García, el éxito está asegurado. Encontramos platos que reflejan los orígenes vascos del cocinero como el *Marmitako de colágenos cocinados en consomé de anguila* o la *Intxaursalsa* y otros en los que incluye su pasión por el jerez como la *Ostra amontillada en nuestra salsa verde.* Todo ello puede disfrutarse en un establecimiento con una inmejorable situación, y es que Corral de la Morería está ubicado en el centro histórico de la capital, en el Madrid de los Austrias, junto a la catedral de la Almudena. Un local que lleva años triunfando gracias al buen hacer de la dirección de la familia del Rey (Blanca, Juan Manuel y Armando). Fundado hace 62 años, es un referente a nivel mundial por su gastronomía y por su programación artística.

CORRAL DE LA MORERÍA Calle de la Moreria, 17 · 8005 Madrid · Tel.: 913 658 446 · www.corraldelamoreria.com





CENAS ESPECIALES

Restaurante Pablo –con una estrella Michelin– organiza el último jueves de cada mes la *Noche bella leonesa,* una cena especial con un producto de temporada ejerciendo de anfitrión que invita al comensal a comerse León: legumbres de La Bañeza, truchas de Picos de Europa, quesos de Jabares de los Oteros y Ardón, etc.

RESTAURANTE PABLO
Avenida de los Cubos, 8
24007 León
Tel.: 987 216 562
www.restaurantepablo.es



Rock & Burger

Ése es el lema de La Carnaza, una coqueta hamburguesería que ha abierto sus puertas en la parte norte de Santander. Ofrece hamburguesas y bocadillos con ingredientes de primera –entre los que destaca la carne de vaca Angus criada en España y 100% natural–, música rock y buen ambiente. Los nostálgicos deben probar la *Heidi Loves Cheese Burger* (de ternera con salsa trufada, cebolla caramelizada y *fondee* de cuatro quesos).

LA CARNAZA
Jorge Sepúlveda, 11
39012 Santander
Tel.: 942 39 48 08



Este pequeño local situado frente a la Basílica de Santa María del Mar es ideal para gente con inquietudes gastronómicas. Desayunos, sabrosas tapas –atención al pulpo a la plancha y al secreto ibérico– una tentadora oferta de repostería –no en vano pertenece a la familia de la conocida pastelería Bubó– y cócteles firmados por Miguel Ángel Palau. Buen servicio y precio muy ajustado (ticket medio 25€).

BUBÓ TAPAS BAR
Carrer de Caputxes, 6 · 08003 Barcelona
Tel:. 933 105 773 · www.bubo.es

Propuesta dominical



W Barcelona vuelve a revolucionar los domingos de la ciudad con *Retox #Brunchwithaview,* un festín gastronómico de deliciosas creaciones de *brunch*, barra de sushi con *showcooking* en vivo y una sublime barra libre de cócteles, todo en un ambiente de vértigo a 26 pisos de altura sobre el mar mediterráneo y la Ciudad Condal.

ECLIPSE (HOTEL W BARCELONA)
Plaça de la Rosa dels Vents, 1 · 08039 Barcelona · Tel.: 932 952 800 · www.eclipse-barcelona.com



Extrem: Nuevos pasos desde el kilómetro cero

Abre sus puertas en la Calle Arenal, 17 de Madrid la flagship de Extrem Puro Extremadura

2019 ha sido un año cargado de novedades para una de las marcas de ibérico de lujo más exclusivas de nuestro territorio: Extrem Puro Extremadura.

Las puertas de su flamante nueva tienda en la capital estarán abiertas para los amantes de la marca a partir del mes de octubre. A escasos 200 metros del KM.0 -en la Calle Arenal, 17- el establecimiento ocupa el lugar de la emblemática tienda de arte sacro Palomeque; una tienda que abrió sus puertas en 1873 y que ahora cede el testigo a los exclusivos ibéricos de Extrem Puro Extremadura.

Desde aquí, así como desde su renovada página web -www.extremiberico.com- y su red de distribución, se podrán degustar las novedades que Extrem Puro Extremadura ha traído este año. Entre ellas destaca su ampliada gama de productos ecológicos. La marca ha llevado su compromiso con la tierra a su chorizo, salchichón y sus carnes frescas de ibérico. Una forma novedosa de disfrutar de la mejor calidad y el exhaustivo control al que someten todos sus procesos.

Extrem Puro Extremadura también ha dado un paso importante en ese sentido. El secadero de la marca ha logrado el certificado IFS -International Feature Standars-. Un reconocimiento internacional que define los requisitos de seguridad y calidad, así como los criterios operativos que deben cumplir las empresas que operan en el sector de producción de alimentos a nivel europeo.

Otras de las buenas noticias del año ha sido la certificación de Territorios Wildlife State, que avala la buena gestión que se realiza en sus fincas y el compromiso con la fauna y flora autóctona. Un premio a la apuesta por el territorio -las dehesas extremeñas- que la marca ha llevado a cabo desde sus inicios. Y que no solo repercute en la excelente calidad de sus ibéricos; sino también en la conservación de los espacios naturales.

Pero la guinda a un año redondo, sin duda ha sido la colaboración con otra de las grandes marcas de lujo de nuestro país: Lladró. Gracias a esta unión, por fin ha visto la luz su premiada bandeja Golden Pig. Una pieza única elaborada en porcelana, que ahora se podrá adquirir a través de la página web, en las mejores tiendas del país y, por supuesto, en su nueva tienda de la Calle Arenal.

JORDI SAMPER
elabora tapas y platos con personalidad



Tras una una extensa trayectoria profesional que le llevó a trabajar en los fogones de Jean Luc Figueras y ser el chef ejecutivo durante cinco años del ya desaparecido Talaia de Ferran Adrià, desde 2014 lleva las riendas del Grupo Pantea, cuyo última apertura, Anita Flow, está triunfando en Barcelona gracias a sus tapas y a sus platos reconfortantes con personalidad.

MARC SEGARRA
recupera el huerto de los monjes

Está al frente de Refectorio (una estrella Michelin) y Vinoteca, y es el responsable de la oferta culinaria global del hotel Abadía Retuerta LeDomaine. La suya es una cocina de arraigo con una mirada de vanguardia. Tres veces por semana se acerca a la tierra para recoger ingredientes que, con toda la frescura, los comensales degustarán poco después.



CARLOS POSADAS
nuevo chef ejecutivo de Tatel



Con más de tres décadas de experiencia detrás de los fogones de restaurantes de todo el mundo, Carlos Posadas afirma: “Mi reto en Tatel es mantener su exitosa y reconocida carta, potenciando ciertos sabores y adaptando algunos platos a las tendencias gastronómicas internacionales con el reto de continuar seduciendo a los paladares españoles y sorprender a los internacionales”.

MARTÍN BERASATEGUI
presenta nuevos capítulos de su documental

Berasategui, con diez estrellas Michelin – el chef más laureado de la gastronomía española– mantiene una estrecha colaboración con la firma española Saxun desde hace algo más de un año. Juntos han presentado nuevos capítulos de la serie documental *La Sombra de Berasategui* donde el cocinero vasco comparte experiencias vividas dentro y fuera de la cocina y desvela algunas de las claves de su éxito profesional.



ISAAC FERNÁNDEZ
revoluciona Sandó

La restauración del Hotel Santo Domingo de Madrid –con el Restaurante Sandó a la cabeza– toma un nuevo, desenfadado y apasionante rumbo. Isaac aporta su visión de la gastronomía madrileña en la que apuesta por lo natural y lo casero utilizando en la medida de lo posible producto de Km 0 y siempre de temporada, dándole un punto rompedor como por ejemplo el de ponerle kimchi a una oreja de cerdo.





RONIT STERN
referencia de cocina kosher en Barcelona

Sana, nutritiva, variada, exótica, colorida… Estos son algunos de los adjetivos que describen la cocina *kosher*, típica de Israel, la nueva tendencia en alza en estos momentos en el sector de la gastronomía. La chef Ronit Stern, al mando de los fogones de Auto Rosellón, es una de las referencias en este ámbito en la capital catalana.



SERGIO Y JAVIER TORRES
crean menús cardiosaludables

El recetario *Menús con Corazón en la cocina de los Hermanos Torres* compuesto por 3 exquisitos menús con nueces, estará disponible impreso –7.000 libros gratuitos –y también en su versión *online* en las webs de la Fundación Española del Corazón y Nueces de California, así como en formato *iBook Store* de *Apple*. Ideado para promover la vida sana y proteger el corazón de todos los españoles.



CASAÑAS, CASTRO, XATRUCH Y JORDI PARRA
estrenan Disfrutar Events

Los tres chefs del estrellado restaurante Disfrutar de Barcelona, se asocian con el también cocinero Jordi Parra para lanzar su catering. "Queremos que tenga entidad y personalidad, aunque en los menús puedan aparecer también alguno de nuestros clásicos", explican.



FABIO GASPARINI
llega a Chamberí

El reputado cocinero veneciano Fabio Gasparini se ha unido a los hermanos Guerrero –Aarón y Mesala–, con la intención de recrear en Madrid un trocito de su país en el recién abierto El Bacaro de Fabio Gasparini. El chef apuesta por recetas caseras típicas y artesanas –como la *Carbonara originale*– acompañadas de una cuidada selección de vinos italianos. Varios vermuts autóctonos y los famosos cócteles venecianos Aperol Spritz, Negroni y Bellini, completan la oferta.



JULIA TÖRÖK
abre una cafetería vegana

Tras el éxito del restaurante Levél Veggie Bistro, la chef húngara ha inaugurado la primera cafetería vegana del madrileño barrio de Chamberí, Levél Café. Aquí ofrece recetas totalmente libres de ingredientes de origen animal, 100% caseras, sabrosas y saludables, ideales para el desayuno, un almuerzo rápido o una merienda, como tostas variadas y boles de acento internacional.



GONZALO D'AMBROSIO
vuelve a recorrer España

El chef argentino, presentador de televisión y autor de libros como *La cocina de Gonzalo D'Ambrosio,* vuelve a ser el protagonista de la cuarta temporada del programa *Las rutas D'Ambrosio,* que se emite los sábados a las 18:30 horas en La 2 de TVE. A lomos de su flamante descapotable recorre España para conocer de primera mano las bondades gastronómicas de nuestro país.



IVÁN CERDEÑO
ofrece comfort food

Galardonado con una estrella Michelin por El Carmen de Montesión en Toledo, Cerdeño cumple un año como Director Gastronómico permanente de Florida Retiro. La nueva oferta de El Pabellón está basada en el *comfort food* a través de un conjunto de recetas tradicionales que rinden homenaje a la cocina de temporada donde el producto de calidad es el protagonista.

Miembros del Jurado de la semifinal celebrada en Bilbao





Carla Peyrón, ganadora de la semifinal Norte

GMchef Alimenta tu Talento

Una final emocionante

La cuarta edición del concurso de tapas para estudiantes de primer curso de escuelas de Hostelería y Cocina del territorio nacional organizado por Gmcash, celebrará el próximo 12 de noviembre en el Espacio Florida Retiro de Madrid su gran final. Un prestigioso jurado con estrellas Michelin probará las tapas de los finalistas y decidirá quien será el nuevo GMchef Nacional 2019.

GM Food, mayorista líder de la distribución alimentaria en España, ha organizado a través de su enseña GMcash, la 4ª edición del concurso 'GMchef Alimenta tu talento'. Un concurso al que se han presentado 96 escuelas y se han inscrito 971 alumnos, 400 más que en la edición de 2018.

Objetivos

Despertar y fomentar el talento de jóvenes aspirantes a chef, facilitar su formación y estimular su creatividad. Estos son los propósitos que guían a GMchef desde su primera edición. Este proyecto gastronómico ofrece la oportunidad a los más jóvenes de formarse al lado de grandes profesionales con estrella Michelin.

Fases previas

Las semifinales tuvieron lugar el 24 de septiembre en Bilbao (Escuela Superior de Hosteleria de Bilbao), el 1 de octubre en Madrid (IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid); el 8 de octubre en Barcelona (Escola Hostelería Hospitalet); el 14 de octubre en Sevilla (IES Heliópolis); el 21 de octubre en Valencia (CIPFP Cheste); y el 28 de octubre en Gran Canaria (Hotel Escuela de Santa Brígida). Los ganadores de estas semifinales aspiran a convertirse en el ganador de GMchef 2019.

La gran final

Los participantes elaborarán su tapa y la presentarán al jurado, explicando los motivos de su elección. La creación deberá poder comerse en uno o dos bocados, estar realizada con un mínimo de cuatro productos de la marca Gourmet, de GMcash, y ser, por supuesto, una receta original, de proximidad y saludable. El jurado estará compuesto por los chefs Martín Berasategui (Presidente del jurado), Erlantz Gosotiza (Embajador de GMchef), Fina Puigdevall y Clara P. Villalón y por el periodista gastronómico Jesús Terrés.❋

Más información: www.gmchef.com



David Padilla, ganador de la semifinal Cataluña

Premios

Los tres vencedores realizarán un periodo de prácticas y disfrutarán de una experiencia gastronómica para él y su mentor, más un acompañante en:

- **Primer Finalista: Restaurante Lasarte de Martín Berasategui, con 3 estrellas Michelin.**
- **Segundo Finalista: Restaurante MB de Erlantz Gorostiza, con 2 estrellas Michelin.**
- **Tercer Finalista: Restaurante Les Cols de Fina Puigdevall, con 2 estrellas Michelin.**

D.O. Ribera del Duero

Abre una nueva era apostando por los blancos

Los vinos de la D.O. Ribera del Duero –conocida por sus tintos– se caracterizan por su calidad y carácter innovador, que ahora se traduce en conseguir que sus blancos elaborados con la variedad albillo mayor se conviertan en un nuevo referente. FOTOS DE J.I. BERDÓN PARA CRDO RIBERA DEL DUERO





Las tierras que se agrupan bajo la Denominación de Origen Ribera del Duero se sitúan en la meseta norte y en la confluencia de cuatro provincias integradas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. Son 115 kilómetros de ribera donde se elaboran unos vinos tan únicos e inimitables como la sorprendente naturaleza de la zona.

La Denominación de Origen, tal como hoy la conocemos, surge tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los vinos de la Ribera del Duero. Desde su aprobación, en 1982, la región no ha dejado de innovar y de introducir las tecnologías de producción más avanzadas, junto a rigurosas medidas de control para convertir a Ribera del Duero en un sinónimo de calidad a nivel mundial que no admite imitaciones.

Variedades y tipos de vino

La tempranillo, también conocida como tinta del país o tinto fino, es la variedad principal, la que otorga el color, aroma y cuerpo característicos a los vinos de la Ribera del Duero. El resto de variedades tintas autorizadas son cabernet sauvignon, merlot, malbec y garnacha tinta. La única variedad de uva blanca autorizada es la albillo o blanca del país. Con ellas se elaboran diferentes tipologías de vinos, desde un joven hasta un gran reserva, entre las más de 600 marcas que llevan el sello de la Denominación de Origen Ribera del Duero, existe un vino de gran calidad para cada persona y para cada ocasión.

Los tintos se elaboran con un mínimo del 75% de la variedad tempranillo. En cualquier caso, la participación en estos vinos de la variedad tinta del país, sola o junto con cabernet sauvignon, merlot y malbec, no deberá ser inferior al 95%. En consecuencia, la varie-



dad garnacha tinta, al igual que la albillo, no se pueden utilizar en más de un 5%.
La elaboración de los rosados se efectúa con un mínimo del 50% de las variedades de uva tinta autorizadas (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, malbec y garnacha tinta). En cuanto a los blancos, se elaboran con la única variedad de uva blanca autorizada, la albillo mayor o blanca del país.

La Ribera Blanca

La cultura del vino en la Ribera del Duero data de varios siglos atrás. La uva albillo mayor es una referencia histórica de la región, existiendo vestigios que se remontan a la Edad Media. Su papel hasta hace unos años ha sido de uva complementaria, pero imprescindible. La albillo mayor se ha empleado principalmente para la elaboración de rosados, los famosos claretes en la Ribera del Duero, y tintos.

Los enólogos que están elaborando los extraordinarios vinos blancos con albillo mayor de Ribera del Duero definen esta uva como versátil y nacida para la elaboración de vinos de guarda. Esta tiene personalidad, pero es delicada. En realidad, se encuentra a merced del factor humano porque requiere ser vendimiada en el momento exacto, ni antes ni después. El mínimo descuido puede restar todo su potencial. Su trabajo es exigente pero el resultado final alcanza cotas de excelencia.
Estos vinos blancos siguen el mismo proceso de elaboración que los tintos porque a pesar de ser una uva blanca, el comportamiento es como el de una uva tinta.

Ruta del Vino Ribera del Duero

El Consorcio Ruta del Vino Ribera del Duero es un organismo de promoción enoturística de la Ribera del Duero que abarca parte de cuatro provincias: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. Engloba a cinco asociaciones, el Consejo Regulador y más de 50 municipios que albergan bodegas, restaurantes, alojamientos, enotecas y comercios especializados, agencias de viajes, spas, bares de vinos, además de museos y centros de interpretación. La Ruta forma parte de la iniciativa Enoturismo de Castilla León, bajo la que la comunidad está promocionando su riqueza y oferta enoturística.



Ahora, por primera vez desde la fundación de la D.O. Ribera del Duero, se podrá elaborar vino blanco con su sello. Nace, así, la Ribera Blanca. El Consejo Regulador de la D.O. ha respondido a la demanda de los elaboradores y a su ruego de, no solo proteger un valor histórico para la región como es la albillo mayor, sino realzarla y darle todo el reconocimiento que se merece a esta uva autóctona y centenaria. El proceso ha llevado años y ha exigido rigurosos estudios, informes y auditorías externas para finalmente ser aprobado por unanimidad.

Este hito en la región vitivinícola ha sido posible gracias a la modificación del pliego de condiciones del reglamento de la D.O. que ahora permite a las bodegas elaborar vinos con al menos un setenta y cinco por ciento de albillo mayor.

Una gran D.O. como Ribera del Duero, reconocida nacional e internacionalmente por sus vinos tintos y rosados, necesitaba incorporar un gran vino blanco. La variedad albillo mayor cuenta con el potencial requerido para mantener y ampliar los exigentes estándares de calidad que certifican a la D.O. y que expresan su esencia, su *terroir*.

En la actualidad, cerca de 30 bodegas de las más de 300 que forman parte de la D.O. Ribera del Duero elaboran vinos blancos con la variedad albillo mayor.

Las producciones son limitadas, la mayoría de ellas no superan las cinco mil botellas por añada.

Vinos blancos jóvenes y de guarda

De toda la gama de vinos de albillo mayor destaca como denominador común la acidez equilibrada y bien integrada. Existen vinos jóvenes y también de guarda en la que, según los expertos, reside todo su potencial.

Sin duda, es tiempo de crear, arriesgar y lo-



grar vinos únicos que conviertan a esta nueva Ribera del Duero, la Ribera Blanca, en una referencia en el mapa enológico internacional como ya han conseguido sus tintos y rosados.

Presentación en San Sebastian Gastronomika

La D.O Ribera del Duero ha marcado un antes y un después con la presentación el pasado mes de octubre en San Sebastián Gastronomika, tras 37 años desde su fundación, de sus vinos blancos Ribera de Duero elaborados con uva albillo mayor, iniciándose así una nueva etapa.

Alianza con el séptimo arte

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero afianza su apuesta por el cine, tras estar presente en las últimas ediciones de la Semana Internacional de Cine de Valladolid (SEMINCI) y los Premios Feroz. También, Ribera del Duero ha vuelto a a ser protagonista en el mundo cinematográfico, convirtiéndose en el vino oficial del Festival Internacional de Cine Fantástico de Sitges, que se celebró el pasado mes de octubre en esta localidad barcelonesa.





La ponencia *La Ribera Blanca,* moderada por Pepe Ribagorda y donde intervinieron el Presidente de la D.O., Enrique Pascual, el Director General, Miguel Sanz, y el Director Técnico, Agustín Alonso, rindió un sentido homenaje a la nueva protagonista de la Ribera del Duero, la albillo mayor. Esta variedad de uva, autóctona, tradicional y que siempre ha estado presente en la zona, ahora ocupa el lugar que se merece tras un largo camino que ha tenido que recorrer la D.O. Ribera del Duero para conseguir introducir los vinos blancos. "La albillo mayor no es una variedad fácil, me atrevo a decir que es la más compleja de todas las variedades blancas que conocemos. Ha de vendimiarse en el momento justo, ni antes ni después, lo que exige una vigilancia obsesiva. Es versátil, elegante, y nacida para longevidad. Trabajarla es arriesgarse, es puro sacrificio, pero el resultado merece la pena", destacó Agustín Alonso, Director Técnico de la D.O. Ribera del Duero, en la presentación de San Sebastian Gastronomika. También en el marco del congreso se llevó a cabo la cata La Ribera blanca: una nueva era, que permitió conocer una selección de vinos blancos de la Ribera del Duero, la mayoría en proceso de elaboración y no comercializados, y descubrir la evolución del albillo mayor.

Nuevas contraetiquetas, menos y más sencillas

Otro de los cambios importantes que dio a conocer la D.O. Ribera del Duero fue la sintetización de las contraetiquetas de sus vinos. Desaparece la contraetiqueta de rosado para llevar, junto a los blancos, contraetiqueta genérica en aquellos que se elaboren sin crianza, los que permanezcan hasta tres meses en barrica de roble y los que decidan no utilizar menciones tradicionales o no tengan tiempos de crianza tradicional. Los blancos y rosados con un envejecimiento de 18 meses llevarán la contraetiqueta de crianza. Serán rosados y blancos reserva los que tengan un envejecimiento mínimo de 24 meses y grandes reservas con 48 meses.

Se mantiene para tinto las de crianza, reserva, gran reserva, y la genérica para jóvenes, robles y vinos con otro tiempo de barrica, en las mismas condiciones que han prevalecido hasta ahora, sin cambios.

La D.O. Ribera del Duero necesitaba incorporar un gran vino blanco a su oferta y la variedad autóctona albillo mayor cuenta con el potencial requerido





Premio Ondas para Sonorama Ribera

Sonorama Ribera, el festival de referencia de música independiente de nuestro país– nacido hace ya 22 años– y el que tiene mayor presencia de vino, ha sido galardonado este año con el Premio Ondas al Mejor espectáculo, gira o festival, en el contexto de la 66ª edición del galardón.

Junto al festival La Mar de Músicas, de Cartagena, y el Concert Music Festival, de Chiclana, los tres festivales han sido reconocidos por "la valía de entidades, asociaciones, promotores y entusiastas que mediante los valores musicales están dinamizando zonas rurales y frenando el aislamiento de la España Vacía" y por "articular anualmente la vida social, cultural y económica de toda una comarca".

En concreto, el festival arandino Sonorama Ribera ha sido destacado por su capacidad de sacar "los conciertos en directo a plazas y calles" y por impulsar "las tendencias con el modus vivendi rural". Una forma de vida y de disfrute directamente ligada al mundo del vino, a las bodegas, al paisaje, a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

La pasada edición de Sonorama Ribera supuso un éxito rotundo en la historia del festival, superando la barrera de los 100.000 asistentes, en los que se llegaron a consumir 35.000 botellas de vinos Ribera del Duero. "Hemos luchado siempre por nuestra tierra, nos sentimos muy orgullosos del lugar al que pertenecemos, de nuestros vinos, de nuestra forma de vivir y disfrutar. Y lo vamos a seguir haciendo. Sonorama Ribera nunca perderá su esencia, pero seguiremos imaginando imposibles para hacerlos realidad", dice Javier Ajenjo, director del festival.

Este Premio Ondas se suma al Iberian Festival Award a la Mejor Activación de Marca recibido también este año en reconocimiento a su acierto de fusionar en el festival música y vino, un maridaje único y pionero en Europa.

Un premio celebrado también en el Consejo Regulador de Ribera del Duero, la primera Denominación de Origen que se implicó en un proyecto de estas características en un momento en que el vino no estaba asociado a este tipo de ámbitos de consumo.

"Sonorama Ribera y la D.O. somos un equipo, caminamos de la mano en esta y otras muchas aventuras. Y creemos, sabemos y hemos demostrado que para el buen vino de Ribera del Duero no hay fronteras, barreras ni tabúes. Los premios solo confirman que estamos en lo cierto", indica Enrique Pascual, Presidente del CRDO Ribera del Duero.❋

Jesús Yllera y Pepe Yllera

Homenaje a los fundadores

En el corazón de la Ribera del Duero, en el último y más cuidado proyecto de la familia Yllera, nacen dos vinos excepcionales como homenaje a los fundadores Jesús Yllera y Pepe Yllera.



La bodega VivaltuS es una espectacular edificación dedicada a elaborar los vinos más icónicos de la firma. Ubicada en lo alto de un cerro, entre los castillos de Curiel de Duero y Peñafiel, e integrada en el paisaje del montículo sobre el que se asienta. Esta joya arquitectónica está dotada de la última tecnología para emplear únicamente la gravedad en la elaboración y respetar la uva al máximo para expresar el *terroir* en los vinos.

El vino estrella, *Jesús Yllera* es un tinto con 12 meses de crianza en barrica consagrado a Jesús, uno de los dos hermanos fundadores de la bodega. Inspirado en su personalidad entusiasta, afable y vitalista. Un vino que plasma el respeto por la tierra donde nace. El otro fundador también tiene dedicado su vino homónimo: *Pepe Yllera*, por su carácter emprendedor y visionario, que le llevó a reconocer temprano las grandísimas posibilidades de la Ribera del Duero.



La distinción y excelencia de Jesús Yllera se basa en su elaboración por el enólogo de la casa, Montxo Martínez, con el asesoramiento del prestigioso enólogo francés, Jean Claude Berrouet, autor de alguno de los vinos más deseados del mundo. El ensamblaje de variedades de la Ribera del Duero (tinta fina, cabernet sauvignon y merlot) y la crianza en barricas de roble francés le aporta una gran complejidad y una extraordinaria elegancia. Premiado con 90 puntos por Robert Parker y con 93 puntos por la *Guía Peñín* y por Tim Atkin; *Jesús Yllera* es un vino con una nariz cargada de frutos rojos y negros y sutiles aromas especiados; suave en boca y con un final largo y armonioso. Resulta perfecto para maridar con carnes, legumbres, quesos y embutidos ibéricos.

Jesús Yllera es el vino estrella de la bodega VivaltuS

Bodegas Yllera, capitaneada por Marcos y Carlos Yllera, sexta generación de viticultores, junto a un gran equipo de profesionales, continúa ampliando horizontes y aumentando año a año la calidad de sus vinos y su capacidad productiva, abarcando varias Denominaciones de Origen: Rueda, Ribera del Duero, Castilla y León y Rioja, con el único objetivo de elaborar cada cosecha los mejores vinos. Otros vinos de la firma son el reconocido clásico *Tinto Yllera,* los blancos de *Rueda Yllera* y *Cantosan* y el innovador *Yllera 5.5 verdejo frizzante,* entre otros excelentes productos. ❋

Más información: www.grupoyllera.com





NOTA DE CATA

Variedad: Tinto fino (92%), cabernet sauvignon (4%) y merlot (4%)

Características: Tras 12 meses en barrica de roble francés y americano, encontramos un crianza serio, con cuerpo, con notas de fruta madura y especias, y con una marcada acidez natural que da una sensación en boca fresca y untuosa, sumado a un final largo sobre un tanino aromático. Un estilo muy fiel a la filosofía de Valtravieso a la hora de elaborar vinos únicos.

Valtravieso Crianza 2017

Vino de páramo

Valtravieso nos traslada a un territorio singular dentro de la Ribera del Duero: viñedos y bodega situados en uno de los páramos calizos más altos de esta región, a más de 915 m de altitud. Desde este lugar único, en Valtravieso persiguen la más alta calidad con la mínima intervención. Sus vinos son de altura, con una personalidad y estilo únicos en la zona, como el crianza que hoy nos presentan.

Elegante, profundo y largo

La palabra "Valtravieso" tiene su origen en un acrónimo de la expresión "El Valle que atraviesa", debido a su cercanía a un pequeño valle que "rompe" el páramo situado junto a la bodega.

La historia de Valtravieso se remonta a 1983, cuando se plantaron las primeras cepas en la finca "La Revilla", un terreno ubicado en uno de los páramos calizos más altos de la Ribera del Duero, dentro del término municipal de Piñel de Arriba, en la provincia de Valladolid. Un año después, en 1984, nace la bodega primitiva que se construye junto a sus viñedos y es en 1994 cuando salen al mercado los primeros vinos de Valtravieso, vinos que proceden de un terreno muy calizo a gran altitud con un estilo muy diferente dentro de la Denominación de Origen.

En el año 2002 la familia González Beteré adquiere la bodega y da continuidad a un proyecto único desde un prisma más actual. Por ello, en 2006 construyen la nueva bodega, más moderna y eficaz, con una superficie entorno a 5.000m^2 y capacidad para elaborar alrededor de 700.000 kg. de uva, lo que marca un antes y un después en la historia de Valtravieso.



En 2014 junto con una nueva Dirección Técnica se afrontan mejoras en viticultura y elaboración, una clara apuesta por seguir elaborando vinos de alta calidad y diferentes dentro de la Ribera del Duero.

Hoy en día Valtravieso gestiona 120 ha de viñedo –60 ha en propiedad– y es uno de los productores de vino más singulares de la D.O. Ribera del Duero con su bodega y viñedos ubicados en uno de los páramos calizos más altos de la región, lo que le permite elaborar vinos de gran personalidad y estilo únicos en la zona.

Valtravieso Crianza, el vino que hoy nos presentan, es un vino de ensamblaje elaborado con la mejor selección de uva de viñedos con suelos exposiciones y altitudes diferentes de La Aguilera, Pesquera, Roa o Piñel de Arriba junto con la uva de los viñedos de la finca "La Revilla". ✻

Más información: www.valtravieso.com

Bodegas Montegaredo

Los vinos de la pirámide



Llegar a Bodegas Montegaredo es adentrarse en el mismo centro de las viñas de la Ribera del Duero burgalesa. Allí sobresale una pirámide color rojo que alberga a los mejores faraones de esta región vitivinícola: los vinos Montegaredo y Pirámide. Fundada en 1999, esta bodega-pirámide única en el mundo, celebra este año su 20 aniversario.



Montegaredo se ubica en la localidad de Boada de Roa (Burgos), a 5 kilómetros de la sede del Consejo Regulador de la D.O. Ribera del Duero, un lugar privilegiado e histórico para el cultivo del viñedo. Y es que la bodega está situada en la parte más histórica de la Ribera del Duero. De hecho, las primeras viñas aparecen documentadas en el siglo X y pertenecían al Monasterio Cluniacense de Boada, donde tiene su sede la bodega. En ese idílico paisaje de colinas alrededor de un altiplano de casi 1.000 m de altitud, la "Cuesta Manvirgo", llamada en la Edad Media "Monte Virgo" o Monte de las Vírgenes abundan las pequeñas parcelas de viñedo viejo, de orígenes medievales. El Pago de Garedo, Montegaredo, a 850 metros de altitud, ocupa casi la mitad de las 70 ha del viñedo de la bodega, existiendo otros muy especiales y conocidos como Montaneros, Manvirgo, La Cuesta, Picón, Fuente Casares, Corcos, La Nogalera, Pirámide... De los viñedos más viejos proceden las uvas para *Montegaredo Gran Selección.* La elaboración se realiza en la pirámide, semienterrada en el suelo. La vendimia es manual, realizándose una gran selección. La vinificación se realiza por pagos independientes, de este modo, cada año la bodega puede evaluar la expresividad y evolución de cada terruño.

La elaboración de los vinos se realiza en la pirámide, semienterrada en el suelo

En Montegaredo no elaboran vinos jóvenes, solo trabajan las categorías crianza y reserva, realizando la crianza en barricas nuevas de roble americano y francés entre 12 a 14 meses y 18. ❋

Más información: www.montegaredo.com
Tel.: 600 300 636 / 947 530 140



Premios

Algunos vinos de la bodega han sido premiados recientemente en concursos de prestigio con el máximo galardón, como el Gran Oro, en CINVE'19 para *Pirámide Crianza 2017*, y Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2019 para *Montegaredo Crianza 2016.*

Matarromera Prestigio

Fruto de una finca especial



Matarromera Prestigio es un vino de producción limitada. Para esta añada 2014 solo se elaboraron 14.500 botellas de una parcela concreta, la finca más especial de Matarromera: Pago de las Solanas.





Este vino solo se elabora en aquellos años en los que la uva y la añada alcanzan la calidad exigida por esta bodega. Esfuerzo que prescriptores y concursos internacionales vienen reconociendo añada tras añada como, por ejemplo, la de 2013 que recibió la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas. Además, en noviembre del año pasado fue reconocido en China como Mejor Vino Tinto del Viejo Mundo.

Se puede considerar como uno de los vinos que mejor conjugan elegancia y modernidad de Matarromera, una de las bodegas más emblemáticas de la Milla de Oro de la Ribera del Duero. La diferenciación de *Matarromera Prestigio 2014* se debe, principalmente, a su *terroir* y a su doble crianza en barricas de roble francés y americano. Es aquí donde el tiempo cobra sentido.

Matarromera es la primera de las diez bodegas que fundó Carlos Moro y que integran Bodegas Familiares Matarromera, grupo vitivinícola dedicado principalmente a la viticultura, elaborando vinos de alta gama en las seis denominaciones de origen más acreditadas del país (Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Cigales, Toro y Ribeiro). En sus bodegas se elaboran vinos de prestigio internacional. ✻

Más información:
www.bodegamatarromera.es

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Este vino es sinónimo de complejidad y equilibrio. Destacan los aromas especiados procedentes de la barrica francesa, fino café torrefacto y cacao de la barrica americana, con frutillos negros concentrados y tinta china del *terroir* calizo. Atractivo y brillante color cardenal oscuro. Boca de cuerpo voluminoso e intenso, con característicos tonos tostados y sabores de fruta negra ácida. Su vivo esqueleto de taninos dulces y su final largo y elegante acompaña a la perfección su perfil moderno.

El tiempo cobra sentido con Matarromera Prestigio

El viñedo

Matarromera Prestigio 2014 **es la concepción de uvas tempranillo del emblemático *terroir* de Matarromera "Pago de las Solanas". Parcela de suelo muy calizo y acusada pendiente de orientación sur, cercana al 20%. La excelente insolación y su situación en un peculiar estrechamiento del valle del Duero, que concentra cada día los vientos de convección, hace única a esta parcela.**

Protos'27

El vino más emblemático de Bodegas Protos



Es un homenaje a los once fundadores de la bodega y conserva la misma etiqueta del primer vino



La bodega lleva a cabo todos los días 27 de cada mes, durante este 2019, una acción muy especial que se comunica través de sus redes sociales.

NOTA DE CATA

Variedad: Tinta del país
Características: Tras una crianza de 16 meses en roble nuevo francés y 12 meses en botella, Protos'27 2016 es un vino con un intenso color rojo picota con ribetes violáceos, resultando un vino atractivo, muy vivo y brillante. En nariz, es un vino elegante, con fruta roja y negra madura, con un toque fresco y original, que, junto con matices especiados y finos tostados, hacen que sea muy expresivo y complejo. En boca, es muy equilibrado y fácil de beber, con buena acidez, taninos redondos y un final largo y muy agradable. Vino de largo recorrido que va a ir mejorando en la botella durante mucho tiempo. Temperatura de servicio: 17-18 ºC.

Bodegas Protos ha lanzado este año al mercado la tercera añada de su vino más emblemático, Protos'27 2016. Un vino muy cuidado que supone un homenaje a los once fundadores y visionarios de la bodega en el año 1927 y que conserva la misma etiqueta que el primer vino que elaboraron.

Con el objetivo de conmemorar la tercera añada, actualmente en el mercado, la bodega ha diseñado todos los 27 de cada mes, durante este año 2019, una iniciativa muy especial que se ha ido comunicando a través de sus redes sociales. Bodegas Protos ha buscado con Protos'27, un vino equilibrado, fresco y fácil de beber, que deje un final largo y muy agradable.

Es interesante observar cómo las características climáticas de cada añada marcan sutiles diferencias en el perfil del vino. En este sentido, la añada 2014 regala un vino afrutado, con volumen, sabroso, taninos redondos y a la vez muy fresco por su buena acidez. Por su parte, Protos'27 del 2015 cuenta con una mayor intensidad y concentración de fruta negra y roja, con mayor volumen, estructura y taninos potentes que irán redondeando. Por el contrario, en la añada 2016 domina la fruta roja fresca, con taninos más suaves, lo que corresponde a una añada más fresca y de mayor pluviometría.❋

Más información: www.bodegasprotos.com

Pinna Fidelis



Transcurría el año 2001, cuando fruto de la apuesta decidida de un grupo de viticultores de la comarca, nace una bodega moderna, ergonómica, dotada de un equipo humano de 12 personas, con el claro objetivo de dar una salida sostenible y duradera a los frutos de sus viñedos. Dicho equipo, que continúa prácticamente en su totalidad, es el encargado de elaborar y comercializar, a partir de un fruto selecto y controlado, una marca de vino: *Pinna Fidelis* (cuyo nombre coincide con el topónimo). La uva tinta del país, es la variedad de la que se nutre esta bodega ribereña, una uva que proviene de majuelos propios que se encuentra en un entorno de 20 kms alrededor de la misma. Estas parcelas las constituyen diferentes *terroirs*, ya que unas están próximas a la ribera del río, otras en páramos, otras en valles y en distintos planos de altitud.

Trayectoria sostenida y constante

La bodega apuesta por una viticultura cuidadosa y respetuosa con el entorno y elaboraciones sencillas, donde las crianzas buscan no ser intrusivas, más bien amables y protectoras, respetando la fruta de origen y potenciando sus cualidades con robles nuevos y de tostados ligeros. Todo ello con un respeto por los tiempos de elaboración y crianza en botella, dan como resultado unos vinos que no defraudan satisfaciendo a distintos perfiles de consumidor a través de vinos jóvenes, robles, crianzas, de autor e incluso, en añadas muy exclusivas, gran reserva.

Sin prisa pero sin pausa, esta bodega se extiende por el territorio español y busca nuevos destinos en el exterior que le ayuden a consolidar su proyecto, que apuesta por la viabilidad en el entorno rural.❋

BODEGA PINNA FIDELIS Camino de Llanillos, s/n · 47300 Peñafiel (Valladolid) · Tel.: 983 878 034 · www.pinnafidelis.com

Martín Berdugo Barrica 2018

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Color granate oscuro con ribetes violáceos y púrpuras. Capa media-alta. Franco e intenso. Asoman en una primera instancia matices de frutos negros (zarzamora, mora, y regaliz). Toques torrefactos y aromas de fruta fresca más complejos, matices de vainilla. Aterciopelado, agradable, amplio, taninos agradables, perfectamente integrados con la fruta, sutiles toques de tostado de roble.

BODEGA Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO
Camino de la Colonia, s/n
09400 Aranda de Duero (Burgos)
Tel.: 947 506 331
www.martinberdugo.com
bodega@martinberdugo.com

Martín Berdugo es la continuación de un legado familiar: un pago único de 87 hectáreas y mimados viñedos que ya aparecía en documentos familiares de 1886. Una bodega que piensa continuamente en las generaciones que sentirán con orgullo lo que recibirán, y para ello, respetan al máximo el ecosistema que les rodea. Una historia que es una constante superación de adversidades, le confiere carácter superviviente al haber sabido transformar en oportunidad el incendio que sufrió hace 6 años –provocado por la caída de un rayo– para elaborar una línea de vinos que está encantando.

Un vino que se puede disfrutar hoy llevándonos al pasado y con mucho futuro

Pensando siempre en obtener el mejor fruto, practican una viticultura de precisión, la última tecnología en el cuidado del viñedo con más de 200 puntos de control, y elaboración en bodega por gravedad. Aquellos que busquen unos Ribera del Duero pensados para disfrutar tienen con los vinos Martín Berdugo una oportunidad de sorprenderse.

En esta ocasión nos sugieren *Martín Berdugo Barrica 2018,* un Ribera diferente con un perfecto ensamblaje entre fruta fresca y 4 meses en barricas que le hacen tener una elegancia particular.❋



La Loba



En Matanza de Soria, la joven enóloga y viticultora Ana Carazo tiene su propio proyecto llamado La Loba. Alicantina pero con raíces sorianas, hace unos años decidió cambiar el paisaje mediterráneo por el de las viñas en minifundio de la Ribera del Duero soriana. Nos cuenta que comenzó a observar la cantidad de viñas centenarias y prefiloxéricas que se habían abandonado años atrás, y cómo, en el crecimiento de la D.O. Ribera del Duero, se arrancaban los viñedos en minifundio para transformarlos en grandes producciones, y le movió el sentimiento de la tierra para volver al origen de sus raíces familiares, comenzar a recuperar las viñas abandonadas y mostrar a través de sus vinos –La Loba y La Lobita– que las viñas de Soria tenían mucho que contar.

La Loba, Ana Carazo, y el valor de las viñas en minifundio

Es sorprendente ver cómo la variabilidad de suelos, altitudes, orientaciones… hacen que los vinos de Soria se expresen con frescura, viveza, y mucha elegancia. Dentro de una Ribera, hay muchas Riberas, y dentro de Soria, hay muchas diferencias geográficas que hacen que la curiosidad de Ana la haya llevado a salirse de los límites de la Ribera del Duero, para poder así continuar explorando y conociendo todo el marco vitivinícola de Soria al completo, bajo el amparo de la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León: "Los límites están en nuestra mente". Es por ello que se ha embarcado en un proyecto de recuperación de viñas en minifundio, y a su vez está contabilizando cartográficamente todo el viñedo existente que hay en Soria.❋

LA LOBA
Plaza El Frontón, 7
42351 Matanza de Soria (Soria)
Tel.: 975 102 037 · www.laloba.es

Juan Galindo Crianza 2015



Situada dentro del municipio de Sotillo, cuna de la Ribera del Duero, Bodegas Copaboca cuenta con un amplio parque de barricas con el que elabora Robles, Crianzas y Reservas al estilo tradicional de una de las zonas vinícolas más reconocidas del mundo. Enamórate de la Ribera del Duero y de su increíble historia ligada a la viticultura con los vinos de Bodegas Copaboca. Una de las referencias que aquí elaboran es *Juan Galindo Crianza 2015,* que ha sido galardonado con la Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2019.❋

Perfecto para maridar con carnes rojas y asados

NOTA DE CATA

Variedad: Tinta fina
Características: Tras permanecer 14 meses en barrica nueva de roble francés y americano, se obtiene este vino de color rojo cereza madura con tonos azules en capa fina. Aromas a especias como el tomillo y té de roca. Intensa entrada en boca con unos tostados dulces y con toques minerales, que dan paso a fruta negra, madura y potente. Se recomienda servirlo a una temperatura de 16ºC.

BODEGAS COPABOCA
Autovía A-62, Salida148
47100 Tordesillas (Valladolid)
Tel.: 983 395 655
www.copaboca.com

Viore Joven, Roble y Crianza

Bodegas Riojanas completó su proyecto de creación de una marca global para sus vinos de la Comunidad de Castilla y León con el lanzamiento hace ya un par de años de la gama de vinos Viore de Ribera del Duero. Una gama que nació con el objetivo de aportar a los valores de Ribera del Duero un concepto más dinámico y actual para consumidores en busca de experiencias.

Está integrada por un tinto joven, un tinto roble y un crianza elaborados exclusivamente con la variedad tempranillo de viñedos situados en Quemada. Unos vinos que son la expresión directa de ese terruño, ya que poseen la tipicidad propia de Ribera del Duero: perfil aromático con predominio de frutos rojos, muy afrutados, complejos y bien estructurados, así como muy equilibrados en boca, con taninos bien integrados que permiten ser tomados a cualquier hora.



Viore Joven: Color rojo picota con ribetes púrpuras. Aromas varietales que recuerdan a frutos rojos (moras y ciruelas). A su paso por boca resulta redondo y equilibrado.
Viore Roble 4 meses: Color rojo cereza con ribete amoratado. En nariz destacan los aromas a frutos rojos y negros maduros, mermelada y alguna nota a vainilla. En boca se presenta sabroso, amplio, potente y equilibrado. Perfecto ejemplo de conjunción fruta/madera, sin excesos.
Viore Crianza: Color picota intenso con ribete amoratado. En nariz destaca una gran variedad aromática, que va de frutas rojas/negras maduras a vainilla, pasando por tabaco y cacao. En boca es elegante y con una finura densa y persistente. ❋

BODEGAS VIORE
Miguel Hernández, 31
47490 Rueda (Valladolid)
Tel.: 941 454 050
www.bodegasriojanas.com



Áster Finca El Otero 2014

NOTA DE CATA

Variedad: Tinta del país
Características: Se sometió a envejecimiento en roble francés nuevo durante 16 meses. El resultado es un vino color cereza picota con borde granate. En nariz es penetrante, con aromas de frutas negras compotadas, recuerdos de sotobosque, anisados y especiados, con notas de bollería, grano de café, toffee, moca y regaliz negro. En boca, donde destaca su amplia estructura, es equilibrado en acidez y en graduación alcohólica, con unos maduros y elegantes taninos que nos regalan un paso de boca potente y amable. Amplio retrogusto.



Tipicidad, mineralidad, potencia y equilibrio

Este vino nace en un lugar muy especial, así lo cuentan desde la bodega: "Buscábamos el lugar perfecto para elaborar un gran vino en la Ribera del Duero. Con paciencia e ilusión hallamos la ubicación idónea en la zona de Anguix (Burgos) donde plantar nuestras actuales casi 90 hectáreas de viñedos de tinta del país y construir una elegante bodega dotada de la más alta tecnología y con una amplia flexibilidad enológica. Fueron los mimbres de un proyecto que, cosecha a cosecha y gracias al cada vez mejor conocimiento de la finca, ha logrado su objetivo de elaborar unos vinos con ese carácter tan especial que solo otorgan los vinos de terruño. Cada añada es el fiel reflejo de su parcela de origen y de las especiales características de nuestra uva". Un Ribera del Duero potente y elegante que ensalza carnes rojas, asados de cordero y quesos bien curados.❋

BODEGA ÁSTER
Ctra. Palencia-Aranda, Km. 54,9
09313 Anguix (Burgos)
Tel.: 947 522 700
www.riojalta.com

Monteabellón Crianza 14 meses en barrica

La bodega familiar afincada en el corazón de la Ribera del Duero apuesta fuerte por el enoturismo, las experiencias entre viñedos y las visitas personalizadas. Una manera muy directa de conectar con la tierra, el campo y la viña, los auténticos orígenes del negocio familiar. En un marco idílico, a más de 900 metros y rodeados de viñedo, comienza la visita hablando de tierras, suelos y altitudes. Descubriendo la magia del entorno y disfrutando de una manera sensorial de todo el proceso de elaboración y crianza en unas modernas y cuidadas instalaciones.



Un vino con perfecta estructura y complejidad

Una bodega con 20 años de historia que ha ido creciendo de la mano de sus clientes más fieles, ampliando y afianzando mercados, apostando por el mercado nacional y sin perder la vista la exportación, que cada año cobra más peso. Todo eso, cuidando con mimo todos y cada uno de sus vinos, controlando de primera mano sus 130 ha de viñedo propio de las que se hacen cargo. De las viñas situadas a mayor altitud con suelos calcáreo-arcillosos con abundante piedra caliza elaboran *Monteabellón Crianza 14 meses en barrica*.*

NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Color cereza intenso. Aromas frutales y especiados, perfectamente integrados con una madera de calidad que lo hace aterciopelado, fresco y elegante. Muy sabroso en boca, potente y fructoso, con taninos maduros. Maridaje recomendado: una buena compañía, todo tipo de carnes y asados, especialmente carnes a la brasa y estofados. Excelente con quesos curados.



BODEGAS Y VIÑEDOS MONTEABELLÓN
Calvario, s/n · 09318 Nava de Roa (Burgos)
Tel.: 947 550 000 · www.monteabellon.es
Bodegas Monteabellon
@monteabellon

BODEGAS
LLEIROSO
Valbuena de Duero

"Según voy
completando el recorrido,
el que nace allí en la cumbre
y se tiende junto a ti, voy dejando algo de mí
en cada recodo, en cada meandro.
Mis aguas plateadas, a las que cantó
el poeta, te ayudan a crecer y hacerte eterno,
grano de uva, en el espíritu de todos los
que buscan tu plenitud tras el reposo.
Soy el río Duero,
donde nace el vino".



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

RIBERA DEL DUERO

Tarsus Reserva





NOTA DE CATA

Variedad: 98% tempranillo y 2% cabernet sauvignon
Características: Tras una crianza de 16 meses en barrica de roble francés (80%) y americano (20%), en su mayoría nuevas, se completa la crianza con un año y medio de descanso en botella. El resultado es un vino de color rojo picota intenso. Aromas a fruta negra madura, café y especias con notas ahumadas y tostadas. En boca la entrada es dulzona. Voluminoso, expresivo, con un tanino pulido y bien integrado, y con un final amable y persistente.

La bodega Tarsus, construida a modo de *château* francés, elabora vinos de propio y seleccionado *terroir* buscando extraer la excelencia y lo mejor de las variedades autóctonas.
Los procesos de vendimia y vinificación se realizan por parcelas, bajo las directrices de la enóloga, Teresa Rodríguez, que define así *Tarsus Reserva*: "Buscamos crear un vino con personalidad propia, con aromas profundos a fruta negra, especias y café, robusto y carnoso. Tarsus tiene una gran complejidad y riqueza, fruto de la cuidada elaboración y crianza que le hemos dado, que en cada cata nos ofrecerá nuevos matices".
Una buena forma de conocer este vino es visitar la bodega, ya que ofrecen catas, visitas turísticas, privadas y también una actividad muy especial, *Tarsus entre Vid y Bici*, un agradable y enriquecedor paseo en bici por el viñedo de Tarsus, que permite disfrutar de unas vistas magníficas de la finca Navamayor y el entorno de Bodegas Tarsus. ✻

Ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados

BODEGAS TARSUS
Ctra. de Roa a Anguix, Km 3
09313 Anguix (Burgos)
Tel.: 947 554 218
visitas.tarsus@pernod-ricard.com
www.tarsusvino.com

Neo

Bodegas y Viñedos Neo nace en 1999 y está formado por 3 amigos con amplia experiencia en el mundo del vino. Actualmente trabajan en su bodega en Castrillo de la Vega (Burgos), donde llevan elaborando desde la cosecha 2006. Una bodega moderna, práctica y que refleja la nueva visión de la Ribera del Duero pero con el máximo respeto a la tradición. Otra de las propuestas de estos jóvenes es un nuevo concepto en el mundo vinícola combinando dentro de su edificio *Rock & Wine* (música y vino). Es la única bodega en el mundo con un estudio de grabación discográfico, *Neo Music Box,* en el interior de sus instalaciones. Poseen su propio sello discográfico a través del cual dan oportunidades a muchas bandas de todos los estilos. Además, con su proyecto solidario *Mondoneo* organizan conciertos siempre asociados al vino cuyos beneficios se destinan a la rehabilitación de un colegio en Tindouf (Sahara). ✻



NOTA DE CATA

Variedad: Tinta del país
Características: Tras 22 meses en barricas nuevas de roble francés (80%) y americano (20%), se obtiene este vino de color picota con ribetes amoratados. En nariz destacan intensos aromas a fruta madura. Al agitarse, la fruta se entremezcla con sutiles ahumados y notas de chocolate, café y torrefactos. Muy sutil presencia floral. Un conjunto redondo. En boca es muy agradable, muy sabroso y carnoso.

El objetivo de la bodega es crear vinos asequibles, atractivos, diferentes y con personalidad

BODEGAS Y VIÑEDOS NEO
N-122 Km. 274.5
09391 Castrillo de la Vega (Burgos)
Tel.: 947 514 393
www.bodegasneo.com

47/000192

Enoturismo
ARZUAGA®
Ribera del Duero



ENOTURISMO EN EL CORAZÓN DE LA RIBERA DEL DUERO

El mejor plan para todo el año

SERVICIOS: HOTEL 5 ESTRELLAS, SPA, RESTAURANTE TRADICIONAL, RESTAURANTE 'TALLER' CON VÍCTOR GUTIÉRREZ (1 ESTRELLA MICHELIN)

CATAS: DE VINO, GASTRONÓMICAS, DE ACEITE, PRIVADAS A MEDIDA

VISITAS: A LA BODEGA CON DEGUSTACIÓN DE VINOS, A LA FINCA 'LA PLANTA' CON SU RESERVA DE ANIMALES SALVAJES Y SU ENCINA MILENARIA

EXPERIENCIAS ÚNICAS: NUESTROS VIÑEDOS A CABALLO, NAVEGANDO POR EL DUERO

enoturismo@arzuaganavarro.com
hotelarzuaga.com
983 681146

DOCa Priorat

Entre los grandes vinos europeos



El embrión de la actual región vitivinícola de la DOCa Priorat fue la Cartuja de Escaladei, donde se instalaron los monjes cartujos en el s.XII. Ellos llevaron nuevos conocimientos y técnicas que ayudaron a desarrollar una viticultura que a lo largo de los siglos se había ido arraigando en la zona. Una zona que actualmente corresponde a una comarca situada en el interior de la provincia de Tarragona, entre el Campo de Tarragona y las Tierras del Ebro. Se trata de una pequeña región montañosa: el macizo de la sierra de Montsant la delimita por el norte, en poniente se encuentra la sierra de La Figuera, por levante la sierra de Molló y, por el sur, el territorio se abre siguiendo el curso del río Siurana aguas abajo hacia el Ebro. El río Siurana y sus afluentes son la arteria geográfica principal de la zona, y provocan una serie de valles y pequeñas planicies gracias también a la sinuosidad geológica de las sierras y vertientes montañosas. De acuerdo con la legislación de Cataluña relativa a la división administrativa regional, el territorio de la DOCa Priorat queda dentro de una delimitación administrativa más extensa conocida como 'Comarca del Priorat', que tiene también una parte de territorio que no forma parte del Priorat vitivinícola.

Terroir único

En la DOCa Priorat existe una combinación de características geológicas y climáticas que conforman un medio excepcional. La *llicorella* es uno de los elementos característicos del *terroir* de su suelo, más allá de la Cartuja de Escaladei donde se asientan las villas de la DOCa Priorat y el cultivo mayoritario es la

La historia es del Priorat en cuanto al cultivo de la vid y la elaboración de vino es milenaria. Pero esa historia no ha sido lineal, se produjo lo que podríamos llamar 'una muerte' a raíz de la filoxera y una 'resurrección' en los años 80. Actualmente es una de las Denominaciones de Origen más conocidas y reconocidas por la calidad de sus vinos, que se posicionan entre los grandes vinos europeos.

INFORMACIÓN Y FOTOS CEDIDAS POR LA DOCA PRIORAT



EN CIFRAS

109 bodegas

535 viticultores

2.010 hectáreas de viña

viña. Pero también se encuentran masas boscosas de pino y encina o matorrales donde había habido viñas plantadas, en lo que es uno de los paisajes más característicos y singulares del Mediterráneo.

Nueva clasificación de los vinos de la denominación

"Los Nombres de la tierra", la nueva clasificación de los vinos de la denominación, es un proyecto pionero en España que posiciona los vinos la DOCa Priorat entre los grandes vinos europeos, siguiendo el camino iniciado por las grandes regiones vitivinícolas del viejo mundo. Sin duda, el espejo en el que se mira es, principalmente, la Borgoña francesa. Como decíamos al principio, se trata de la primera Denominación de Origen española que da un paso más en la diferenciación de sus vinos, y lo hace a través de cinco niveles, una pirámide cuya base estará gobernada por la calificación genérica de DOQ Priorat, y que escalará hasta la cúspide a través del Vi de Vila, Vi de Paratge, culminando con Vinya Classificada y finalmente con Gran Vinya Classificada, categorías inspiradas en el mo-

Las variedades

- **Variedades tintas recomendadas: garnacha tinta y mazuelo.**
- **Variedades tintas autorizadas: garnacha peluda, tempranillo, picapoll negre, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot, syrah y garnacha del po.**
- **Variedades blancas: garnacha blanca, macabeo, pedro ximénez, chenin blanc, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, blanquilla, picapoll blanc y viognier.**



¿Cómo son los vinos?

Los vinos de la DOCa Priorat transmiten la singularidad de un territorio único, donde la tierra es pobre en materia orgánica y esto provoca que las plantas que se desarrollan en ella tengan una concentración muy alta de mineralidad que se transmite en cada botella de vino de la DOCa Priorat.



delo francés de Village, Cru Classé y Grand Cru Classé.

La DOCa Priorat impulsa esta nueva catalogación bajo una clara premisa: la identidad, factor esencial de la definición de un gran vino, porque un gran vino es el fruto estricto y puro de un lugar privilegiado. Además, la DOCa Priorat impulsa la nueva catalogación de los vinos elaborados por sus bodegas poniendo el acento en tres valores: la transparencia, la humildad y la recuperación de aquello que un día fue.

"Es el momento de respetar el origen más concreto. Se trata de denominar el vino por su nombre, por el lugar de donde procede. Cuanta mayor responsabilidad tengamos con el territorio ganamos credibilidad, confianza y seriedad ante el mundo del gran vino", señaló Álvaro Palacios, viticultor y bodeguero de la DOCa Priorat, durante la presentación mundial de la nueva clasificación celebrada el pasado mes de mayo en la Caruja de Escaladei ante más de 55 profesionales destacados del vino de todo el mundo.

"Este proyecto pone en valor la singularidad de un territorio, la DOCa Priorat, destacando los 459 parajes, además de las viñas singulares y viejas" afirmó Sal·lustià Àlvarez, presidente de la DOCa Priorat, que añadió que la nueva normativa tendrá un período de dos años para irse adaptando. Será a partir de algunos vinos de la cosecha 2017 cuando se podrán empezar a ver algunas muestras de esta nueva categoría en sus etiquetados, pues para que estos puedan aparecer reflejados deben tener al menos dos años certificados de trazabilidad.



"Los Nombres de la tierra" presenta la siguiente clasificación:

Vino de la DOCa Priorat: Reflejo de la personalidad vinícola genérica y de la tipicidad de la DOCa Priorat.

Vi de Vila: Transmite la tipicidad privativa del mosaico paisajístico de un municipio, la suma de la diversidad de sus parajes vitícolas.

Vi de Paratge: Muestra una esencia aún más pura, un carácter ligado a la orografía, a la

ETIQUETAJE

En función del origen de la uva, el poco más de un centenar de bodegas de la DOCa Priorat puede realizar el siguiente etiquetaje para sus vinos, según su proyecto vitivinícola:

- **Vino de la región DOCa Priorat**
- **Vino de Villa DOCa Priorat**
- **Vino de Paraje DOCa Priorat**
- **Vino de viña clasificada DOCa Priorat**
- **Gran vino de viña clasificada DOCa Priorat**



Espai Priorat 2019

El 16 al 18 de mayo se celebró una nueva edición de *Espai Priorat*, una iniciativa impulsada desde el Consell Regulador de la DOCa Priorat, 36 bodegas y también el Incavi y que permitió a 55 profesionales del vino entre periodistas, sumilleres... etc, descubrir en primera persona, el Priorat y sus vinos.

Entre los prescriptores de alto nivel que asistieron, encontramos nombres como el Master of Wine norteamericano Doug Frost, el Master Sommelier también norteamericano Andy Meyers, la Master of Wine británica Sarah Jane Evans, el Master Sommelier polaco Piotr Pietras, el sumiller francés Arnaud Echalier, el distribuidor de vinos Quim Vila (copropietario de Vila Viniteca), Juan Manuel Bellver (director de Lavinia España) o el sumiller de Nueva Delhi Magandeep Singh. También participaron muchos de los elaboradores mas destacados del Priorat, como Álvaro Palacios, René Barbier Meyer (Clos Mogador), Miquel Torres Maczassek (Familia Torres), Christopher Cannan (Clos Figueras), Albert Costa (Vall Llach), Valentí Llagostera (Mas Doix), Marta Rovira (Mas d'en Gil) o el director general ejecutivo de Perinet (Kevin McGlynn).



geología y a un microclima más delimitado.
Vinya Classificada: Nace de una producción vitícola individual de virtudes excepcionales, que merece ser embotellada aparte.
Gran Vinya Classificada: Son muestras muy escasas de talento natural e histórico: una conmovedora alianza del capricho de la naturaleza y una tradición que ha sabido interpretar y salvaguardar hasta el presente las joyas vitícolas más exclusivas, inalteradas en el tiempo.

Trazabilidad

El Consejo Regulador de la DOCa Priorat ha identificado todas las parcelas vitivinícolas del Priorat. El objetivo ha sido garantizar el origen de la uva procedente de cada viña y de cada vino según la clasificación otorgada. Los técnicos del Consell Regulador constatan así, a través de un riguroso control de trazabilidad, que el origen y las normas establecidas en la actual clasificación son aplicadas en todos los vinos.
En la actualidad, la DOCa Priorat cuenta con poco más de 2.000 hectáreas de viñedo, cultivadas por 532 viticultores y 109 bodegas. El cultivo de la viña y la elaboración de vino son la principal actividad económica de las villas de la denominación.

Enoturismo

La mayoría de las bodegas de la DOCa Priorat son visitables. Es posible descubrirlas y probar sus vinos a través de las actividades que programan las distintas bodegas. Además, a lo largo del año, las villas de la DOCa Priorat son el escenario de fiestas en torno al vino que le permiten probar los vinos que elaboran sus bodegas.
También *Priorat Enoturisme* nos lo pone fácil. Es una asociación integrada "por pequeños empresarios, hombres y mujeres del territorio y por algunas personas que han sido seducidas por el encanto y la magia del Priorat, de su paisaje, de su silencio y del patrimonio natural y cultural de esta comarca", según su propia definición. Y esto es lo que ofrecen: "Abrimos las puertas para los amantes del vino y a los locos por la excelencia. El Priorat es una comarca vinícola con una producción pequeña y diversa, por eso proponemos visitas y actividades muy íntimas que permiten comprender las cualidades únicas de los vinos y aceites de la región. Ofrecemos un trato cercano como el mejor camino para la inspiración para comprender el terruño. Nuestro objetivo es mostrar un territorio singular, vinos únicos y gastronomía local con la mirada puesta en la calidad. La arquitectura y el patrimonio, la herencia cultural y los valores de la naturaleza están latentes. El entorno, el clima y cómo no, las tradiciones provocan, definen y promueven el diseño de las estaciones en el Priorat. Una tierra antigua y tranquila que nos inspira para vivir, contemplar y valorar lo que nos rodea, y seguir trabajando para hacerlo sostenible. Visitar bodegas, catar vinos o recorrer los paisajes del Priorat son momentos inolvidables que os acompañarán a lo largo de la vida".❋

Entrevista al Presidente de la la D.O.Ca. Priorat: Salustià Àlvarez

"Los vinos de la D.O.Ca. Priorat son un referente mundial"



Fue a finales de la década de los 80 cuando se inició un nuevo ciclo de prosperidad en la D.O.Ca. Priorat que constituyó toda una revolución y el renacimiento de la zona a nivel vinícola ¿Qué ha cambiado en estos últimos treinta años?
Durante los últimos 30 años, en la D.O.Ca. Priorat hemos pasado de ser una simple referencia a convertirnos en un referente en el mundo vinícola. En la actualidad, el prestigio de los vinos elaborados en las bodegas de la D.O.Ca. Priorat es internacional, los mercados valoran nuestros vinos, que son únicos. Además, las bodegas de la D.O.Ca. Priorat nos hemos convertido en un modelo pionero en la España del siglo XXI.

¿Cuál es la apuesta de la D.O. sobre el viñedo ecológico?
Durante los últimos años, todos los viticultores de la D.O. desarrollamos una viticultura sostenible y muy respetuosa con el medio ambiente. De esta manera garantizamos que nuestras uvas son de una gran calidad. Además el uso, mayoritario de elementos no agresivos es también sinónimo de un mayor equilibrio con la naturaleza, el cultivo y la producción vitivinícola.

¿Cuál es el volumen de exportación? ¿las ventas se centran más en el mercado nacional o también al internacional?
Los últimos datos nos hablan de una estabilidad: entre el 65 y el 70% de la producción es vendida al mercado internacional y entre el 30 y el 35% al mercado nacional.

¿Por qué deberíamos elegir un Priorat en nuestra mesa? ¿Qué tienen estos vinos de especial o diferenciador? ¿Con qué platos o productos maridan bien?
La elección de un vino elaborado en las bodegas de la D.O.Ca. Priorat se traduce en una experiencia única. Nuestros vinos son fruto de un trabajo único, en un territorio excepcional y es por este motivo que los vinos del Priorat son extraordinarios y maridan con carnes, guisados, aves de caza, frutos secos…

El principal objetivo es desarrollar el proyecto de la nueva clasificación

¿Qué valoración hacen en líneas generales desde la D.O. de la vendimia de este año?
El 2019 ha sido un año marcado por acontecimientos climatológicos abruptos. Una ola de calor muy agresiva, que provocó la pérdida considerables de uvas; un verano muy seco, que afectó a la productividad de las plantas… Aunque el 2019 también nos ha regalado una producción de uvas de una extremada calidad. Por lo tanto: menos quilos, mayor sanidad y excelente calidad.

¿Cuáles son las próximas acciones de promoción previstas?
La verdadera promoción que debemos hacer es poner en valor nuestro territorio. Es este enclave único el que da prestigio a nuestras botellas de vino, puesto que nuestro territorio es fruto de la historia, la tradición y del máximo respeto hacia el entorno.

El pasado mes de mayo fue reelegido como presidente para los próximos cuatro años. ¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
El principal objetivo es desarrollar el proyecto de la nueva clasificación de la D.O.Ca. Priorat "Els noms de la terra". Se trata de un proyecto que permite identificar cada una de las botellas que se producen en las bodegas de la D.O. con los viñedos, las villas y los parajes de la D.O.❋



Descubre el territorio y las bodegas de la DOCa Priorat

PDR.cat 2020

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

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

Llicorella Clàssic y Llicorella Vi de Vila blanco



NOTA DE CATA

Nombre: Llicorella Clàssic
Variedad: Garnacha y mazuela
Características: 12 meses de crianza en roble. Extremadamente elegante y lleno de personalidad. De color cereza picota y reflejos morados con aroma de frutos negros, vainilla y notas tostadas. En boca es completo y potente, concentrado, con recuerdos a confituras y cacao.

La cooperativa de Poboleda se fundó en 1954, el mismo año en que se estableció la D.O.Q. Priorat. Hoy en día esta es la base de operaciones para la elaboración de los priorats de Cellers Unió.
El denominador común de la propuesta de esta bodega es el uso de variedades tradicionales y de procesos de elaboración que subrayen los aromas y sabores de la fruta. Así consiguen vinos muy agradables, equilibrados y fieles a su origen.❋

CELLERS UNIÓ
Joan Oliver, 16-24
43206 Reus (Tarragona)
Tel.: 977 330 055
www.cellersunio.com

NOTA DE CATA

Nombre: Llicorella Vi de Vila blanco
Variedad: Pedro Ximénez
Características: Este vino blanco seco con crianza sobre lías es un pequeño tesoro en la D.O.Q. Priorat. Se ha elaborado exclusivamente con viñedos de la población de Poboleda, lo cual le merece la calificación de *Vino de Vila*. Color dorado brillante. Nariz compleja de frutas blancas, acompañadas de delicadas notas florales. En boca es graso, sedoso y cremoso. Postgusto muy largo y afrutado.



Coma Vella y Clos Fontà

NOTA DE CATA

Nombre: Coma Vella
Variedad: Garnacha peluda, cariñena, garnacha tinta y syrah
Características: Color rojo cereza de intensidad media alta. Aroma a fruta negra como la cereza y a hierbas mediterráneas. En boca, ataque ligeramente untuoso y el final de boca fresco. Muy elegante y sutil.



MAS D'EN GIL
Finca Mas d'en Gil, s/n
TP-7101, km 4
43738 Bellmunt del Priorat
(Tarragona)
Tel.: 977 830 192
www.masdengil.com

En Bellmunt del Priorat la familia Rovira Carbonell cuida y cultiva una de las fincas históricas más emblemáticas y antiguas de la Denominación de Origen Calificada Priorat: Mas d'en Gil, que los últimos 150 años se ha concretado en la ilusión de tres familias propietarias sucesivas. Situada a 350 metros sobre el nivel del mar, ocupa una extensión de 125 hectáreas de viña, olivos, almendros, avellanos, cereal y bosque mediterráneo. Aquí, el sueño de embotellar la tierra se materializa en los vinos, el aceite y el vinagre agridulce de la finca. Articulada en cinco valles con microclimas y *terroirs* diferenciados, la finca es una imagen a escala del entorno abrupto del Priorat.❋

NOTA DE CATA

Nombre: Clos Fontà
Variedad: Garnacha tinta y cariñena
Características: Color rojo cereza intenso. Aroma complejo, fruta roja como la cereza y hierbas mediterráneas. También notas balsámicas y final mineral. En boca, ataque untuoso y complejo,y el final de boca fresco. Certificado por la DOCa. Priorat como "Viña Clasificada"



Bodegas Pinord

presenta su última novedad: Red Bat

Con *Red Bat,* Pinord y la World Nature Foundation ayudan a la protección y conservación de los murciélagos. Comprando esta botella, los consumidores colaboran en su conservación.



Bodegas Pinord, con más de ciento cincuenta años de tradición vitivinícola en el Penedès, elabora *Red Bat* con uvas de garnacha y cariñena. Las uvas son cosechadas a mano pasando por la mesa de selección, escogiendo los mejores granos. A continuación, se macera en frío en los pequeños depósitos prefermentativos durante tres días. La fermentación dura 18 días y, después, el vino se pasa a las barricas de roble francés donde permanecerá durante 5 meses antes de ser embotellado. Su etiqueta muestra la imagen de unos murciélagos sobre fondo rojo, de ahí su nombre (Red Bad = Murciélago Rojo). Con este vino, Pinord y la World Nature Foundation ayudan a la protección y conservación de los murciélagos. Estos magníficos mamíferos insectívoros, grandes aliados en la lucha orgánica contra plagas, ayudan en los viñedos ecológicos y biodinámicos de la bodega prioratina. Y lo mismo que los murciélagos ayudan a los viñedos, los consumidores, comprando este vino, ayudan a su vez a la conservación de estas aves. Un ciclo vital que Pinord lleva años potenciando a través de sus proyectos relacionados con la conservación y protección de los animales que son parte de sus viñedos. Una noble causa que la bodega lleva desarrollando desde 2016, cuando presentó el Proyecto de conservación de búhos en estrecha relación con la Fundación World Nature, ONG independiente dedicada a la conservación de la naturaleza y la divulgación y sensibilización medioambiental. ✻**Más información: www.pinord.es**

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha y cariñena
Características: Color caoba oscuro, con tonos violáceos, limpio y brillante. Intenso aroma a fruta fresca roja, con recuerdos a mora, con ligeros toques a minerales y especias. Destacan los gustos de frutas, en buen equilibrio con el cuerpo del vino. Tiene una gran concentración de taninos suaves que le transfieren un agradable paso de boca. Marida con embutidos, carnes, arroz y quesos curados.



Los murciélagos son grandes aliados en la lucha contra plagas en los viñedos

La resurrección de la mencía

Variedad fashion



Bodega Dominio de Tares

Pues justo ahora que me estoy presentando a mi último examen del Diploma del WSET leo en inglés que se considera a la mencía una variedad "fashionable". ¿Qué tiene para ser tan *fashion*? Os lo cuento a continuación.



POR MERITXELL FALGUERAS



Vayamos por partes: en Valdeorras y Ribera Sacra dan unos tintos ligeros. En Bierzo, Castilla y León el río Sil (tributario del Miño) podríamos decir que tienen más en común con los vinos gallegos que con los del Douro. Y también encontramos grandes ejemplares en Santander. Pero tienen en común que la mencía es capaz de producir vinos equilibrados y afrutados sobre todo en terrenos con un buen drenaje de granito de esta parte de España. Hace más de una década que se ha puesto de moda aunque esta uva se cultiva desde la Edad Media. Pero si antes era considerada en parte como una variedad menor, porque se vendía a granel dependiendo de su grado alcohólico y se elaboraban más rosados y tintos jóvenes, en la última década se ha empezado a elaborar más en serio.

"Se acuñó la expresión 'Ribera del Bierzo' para denominar a los vinos de la comarca que pretendían emular a los del Duero a base de excesos de madurez, extracción y abuso de madera nueva" dice Luis Gutiérrez en su libro publicado en Planeta Gastro *Los nuevos Viñadores.*
Si algo adora dicha variedad es el clima atlántico y mediterráneo-continental con unos inviernos fríos y lluviosos y unos veranos frescos, produciendo vinos auténticos e inimitables.
Álvaro Palacios (que como en Priorat fue uno de los descubridores de su potencial) y su sobrino, Ricardo Pérez Palacios, son los padres de este despertar que hemos llamado resurrección.


Bodega del Abad

Variedad humilde convertida en estrella

La mencía, una variedad que podríamos calificar de origen humilde, ha logrado triunfar, como una estrella de cine. Como dijo la actriz Ava Gardner: "Aunque nadie me cree, llegué a Hollywood como una chica de campo, con valores simples y ordinarios de una chica de campo".


Casino Barcelona

Violeta fresca, mineral, pícara...
Ya sabéis que soy una *instagramer*. Precisamente en esta red social conocí los riquísimos vinos de la bodega Almázcara Majara. Y así he podido contactar con uno de sus socios, y el más mediático Javier Álvarez que no solo hace vinos de garaje y de alta expresión con esta variedad sino que también se atreve con la godello.
Violeta fresca, mineral, pícara… Esta uva sería como Ava Gardner por su estilo cultivado. Evoca el perfume de los grandes Borgoñas: un vino que sin pronunciadas curvas nos enamora por enigmático. Para conquistar a los amantes de los sorbos especiales al mover la copa, como un pestañeo. Cien por cien de encanto y

El vino elaborado con mencía evoca el perfume de los grandes Borgoñas



Hace más de una década que se ha puesto de moda aunque esta uva se cultiva desde la Edad Media

talento de sus viticultores con una sincera pasión y un velo de distinción. Dotada de cierta fragilidad, de una acidez no muy alta se exalta con las vinificaciones y crianzas más suaves. ¡Y que con una buena cecina sienta tan bien!.

Parece que todos los años que acaban en nueve son excepcionales en la D.O. Bierzo: 1989, 1999, 2009 y 2019, aunque este año la vendimia se ha adelantado bastante. Y es que si antes hemos citado los vinos de pinot noir es porque el microclima del Bierzo estaría a medio camino entre la distinción borgoñona y el salvaje Ródano. Es bueno beber sus vinos jóvenes oscuros con su gran intensidad aromática floral, herbácea, y afrutada (moras y confitura), y asegurarse que la madera no sobreponga la expresión del terruño que nace. Su fina textura en boca nos regala vinos con un envidiable envejecimiento. Es una variedad muy hermosa.✻

CURIOSIDADES

- **En Portugal se llama "Jaén" y también es conocida como negra brava y loureiro tinto. Durante algún tiempo se confundió con la cabernet franc por sus similitudes.**
- **Los orígenes de la mencía se remontan a la época romana y se produce principalmente en la provincia de León, Lugo, Ourense y alguna parte de Zamora.**
- **Es la variedad principal, representativa y característica del Bierzo y representa el 75% de la uva que se cultiva en la zona.**
- **El racimo es de tamaño pequeño y medio compacto. Las bayas de tamaño medio, son uniformes y tienen un color azul-negro.**
- **Es de brotación precoz (por lo que se ve afectada por heladas primaverales) y es sensible a diferentes enfermedades como el mildiu o el oídio.**
- **Es de vigor medio, poco productiva, y la vendimia no es muy tardía porque tiene una maduración temprana.**
- **Puede hacer *blend* con garnacha tinta, tempranillo o cabernet suvignon, pero casi te diría que me encanta más sola.**
- **Para maridajes, las carnes de caza y los embutidos se dan por supuestos pero no tanto como el contundente botillo. Con su ágil acidez podemos equilibrar su grasa.**
- **No te pierdas los mencías de la Ribera Sacra, Monterrei, Ribeiro e incluso Rías Baixas en cantidad miníscula. Y hasta en el Valle de Liébana, en Cantabria.**



Bodegas Regina Viarum

Bodegas Regina Viarum

La mencía, protagonista por naturaleza

La bodega consolida la variedad de uva más emblemática con la elaboración de un rosado y la renovación de su etiqueta.



La vendimia de las uvas con las que se elaboran los vinos de la Bodega Regina Viarum se realiza a partir de un trabajo delicado y manual, de acuerdo a la tradición de la subzona de Amandi (Sober), donde se encuentra situada la bodega, que se levanta en un enclave único, a los pies de las laderas del río Sil.

Regina Viarum es una de las precursoras de la reconocida Viticultura Heroica y ha destacado desde sus inicios por la elaboración de vinos especiales, distinguidos a nivel mundial por diversos certámenes como el *International Wine Challenge* (IWC) donde el vino *Regina Viarum Mencía 2018* fue considerado como el mejor de todos los tintos gallegos, valorando por más de 12 catadores de reconocido prestigio.

La uva mencía es la protagonista de la bodega, presente en su vino principal: *Regina Viarum Mencía* –que estrena nueva etiqueta– y en su nueva elaboración: *Regina Viarum Rosae.*

Regina Viarum Mencía

Del vino *Regina Viarum Mencía* la bodega pone en el mercado cada año una media de 80.000 botellas. En el proceso de elaboración se efectúa una selección rigurosa de las mejores uvas de los viñedos propios de la bodega. Posteriormente se somete a una crianza de seis meses sobre lías en depósito de acero inoxidable, sin barrica para preservar su carácter frutal.

El resultado es un vino fresco y sedoso en la boca, acidez equilibrada, tanino elegante y pulido, con agradable y prolongado final afrutado. Perfecto para acompañar el cocido gallego, guisos de carne, atún rojo o cualquier variedad de quesos semicurados.

En la nueva etiqueta del *Regina Viarum Mencía* destaca el dibujo de las laderas en las que crecen los viñedos de la bodega. Se trata de una nueva imagen limpia que recuerda a los bocetos a mano alzada.

Regina Viarum Rosae

La Bodega Regina Viarum orienta cada vez más sus elaboraciones hacia la calidad y a la excelencia, representadas en su nueva elaboración: un rosado que se presenta en el mercado con una edición limitada de 3.500 botellas en su primera añada.

Regina Viarum Rosae comparte con el Mencía la variedad de uva utilizada en su elaboración, el modelo de botella, y la imagen de su etiqueta, además del cuidado extremo en su proceso de elaboración.

En la elaboración del rosado se emplean maceraciones a baja temperatura, sangrados tradicionales por gravedad y prensados manuales para respetar los sabores primarios del vino.

A la vista resalta su color rosa frambuesa, atractivo y cristalino. Un vino de intensidad media, con aromas dominados por fresa ácida, cereza y frambuesa. En boca es elegante, con buena acidez y cuerpo equilibrado, con recuerdos a frutas rojas y envolvente frescura. Un vino fresco, fino y versátil. Marida con verduras a la plancha, salpicones de marisco o risottos.❋

Más información: www.reginaviarum.es

Otras referencias

Además de Regina Viarum Mencía y Regina Viarum Rosae, la bodega elabora un godello –Regina Viarum Godello–, un tinto ecológico –Regina Viarum Ecológico–, un mencía con 10 meses en barrica –Regina Expresión–, y un tempranillo –Finca La Capitana–, en los que emplean otras variedades de uva u procesos de elaboración donde se cuida el máximo detalle y permiten destacar los distintos matices de cada variedad que crece en una zona única, a los pies del río Sil, sobre una orografía complicada y bella a partes iguales, que pone a prueba a diario el trabajo del hombre.

Godelia

Apuesta por las variedades autóctonas



Antes de ser bodega, Godelia empieza como un proyecto de viticultura. Con una clara apuesta por el viñedo propio de variedades autóctonas, como la mencía, el dueño y fundador de Godelia dedicó muchos años a seleccionar y comprar viñedo con el fin de controlar todo el proceso, siendo la viticultura una parte clave.

La gran virtud de Godelia reside en que nace como una pasión, a principios de este siglo. Es el amor por la naturaleza lo que lleva a la familia García Rodríguez, fundadores de la bodega, a desarrollar su entusiasmo por la viticultura en El Bierzo. Es la materialización de un sueño, una bodega en El Bierzo que crease valor y futuro para la región, un legado a través de sus vinos. Se trata de no darse por satisfecho hasta crear una obra maestra, llegando a menudo a procesos muy complejos, que requieren la precisión de un relojero y el cariño de una madre. Todo ello, para alcanzar la excelencia.

En pleno Camino de Santiago, la bodega se emplaza a sus pies en su ruta por El Bierzo, una región rodeada por montañas que forma un gran valle bañado por el río Sil, en el que se pueden encontrar diferentes suelos y orientaciones en sus viñedos. La riqueza de los suelos, junto con la edad del viñedo, hace que sea un sitio único para la elaboración de vinos de calidad. Este es el último paso del peregrino antes de llegar a Galicia y la bodega quiere ser testigo de ese recorrido. Esta situación privilegiada en El Bierzo ha otorgado a la bodega el orgullo de elaborar con esmero las variedades de uva autóctonas: mencía, godello y doña blanca. Siempre con el fin de transmitir origen, sensibilidad y elegancia en sus vinos. ✻

Más información: www.godelia.es



NOTA DE CATA

Nombre: Godelia Mencía
D.O.: Bierzo
Características: Perfecta expresión de la mencía del Bierzo. Vino de gran concentación frutal, donde encontramos una gran riqueza de matices, frutas rojas, violetas y notas minerales, que se ensamblan con los matices aportados por la crianza en madera. En boca es fresco, carnoso y elegante con un gran final de boca. Sutileza, elegancia y frescura lo convierten en un vino muy agradable de beber, capaz de conquistar todo tipo de paladares. No es de extrañar, por tanto, que sea el vino más vendido de Godelia. Procede de viñas viejas de diferentes parajes del Bierzo y tiene 12 meses de crianza en barricas de roble francés. De esta forma se eleva la mencía a su máximo exponente.

NOTA DE CATA

Nombre: Godelia Selección Mencía
D.O.: Bierzo
Características: Vino de gran personalidad de nariz compleja, elegante y muy concentrada, donde destacan las notas de frutas rojas maduras envueltas de matices minerales, especiados y de madera fina. Gran equilibrio entre fruta, terruño y roble. En boca es suave, muy elegante y sedoso con taninos dulces y amables. Textura granulada con un final rico y persistente. Un vino que nace de una selección de uva muy exigente procedente de cepas centenarias situadas en las parcelas y fincas de mayor altitud de la bodega. En laderas pronunciadas y orientadas hacia el sur en suelos pizarrosos. Es el mencía más selecto de Godelia. Solo se elabora aquellos años en los que la bodega considera tener uvas lo suficientemente mágicas como para ello. Una obra única con cuerpo y alma del Bierzo.

Dominio de Tares Cepas Viejas



Dominio de Tares siempre ha apostado por recuperar las mejores viñas de las variedades autóctonas por excelencia del Bierzo, la mencía y el godello. La conservación de viñedos viejos es el legado que la bodega ha recogido de los viticultores que durante siglos han producido vinos que son el fiel reflejo de los suelos y micro-climas característicos de la zona.

El ejemplo más reconocido de la riqueza vinícola del Bierzo es *Dominio de Tares Cepas Viejas,* que, haciendo honor a su nombre, es un vino mencía elaborado a partir de uvas de viñedos con una edad media de 60 años, cultivados en vaso a 600 metros altitud, sobre suelos de pizarra descompuesta. Vendimiado a mano, racimo a racimo, la crianza de la añada 2016 ha comprendido entre 9 y 12 meses en barricas de roble, antes de afinarse en la botella 12 meses extra.

La trayectoria de Cepas Viejas demuestra el saber hacer de Dominio de Tares desde su fundación hace casi dos décadas, expresa la enorme elegancia de la mencía, siendo constante añada tras añada, y mantiene una excelente relación calidad-precio, premiada con cinco estrellas en la reciente edición de la *Guía Peñín* 2020.❋



NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
Características: Brillante color rubí y reflejos púrpura. Nariz intensa y compleja con un marcado aroma de arándano, ciruela negra, hinojo y grafito, con un agradable toque lácteo y de frutos secos tostados de fondo. En boca es estructurado y de gran equilibrio entre su acidez y alcohol, que muestra también un tanino sedoso y posgusto de fruta negra confitada, cigarro habano y regaliz. Muy adecuado para compartir con platos de sabor intenso, como carnes o cocidos.

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

Rectoral de Amandi y su edición limitada Manolo Arnoya



NOTA DE CATA

Nombre: Rectoral de Amandi edición limitada Manolo Arnoya
D.O.: Ribeira Sacra
Características: Vino de color rojo cereza con ribete rojizo y leves matices violáceos. En nariz posee notas a fruta madura, frambuesa, mora, sensación dulce a vainilla y mentoles. Sutiles toques a regaliz, tabaco y café tostado. Muy expresivo y excelente integración de la barrica con los aromas varietales de la mencía.

La Bodega Rectoral de Amandi recibe su nombre de una antigua parroquia del siglo XVII situada en el mismo corazón de la Ribeira Sacra. Durante siglos, en esta zona pervive una legendaria tradición vitivinícola de la que el vino Rectoral de Amandi es su máximo exponente, aunque para los más exigentes también disponen de la edición limitada de 72 barricas Manolo Arnoya. Un vino que tiene como plus añadido un reposo adicional en barrica de roble americano, francés y caucásico de seis meses.

Rectoral de Amandi es un referente en toda la D.O de Ribeira Sacra, siendo la bodega precursora de la D.O. e impulsora de su su desarrollo, crecimiento y comunicación en todo el mundo.

Actualmente dispone de instalaciones con capacidad para 2.000.000 kilos en depósitos de acero inoxidable con temperatura de fermentación controlada, una línea de embotellado de 4.500 botellas/hora y 140 hectáreas dedicadas a viñedos.❋

NOTA DE CATA

Nombre: Rectoral de Amandi
D.O.: Ribeira Sacra
Características: En nariz es pura expresión de la variedad mencía y recuerda a frutos rojos como moras y frambuesas con toques a regaliz. En boca destaca su equilibrio con toques suaves de tanino aportando un acabado persistente que invita a seguir degustándolo.



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

Cuatro Pasos Mencía y Cuatro Pasos Black



NOTA DE CATA

Nombre: Cuatro Pasos Mencía
D.O.: Bierzo
Características: Color rojo guinda y reflejos violáceos. Aromas a fruta roja con notas de violetas. Fondo especiado de vainillas con notas torrefactas y minerales. En boca es fresco, envolvente y con buena estructura. Redondo y equilibrado.

Cuatro huellas de oso descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo inspiraron el nombre de estos vinos. La bodega berciana que los elabora está situada a los pies del camino de Santiago, en un caserón solariego del siglo XVIII. Abandonado durante algunas décadas, en 2003 de él nace Cuatro Pasos. Los vinos de la marca son fruto de unas cepas centenarias de uva mencía descubiertas en alta montaña, como los osos. Por eso Cuatro Pasos y los osos caminan desde entonces en una misma dirección, la de su protección, a través de una asociación de defensa de la fauna ibérica en la Cordillera Cantábrica.✻



NOTA DE CATA

Nombre: Cuatro Pasos Black
D.O.: Bierzo
Características: Color rojo picota. Aromas varietales de fruta negra ensamblada con tostados, especiados y ahumados. Fondo mineral. En boca es potente y glicérico.



BODEGAS CUATRO PASOS
Santa María, 43 · 24540 Cacabelos (León)
Tel.: 987 548 089 · www.cuatropasos.es

Abad Dom Bueno y Carracedo



NOTA DE CATA

Nombre: Abad Dom Bueno
D.O.: Bierzo
Características: Color violáceo intenso y brillante. Aromas florales y frutales. En boca resulta fresco, vivo, con un excelente equilibrio y un tanino carnoso que le otorga una gran complejidad.



NOTA DE CATA

Nombre: Carracedo
D.O.: Bierzo
Características: Vino de gran carácter y estructura, cuyo paso por barrica le concede un estado de madurez que consigue afinar sus aromas y sabor, otorgándole una armonía y elegancia que lo definen como vino de autor.



En un lugar de las montañas de León y en las laderas de los valles bercianos nacen y crecen los viñedos de Bodega del Abad. Miles de peregrinos cruzan sus viñas a diario en su camino hacia Santiago de Compostela. Esta bodega familiar creada en el año 2000 tiene como base de su filosofía el respeto a la naturaleza, el amor al terruño y la defensa de los vinos de El Bierzo en el mundo. Cuenta con 20 hectáreas de viñedos propios y cosecha otras 10 hectáreas dispersas en viejas plantaciones. El viñedo propio está constituido en su mayoría por cepas de mencía con la que elaboran los dos vinos que hoy nos presentan.✻

BODEGA DEL ABAD
Crta N-VI Km 396
24549 Carracedelo- El Bierzo (León)
Tel.: 987 562 417
www.bodegadelabad.com

Casar de Burbia

Casar de Burbia es una pequeña bodega familiar del Bierzo que elabora vinos a partir de viñedos 100% propios situados en la montaña de Valtuille de Arriba (León), en su mayoría viñedos antiguos de más de 60 años.
Sus 27 ha de viñedo son a travesadas de manera reiterada por el Camino de Santiago donde cultivan godello y mencía, variedad esta última que según cuenta la leyenda tiene origen en el cabernet franc.
Los viñedos se encuentran separados en 52 pagos diferentes, seleccionados en base a una serie de características comunes entre las que destacan la altitud del terreno, pendientes y tipo de terreno más o menos pedregosos, que confieren a la uva una característica especial.
En general, el terreno hace que los vinos de esta bodega sean una auténtica explosión mineral.
Las distintas crianzas en barrica de 12 a 21 meses, tienen siempre en común la utilización de tostados bajos con el fin de que predomine en todos los vinos la fruta sobre la madera.❋

CASAR DE BURBIA
Calle la constitución
24549 Carracedelo (León)
Tel.: 987 562 910
www.casardeburbia.com



MONOVARIETALES DE MENCÍA

• Mencía: Rebosante de aromas a cereza, arándano y aromas florales en nariz, esta es una mencía vibrante y especiada con taninos pulidos y acidez y un final mineral largo y brillante.

• Hombros: Gran nariz de moras silvestres y arándanos con algunas delicadas notas de flores de verano también. Excelente equilibrio de taninos maduros, acidez viva y cierta riqueza.

• Tebaida: Toneladas de cerezas negras, arándanos y lavanda. De cuerpo completo, taninos redondos, jugosos y un acabado brillante. Delicioso.

Aníbal de Otero Mencía Viña Vieja





Aníbal de Otero nace en 2013 fruto de la nostalgia de una infancia entre cepas y de la ilusión por mantener vivas las raíces familiares. Los vinos de esta bodega son pura mencía de viñas muy viejas, algunas tienen más de 130 años. Situadas en Los Fornos, uno de los mejores parajes del Bierzo, son la mayor riqueza de Aníbal de Otero y su único secreto.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
Características: Tras 6 meses de crianza en barricas de roble francés se obtiene este vino de color rojo picota intenso. Intensos aromas varietales, donde dominan los frutos rojos (cereza y cassis) y negros (mora), con notas a retama y hierbas silvestres. Notas ahumadas y especiadas aportadas por la madera de roble. Boca potente y equilibrada. Gran longitud y un final lleno de sensaciones aromáticas.

BODEGAS ANÍBAL DE OTERO
Celeiro, 3 · 24516 Otero de Toral (León)
Tel.: 626 512 680
www.anibaldeotero.es

Viñedos y vinos de *ALTURA*

Efecto refrescante



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

En viticultura, altitud y latitud caminan juntas de la mano. Siendo en las más de las ocasiones, un elemento diferenciador del resto de viñedos, aunque cabe matizar que cada uno, por su ubicación, tipicidad y peculiaridad no son comparables por estas mismas razones.



Altolandón

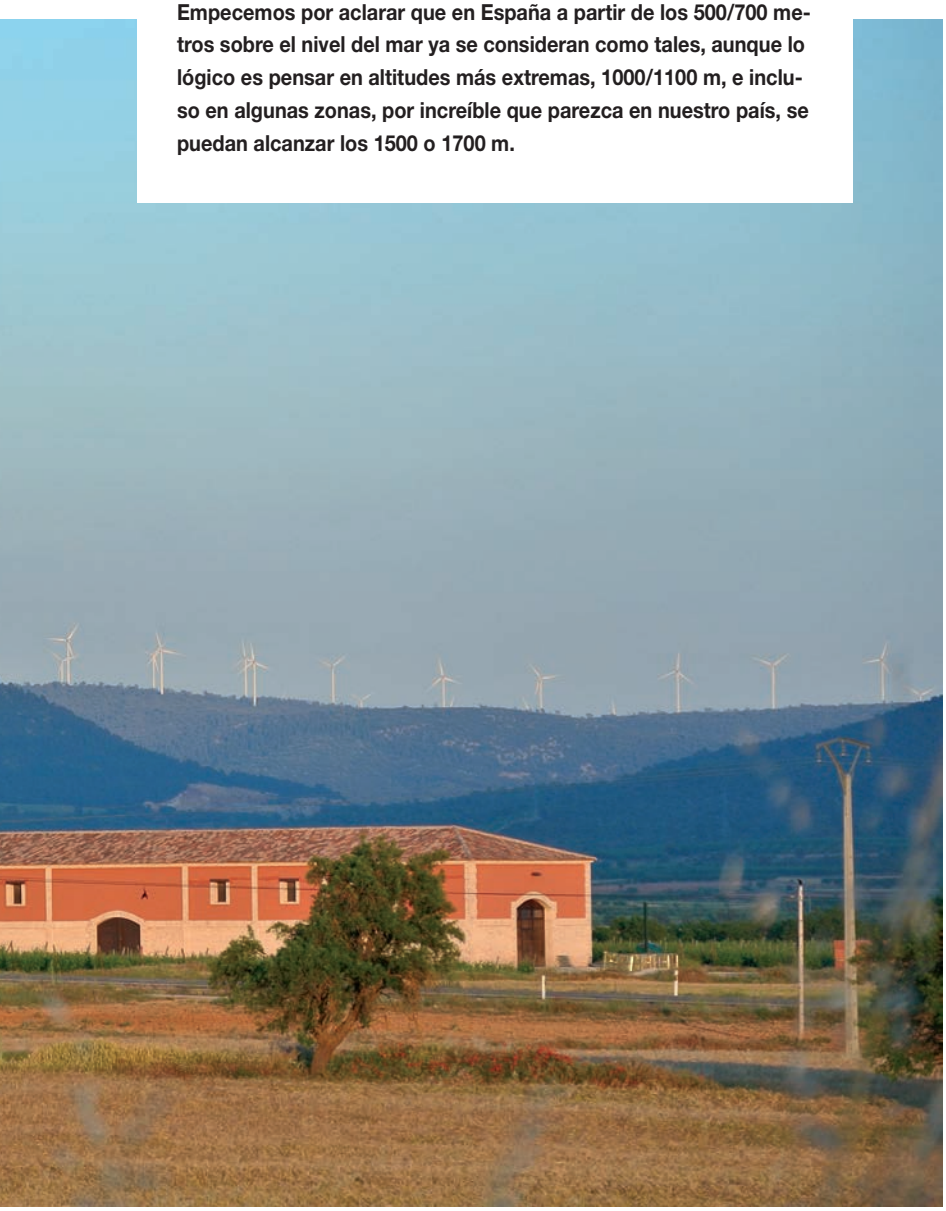
Para comenzar, y evitar confusiones bastante extendidas, separaremos lingüística y enológicamente dos factores realmente esenciales; el primero sería distinguir las latitudes, es decir, no es lo mismo una planta de vid a 1000 metros en la Patagonia que en la Sierra de Gredos, por extrapolar dos ejemplos, puesto que aunque el elemento de la altura sobre el nivel del mar es el mismo, el clima y las condiciones evidentemente son claros diferenciadores. El segundo aspecto sería la notable ambigüedad entre vino de altura y vino de montaña, pues en el primero buscaríamos unos factores más definidos respecto al beneficio de la propia altitud, y en el caso de los últimos repercutiría, las más de las veces, en la inclinación. Ya que en el viñedo de altitud se suelen buscar planicies, suelos regularmente pobres y de poco calado para las raíces, en el de montaña, se buscan frecuentemente pendientes, lo que obliga a la planta a afianzar las raíces con mayor profundidad, que a su vez incide, habitualmente en un aumento de la mineralidad. Aunque es una vaga disertación de los muchos aspectos que les unen y separan como definición, es un buen punto de comienzo para hablar de los propiamente dichos viñedos y vinos de altura.

Virtudes, singularidad y diferenciación

Comencemos a valorar con la lógica en la mano, los parámetros de singularidad y diferenciación de estos; el efecto refrescante que ejerce la altitud dota sensiblemente al producto final, el vino, de mayor acidez, por tanto también mayor capacidad de guarda y conservación para el futuro; debido a las diferencias térmicas entre el día y la noche, tremendamente notables, cuyo efecto más palpable es la ralentización de la maduración del fruto, dan como paso final en el producto acabado la acumulación y potenciación de aromas y sabores frutales. Desgranemos este concepto de microclima propio: durante el día, frecuentemente, tienen una mayor insolación, pero

Cuáles son los parámetros usuales de los vinos de altitud

Empecemos por aclarar que en España a partir de los 500/700 metros sobre el nivel del mar ya se consideran como tales, aunque lo lógico es pensar en altitudes más extremas, 1000/1100 m, e incluso en algunas zonas, por increíble que parezca en nuestro país, se puedan alcanzar los 1500 o 1700 m.



también, y muy importante: la calidad lumínica, mucho más expresiva y de mayor nitidez, que beneficia una mejor fotosíntesis de la planta, insistimos en la ralentización del ciclo madurativo, con retrasos en la brotación y maduración de la uva. Frecuentemente suelen sufrir nevadas, (gran diferencia de riesgo y aportación con las heladas, poco apetecibles para la gran mayoría de uvas), pues la planta y el suelo crean reservas hídricas, que unidas a un viento refrescante son un factor beneficioso extra.

Caballos ganadores

Como siempre, el resultado de un trabajo bien hecho, suele ser independiente de las altitudes y parámetros establecidos, pero en este caso concreto de raciocinio, nos encontramos con que muchos de los grandes vinos actuales se valen de esta filosofía, y suelen ser caballos ganadores; en el Valle de Arán (1200 m) el Vino de las Nieves, es uno de muchos ejemplos que abren fuego sobre la calidad de esta tipología razonada de vinos; las Bodegas Altolandón de Manchuela (1100 m) es otra de las muchas que aprovecharon esta singular opción; Barranco Oscuro en Las Alpujarras andaluzas, que lo convierten en especial por la influencia de Sierra Nevada y la cercanía al Mediterráneo. Valtravieso, por su parte, es una de esas bodegas que sacan pecho en esta simbiosis de altitud en la Ribera de Duero (920 m). La consolidada bodega Castell d'Encús (850/1000 m) en Costers del Segre al frente de Raül Bobet es capaz de elaborar unos vinos de pinot noir de altura (Acusp), en todos los sentidos. Si viajamos a la D.O. Abona en Tenerife, nos encontraremos con la variante extrema (1500 m) con una definición de vinos sensibles, diferentes y muy minerales (Bodegas Cumbres de Abona). Sin olvidar zonas como (Javalambre) Teruel, con sus 980 m, las Bodegas San Alejandro en Calatayud (900 m), y sin perder de vista los vinos de Comando G en Sierra de Gredos, donde su amplio y premiado repertorio, a la par que escaso, oscilan entre los 1000 metros de Las Umbrías, el paraje casi lunar de Tumba del Rey Moro (1100 m) o el oscarizado recientemente con 100 puntos Parker Rumbo al Norte. La altura sí importa.❋

El efecto refrescante que ejerce la altitud dota al vino de mayor acidez y por tanto mayor capacidad de guarda



Sabor Granada



V Colorado

MARIDAJE

Ideal para tomarlo solo comprobando su evolución en copa a lo largo del tiempo o acompañando a platos especiados, ahumados y carnes

Entre las cepas centenarias de verdejo del Pago de Saltamontes, viñedo familiar registrado en el año 1863, se encuentra una insólita cepa tinta, de genética desconocida. V Colorado es el vino que Javier Sanz Viticultor elabora con esta variedad que a partir de ahora pasa a llamarse 'tardillo'. Es una variedad genuina ya por su ampeología: hojas brillantes y muy dentadas, uvas pequeñas, cilíndricas y sueltas (lo que favorece su aireación e insolación) y pulpa blanca con vetas tintas. Además, es una planta de gran vigor y dificultad de granado, con producciones de gran calidad pero bajo rendimiento, por lo que exige un continuo mimo en el viñedo.

Tras doce meses de elaboración se filtra y embotella para pasar a crianza en botella al menos diez meses. El resultado es un vino muy original, como la variedad con la que se elabora.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Tardillo

Características: Este vino destaca por su originalidad. En nariz, es un vino complejo que evoluciona mostrando una gran diversidad aromática. Especiado, balsámico, ofrece notas de monte bajo, siempre con un fondo nítido de fruta (mora, frambuesa y ciruela). Sorprende por la gran personalidad y amplitud de sus registros aromáticos. En boca, es un vino sabroso, fresco, con una agradable acidez, que destaca sobre todo por su posgusto muy sabroso y su extraordinaria persistencia.

BODEGA JAVIER SANZ VITICULTOR
Calle San Judas, 2
47491 La Seca (Valladolid)
Tel.: 983 816 669
www.bodegajaviersanz.com

Clunia Tempranillo

Situadas en un paraje único de La Meseta de Castilla y León, a 1.000 metros de altitud, las cepas de Clunia soportan una climatología hostil en la que veranos calurosos dan paso a inviernos gélidos, heladas y vientos impenitentes que ponen a prueba este terruño extraordinario. De ahí que sea necesaria una viticultura de precisión y gran paciencia.

El terreno de Clunia abarca unas 67 ha en total que se comenzaron a plantar en los años 90, de las cuales se han seleccionado las que muestran características especiales capaces de mostrar la tipicidad única de este terruño.

Uno de los primeros vinos que dio este terruño singular fue *Clunia Tempranillo*, elaborado con el fin de que cada botella refleje el lugar del que proviene. Vendimia manual, el uso de levaduras autóctonas seleccionadas en el propio viñedo y un reposo en barricas de roble francés durante un año hacen de éste un vino que ha recibido premios y alabanzas de expertos como *Guía Peñín, Wine Enthsuiast, Wine Spectator* o concursos internacionales de vino como *Tempranillos al Mundo*.❋





BODEGA CLUNIA
Carretera BU-925, Km. 29,25
09410 Coruña del Conde (Burgos)
Tel.: 948 838 640
www.bodegasclunia.com
@bodegasclunia

NOTA DE CATA

Vino de la Tierra Castilla y León

Variedad: Tempranillo

Características: Pablo Pávez, Enólogo e Ingeniero Agrónomo de Bodegas Clunia lo describe así:

"La peculiaridad del Clunia Tempranillo radica en su origen, en estos viñedos de altura que, con su climatología y suelos, moldean su tipicidad única. Manteniendo siempre como protagonista la variedad, el vino expresa las notas de frutas frescas y maduras, de alta concentración y elegancia, con la complejidad de su crianza y un final redondo dado por sus taninos maduros."



Bodegas Félix Sanz

Vinos únicos y distintos

Bodegas Félix Sanz nace en 1934 en el corazón de Rueda dedicando su esfuerzo a crear una gama de vinos únicos y distintos. Esta bodega familiar elabora vinos de calidad respetando el medio ambiente y que expresan la singularidad de la zona y su terruño en cada botella.

En Bodegas Félix Sanz practican una viticultura no agresiva y respetuosa, dando el paso a producción ecológica. Además, forman parte de un proyecto polinizador de la mano de Syngenta.

El cuidado con esmero empieza en el viñedo desde la poda y seguimiento de la vid, siendo el Páramo Cimbrón su fuente principal de uva. 30 hectáreas de viñedo en una zona privilegiada de Rueda con las variedades verdejo y sauvignon blanc. De cara a lograr la mayor expresividad en copa y reflejar el carácter de la zona, se utilizan levaduras autóctonas. De la misma manera, se han incorporado en la elaboración los novedosos depósitos ovoides de hormigón con capacidad para 1.300 litros y que en elaboraciones especiales como el *Viña Cimbrón Selección*, donde se precisa la fermentación y crianza sobre lías, se hacen indispensables. Estos depósitos logran que la lía permanezca en suspensión por lo que se funde mejor con el vino y aporta unos matices muy particulares, suavizando y aportando sedosidad.

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

En los últimos años la exportación ha sido uno de los focos en los que se ha centrado la bodega sin olvidar el mercado nacional donde tiene una larga trayectoria y amplia presencia. La consolidación de mercados como Alemania, Bélgica, Holanda, Japón o Estados Unidos ha sido clave para su expansión a nivel internacional.



Vinos

Están amparados bajo las Denominaciones de Origen Rueda, Ribera del Duero y Vinos de la Tierra de Castilla y León con diferentes marcas.

Viña Cimbrón se elabora como Verdejo Joven del año, siendo la elaboración más convencional; *Verdejo Selección* donde se realiza una fermentación y crianza sobre lías aportando unos matices de levadura y bollería únicos, y el *Viña Cimbrón Fermentado en Barricas,* donde la fermentación y crianza se elabora en roble francés de 500 litros. Todos ellos conforman una gama de verdejos únicos con personalidad muy marcada y cada uno para diferentes momentos.

Bajo Viña Cimbrón también se elabora sauvignon blanc, una variedad que se desarrolla bien en la zona y que por las características del área de cultivo desarrolla una tipicidad y características sorprendentes.

Montenegro es la marca que elabora la producción bajo el amparo de la D.O Ribera del Duero. Los vinos tintos son elaborados con tempranillo 100% en sus diferentes modalidades: Roble, Crianza y Reserva. Son unos vinos elegantes, equilibrados y con una personalidad que refleja todas las características del terruño.

Finalmente está *Abad Martín*, un vino bajo el amparo de la IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León y que se elabora en Toro. En este caso es un vino que no podría identificar mejor las características de la zona: potente en boca y nariz, fruta negra muy madura y fuerte personalidad le definen. ❋ **Más información: www.bodegasfelixsanz.es**

DOCa. Rioja

Presenta sus nueva Indicaciones Geográficas

El Consejo Regulador de la DOCa. Rioja pone en valor el origen y el terruño apostando por entidades geográficas de menor tamaño para reconocer su diversidad y contribución a la excelencia de los vinos de Rioja.





El Museo Lázaro Galdiano de Madrid acogió hace unas semanas el evento "Plaza Mayor de Rioja", un encuentro organizado por el Consejo Regulador donde, a través de un paseo por un mercado típico de Rioja, se presentaron vinos designados con sus nuevas Indicaciones Geográficas.

La jornada tenía como objetivo poner en valor el origen, el terruño y los valores de esta apuesta por entidades geográficas de menor tamaño para reconocer su diversidad y contribución a la excelencia de los vinos de Rioja.

El evento sirvió para compartir con los profesionales del mundo del vino y la gastronomía el actual portfolio de la Denominación de una manera novedosa y original.

Así, la región ha querido dar a conocer su completo y enriquecido abanico de producto que, junto a su tradicional sistema de crianza en barrica y envejecimiento en botella, cuenta cada día con una mejor acogida por parte del consumidor, ratificando así el interés por recibir una mayor información en el etiquetado de sus vinos, en especial por parte del público más joven.

El encuentro arrancó con un *Talk* (diálogo) en el escenario principal donde, de la mano de Almudena Alberca, primera mujer española en hacerse acreedora del prestigioso título de *Master of Wine,* y Kike Sola, ex futbolista de primera división y aficionado al vino, se invitó los 100 profesionales presentes a reflexionar sobre diversas cuestiones del sector, haciendo alusión a los orígenes en las distintas zonas, a las fiestas tradicionales, a las vidas que rodean las plazas de los pueblos, al territorio, a la tierra, a quiénes somos y de dónde nos sentimos… y atreviéndose a relatar, en primera persona, cómo los vinos de Rioja han estado siempre presentes en sus recuerdos más especiales.

La Denominación más antigua de España consigue amoldarse a los nuevos tiempos y satisfacer la demanda del consumidor

Encima del escenario les acompañaban Pablo Franco, director del órgano de control del Consejo Regulador, quien detalló en qué consiste este nuevo tipo de menciones, y cómo Rioja, la Denominación más antigua de España, siempre inmersa en una búsqueda de mejora, consigue amoldarse a los nuevos tiempos y satisfacer la demanda del consumidor. Además, una representación de bodegueros de la región con Juan Carlos Sancha, Paco Hurtado de Amézaga y Gorka Etxebarría a la cabeza, sirvieron para que los invitados pusieran rostro, y alma, a todos estos nuevos hitos del sector, relatando cómo el mundo del vino se cruzó en sus caminos y cómo su propio origen, ponen en valor la historia personal que hay detrás de cada etiqueta.

30 bodegas y un mercado gastronómico

En un marco de fiesta, Rioja contó con diferentes atractivos, como un gran kiosco de vino en el que estuvieron presentes un total de 30 bodegas con 62 vinos de zona y municipio, un mercado gastronómico donde se expusieron *corners* con producto de



Viñedos Singulares, figura de nueva creación

En el evento "Plaza Mayor de Rioja" se pudieron catar los ocho primeros vinos procedentes de *Viñedos Singulares,* figura de nueva creación que pone en valor un paraje o sitio rural con características propias que lo diferencian y lo distinguen de otros de su entorno. Las muestras presentadas fueron catadas hace apenas unos días por el comité encargado de su certificación y la prensa, ansiosa por conocer más sobre ellos, los ha recibido con altísimo interés.

cada una de las zonas de la DOCa. Rioja poniendo el foco en la rica gastronomía, así como en los diferentes factores climatológicos, de suelos, variedades y elementos enoturísticos de cada una de éstas. Durante toda la velada, el evento estuvo amenizado con música en directo de la mano del dúo Niña Vintage.

Las Nuevas Indicaciones Geográficas

Los avances de los últimos años responden a la nueva regulación que la Denominación puso en marcha en verano de 2017 mediante la puesta al día del esquema de certificación de los *Vinos de Zona* y el impulso de otro en los mismos términos para los *Vinos de Municipio*, con antecedentes en 1998 y 1999 respectivamente, definición de requisitos para identificar vinos procedentes de un viñedo singular y la ampliación de su catálogo de productos con los espumosos –blancos y rosados– de calidad.

Fernando Salamero, presidente del Consejo Regulador, ha resaltado cómo "estas nuevas figuras aumentan la visibilidad de unidades geográficas de menor tamaño, precisando y certificando, en la propia etiqueta, el origen concreto de los vinos y destacando la autenticidad de nuestras raíces, lo que realmente nos hace únicos". También ha asegurado que con estos cambios "Rioja vuelve a demostrar ser una marca vibrante y dinámica que enriquece su tradicional oferta con objeto de facilitar una mayor y fiable información al consumidor sobre el origen del producto asegurando así la transparencia y veracidad que la caracterizan".

Apuesta por la calidad desde 1925

Los cambios son el fruto de una línea de trabajo desarrollada por el Consejo Regulador con objeto de facilitar una mayor, rigurosa y fiable información al consumidor sobre el origen del producto. De esta forma, se permite conocer con detalle no solo que se trata de un vino joven, de Crianza, Reserva o Gran Reserva de Rioja sino que, además, el Consejo Regulador certifica la procedencia atendiendo a un origen concreto, proviniendo de una determinada zona, municipio o paraje, y añadiendo factores determinantes como la edad concreta de las viñas o la metodología de elaboración llevada a cabo.

El objeto de este control es garantizar la máxima calidad de los vinos, exigencia a la que Rioja está acostumbrada desde sus inicios en 1925, al tratarse de la denominación más antigua de España y la primera en recibir el rango de 'Calificada', siendo una de las regiones vitivinícolas líderes tanto en el mercado nacional como internacional, gracias a las garantías que ofrece en calidad y autenticidad de sus vinos.❋

Más información: www.riojawine.com



Sidras y vinos

Las propuestas más singulares del Grupo El Gaitero

La compañía ofrece productos para todos los gustos. Para los que apuestan por lo clásico, para los que prefieren dejarse seducir por propuestas sorprendentes o para aquellos ávidos buscadores de las más novedosas tendencias.

Hablar de sidra y no pensar en el Grupo El Gaitero resulta imposible. Son muchos años (casi 130) los que esta empresa familiar lleva situada en lo más alto de un sector cada día más en auge y con más competencia.
El cariño, esfuerzo y pasión que ponen en cada producto que crean son las claves que les han llevado a ser un referente a nivel internacional.
No hay duda de que sus sidras son, ya se sabe, "famosas en el mundo entero" pero a ellas, a lo largo de estas décadas, se ha ido sumando un dilatado abanico de productos entre los que se pueden encontrar desde deliciosos turrones y dulces navideños hasta bebidas sin alcohol –como su zumo de manzana– pasando por una amplia línea de alimentos elaborados –como su excepcional fabada gourmet–.
Además, desde finales de 2018, El Grupo El Gaitero es propietario único de *Real Agrado,* una bodega situada en la Rioja Oriental que acaba de estrenar una nueva y espectacular imagen.
Hemos seleccionado cuatro de las propuestas más singulares de la marca, perfectas para satisfacer a los paladares más selectos.

Valle, Ballina y Fernández
Una sidra brut nature que homenajea a la empresa llevando su nombre. De color amarillo ambarino con finos y abundantes rosarios, en ella los sabores primarios y secundarios se entremezclan de una forma magistral.
Funciona muy bien como acompañante de ensaladas (sobre todo si llevan vinagre de sidra o frutas), jamón ibérico, pastas, aves y carnes blancas, arroces, mariscos, pescados azules y quesos.

1898
Nos traslada al corazón de la emblemática bodega, que terminó de construirse ese año. Se trata de una sidra de hielo elaborada con manzanas de sus pomaradas que se recogen y congelan para obtener un mosto a partir del cual se prepara esta sidra que acaba madurando cuatro meses sobre sus lías antes de ser embotellada.
El resultado es una sidra inolvidable que armoniza a la perfección con quesos grasos o maduros, foie de pato u oca y también con postres poco dulces en los que predomine la fruta.

Pomarina
Es, sin duda, una de las propuestas más sofisticadas de la firma y ya ha repetido en varias ocasiones como Sidra Institucional (Mejor Sidra del año de la DOP Sidra de Asturias).
Se presenta en tres versiones: natural filtrada, natural espumosa y natural tradicional, si bien esta última –la de escanciar– tiene más bien un valor sentimental para sus creadores que la elaboran para completar los tres tipos que recoge la DOP Sidra de Asturias, por lo que su pequeña producción es algo casi simbólico.
Tanto la natural espumosa como la natural filtrada son dos sidras más avanzadas técnicamente que permiten ser disfrutadas sin escanciar. Para explicarlo sencillamente, podríamos decir que la primera se tomaría como un champagne y la segunda equivaldría a un vino blanco tranquilo, pero ambas elaboradas con manzanas, claro.
Son la pareja ideal de mariscos, pescados, entremeses, ahumados, foie, carnes suaves o embutidos, pero también de recetas cosmopolitas como el sushi, los tartares o los ceviches. ¡Su versatilidad la convierte en algo único!

Vinos Real Agrado
Se dividen en dos líneas: la *Gama Clásica* –un blanco, un rosado y tres tintos (uno joven, un crianza y un reserva)– y la *Colección Raíces* –compuesta por los cuatro vinos de parcela–, entre los que destaca *Canterabuey*. Se trata de un magnífico vino 100% garnacha que, además, puede presumir de ser el primero de "Viñedos Singulares", la nueva categoría creada por la DOCa Rioja tras casi un siglo de existencia.
Canterabuey es el compañero idóneo para carnes rojas, setas, quesos curados, pato o faisán. ✻

Más información: www.sidraelgaitero.com

grupoelgaitero

www.sidraelgaitero.com

GAITERO

SPANISH CIDER

Nuevas formas de beber sidra



Baigorri Finca La Quintanilla

El primer vino de finca de Bodegas Baigorri



Ubicada en la localidad de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas Baigorri. Una caja de cristal integrada perfectamente en su entorno, que emerge en un lugar emblemático de la Rioja Alavesa. Allí nace Baigorri Finca La Quintanilla, el primer vino de finca de la bodega.

El edificio de la bodega se adapta a la topografía existente y desarrolla de manera armoniosa todo su programa bajo la superficie a través de 7 plantas subterráneas, siendo la gravedad la que adquiere todo el protagonismo en la elaboración de sus vinos. Un lugar donde se puede contemplar cómo se desarrolla todo el proceso de elaboración del vino. Bodegas Baigorri ha sido diseñada y construida por el arquitecto Iñaki Aspiazu. Creación dirigida al peculiar modo de elaboración de los vinos de esta bodega riojana y referente de integración de la arquitectura en el paisaje, respetando al medio donde se enclava.

Gran vino de guarda

Finca Quintanilla representa el primer vino de finca que han realizado en Bodegas Baigorri. Procede de un viñedo singular ubicado en San Vicente de la Sonsierra con una superficie de 4 ha y con una producción de 20.000 kg. Es singular por su ubicación, además de estar en altitud en pendiente de orientación norte sur, está rodeado de arbustos y hierbas aromáticas. Un marco incomparable no solo para el cultivo de la vid sino también para la práctica del enoturismo.

Restaurante Baigorri

Como complemento a la visita guiada y para potenciar el enoturismo Bodegas Baigorri cuenta con un restaurante en la sexta planta. Un lugar idóneo para el descanso y relajación con vistas a los viñedos y a la sala de barricas.

Su menú degustación –que varía cada 15 días–, consta de tres entrantes; un primer plato, segundo y postre. Seis propuestas gastronómicas que son maridadas con cuatro vinos Baigorri. Sin duda, un enclave ideal para disfrutar de una cocina tradicional con productos de calidad de la tierra y de su fusión la apasionante cultura del vino de Baigorri y de su entorno. Además, el menú incluye la visita guiada a la bodega.

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

Más información:
www.bodegasbaigorri.com



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 100% tempranillo de un viñedo singular
Características: 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Fiel expresión del terruño de San Vicente de la Sonsierra, con sus viñedos de altura y sus suelos arcillo-calcáreos. Es un vino fino y fresco con notas lácteas y de frutas del bosque que nos acerca a la variedad tempranillo como ningún otro. Gran armonía entre elegancia y potencia.

Presenta una gran armonía entre elegancia y potencia



Granbazán Don Álvaro de Bazán

Un albariño espléndido

Este vino procede de una cuidada selección de uvas albariño procedentes de las cepas más antiguas del viñedo de la bodega Granbazán, con el que se rinde homenaje al más laureado marino que ha visto la Armada Española: Don Álvaro de Bazán.

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: A la vista, limpio, brillante de color dorado vivo. En nariz, muy complejo: fino y afrutado, con notas evolutivas. Sensaciones de frutos secos, balsámicos, miel, yodo, notas minerales y toques de pastelería. En boca, sabroso, untuoso con firme acidez, y muy larga persistencia. Retronasal con notas especiadas.

La Bodega Granbazán, fundada en el año 1981, se encuentra en el Valle del Salnés, en pleno corazón de las Rías Baixas. Granbazán es uno de los primeros y más bellos *châteaux* de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. La finca Tremoedo es un referente en la Denominación de Origen Rías Baixas, a tan solo 2 km. del Océano Atlántico, y a 3 Km. de Cambados, la capital mundial del albariño.
En este entorno mágico nace *Granbazán Don Álvaro de Bazán.* Este vino procede de una cuidada selección de uvas procedentes de las cepas más antiguas del viñedo de la bodega, con el que desean rendir homenaje al laureado almirante español del s. XVI: Don Álvaro de Bazán. La mejor selección de uvas y mosto lágrima, la evolución en depósitos de acero inoxidable con *battonage* periódico de lías, y el reposo tranquilo en botellas, son la fórmula ideal de este espléndido vino.

Su nombre rinde homenaje al laureado almirante español

Celebraciones en un entorno único entre viñedos

Granbazán es un destino de ensueño. La privilegiada situación geográfica donde se enclava la bodega la convierte en un lugar idóneo para realizar bodas, comuniones, reuniones empresariales, conferencias, simposios o demás actos de empresa.
Ofrece un amplio abanico de posibilidades para experimentar la fusión entre la enología y la rica gastronomía gallega, donde podrá desconectar y relajarse mientras da un paseo por los viñedos de la bodega. ✻ **Más información: www.agrodebazan.com**

Entrevista a la Directora de Marketing y Comunicación Externa de Verallia España: Elena Andía

"Estamos orgullosos de llevar trabajando 190 años con un material saludable y reciclable"

Verallia es el tercer productor mundial de envases de vidrio para alimentación y bebidas. ¿Cuáles son los pilares en los que se basa la empresa para conseguir situarse en esa privilegiada posición?
El liderazgo de Verallia reside en la atención que prodigamos a nuestros clientes. Lideramos el mercado en materia de innovación y nuestra capacidad de diseño está al servicio de la promoción de sus marcas. No podríamos hacerlo si no contásemos con fábricas de primer nivel y por supuesto, con un equipo comprometido. Nuestra capacidad financiera asegura también que podamos invertir parar preparar el futuro.

El desarrollo sostenible es una prioridad en esta empresa ¿Qué acciones llevan a cabo para garantizarlo?
En Verallia estamos orgullosos de llevar trabajando 190 años con un material saludable e infinitamente reciclable. Nuestro negocio está en el corazón de la economía circular. Nuestra estrategia de excelencia industrial se basa en el uso de todo el vidrio reciclado disponible y en la reducción de nuestros residuos, nuestras emisiones de gases de efecto invernadero y nuestro consumo de agua y energía. Además proporcionamos a nuestros clientes la posibilidad de utilizar nuestra gama ECOVA, productos eco-concebidos. No olvidemos además nuestro compromiso con las comunidades donde estamos implantados, creando empleo estable y de calidad. Realizamos numerosas acciones apostando por el desarrollo sostenible: como ejemplo, recientemente plantamos 150 olivos en nuestra fábrica de Sevilla dentro de un programa de integración medioambiental.

¿Qué tienen de especial o innovador los envases de Verallia?
Dada la gran importancia que tiene el mercado del vino para Verallia, monitorizamos constantemente las tendencias y, en los últimos años, hemos observado dos de ellas muy claras: Envases ligeros sin perder estética,



como los que componen nuestra gama Ecova y botellas diferenciadoras, de alta gama, para envasar los mejores vinos de nuestros clientes. Así, este año hemos lanzado al mercado la gama ASIA, con golletes *premium*, fondos grabados, picaduras más altas… disponible tanto en bordelesas como borgoñas.

¿Qué tipo de productos estándar ofrecen en su catálogo?

"Nuestros clientes se implican en el proceso de diseño de modelos personalizados"

Ofrecemos la gama más amplia de envases estándares para vinos en 9 colores de vidrio diferentes. En el mercado del vino, más del 75% de los envases son estándares. Nuestra oferta cubre desde las botellas más sencillas a modelos muy *premium* de nuestra gama *Selective Line.*

¿Pueden los clientes implicarse en el proceso de los diseños personalizados?
Por supuesto. Disponemos en Azuqueca de Henares (Guadalajara) de un Centro de Diseño con las últimas herramientas informáticas: diseño 3D, renders, realización de prototipos… Además, contamos con *Ideas by Verallia*, un servicio integral de diseño y creatividad para el lanzamiento de nuevos productos personalizados de nuestros clientes.

¿Cuáles son las últimas novedades?
Acabamos de lanzar la nueva versión de *Virtual Glass.* Con esta nueva herramienta, nuestros clientes pueden diseñar sus vinos y obtener representaciones hiperrealistas de altísima calidad en cuestión de minutos. Esas imágenes las utilizan para sus tiendas online, fichas de producto, publicidad… podríamos resumir que les facilita el proceso de diseño enormemente. Clientes y diseñadores pueden solicitar su acceso a través de myverallia.com.

¿Qué objetivo se marca Verallia de cara al futuro?
Nuestro objetivo es claro: Seguir siendo el vidriero preferido por nuestros clientes. Para ello, deberemos seguir desarrollando el talento y la diversidad de nuestros equipos y contar con un rendimiento industrial de primer nivel.*

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

Jamón

Calidad, trazabilidad, transparencia y, ahora más que nunca, la internacionalización son los pilares estratégicos sobre los que el sector Ibérico construye y consolida su futuro.



ASICI

El jamón es sin duda el producto que más identifica a nuestro país, pero la internacionalización es uno de sus retos. No solo es importante que los turistas consuman jamón cuando nos visitan, sino que sea posible que también puedan adquirirlo en sus países de origen.

Los europeos conocen la calidad y excelencia de nuestro jamón ibérico

La campaña "Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa 2018-2020", lanzada por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) hace un año bajo la marca Jamones Ibéricos de España, con el apoyo de la UE y con un presupuesto de casi 6 millones de euros, permite dar pasos de gigante en la consolidación del producto en mercados estratégicos como Francia, Alemania o Reino Unido, además de en España. Solo en el primer año de campaña, los mensajes han llegado a más de 265 millones de consumidores potenciales, logrando más de 50 millones impactos en medios de comunicación, superando en más del 165% los objetivos iniciales marcados, lo que da idea de la aceptación sin precedentes lograda por un producto español en una iniciativa promocional global. Recientemente se han conocido nuevos datos que ponen de relieve que las acciones divulgativas permiten aumentar el grado de conocimiento y la intención de compra. En concreto, una investigación del Instituto de Investigaciones de Mercado y Marketing Estratégico Ikerfel ha medido el impacto de la campaña de sensibilización *Ham Passion Tour* a través de un análisis



Orvay (Barcelona)

Consejos para el disfrute

Para disfrutar al máximo de la experiencia del Jamón Ibérico, es importante seguir estos sencillos consejos, tal y como subraya el *Ham Passion Tour:*

- **Para conservar el Jamón Ibérico loncheado y envasado al vacío lo mejor es guardarlo en el frigorífico a una temperatura de entre 2ºC y 5ºC. No se recomienda congelarlo ya que puede perder propiedades.**
- **La temperatura ideal de consumo es de 24ºC. Si se ha conservado en la nevera se recomienda sacarlo con, al menos, dos horas de antelación. Es aconsejable sumergirlo unos instantes en agua templada y abrir el *blíster* 30 minutos antes de servirlo.**
- **Para saber si está a la temperatura correcta de consumo, la grasa del Jamón Ibérico debe tener un tono transparente.**





Montesano

cuantitativo y entrevistas *online* y presenciales con consumidores y con profesionales.

El 65% de los europeos consultados en el estudio asegura que lo consume en mayor o menor medida, aunque la cifra oscila desde el 49% de Francia, el 58% de Reino Unido, el 66% de Alemania y el 84% de España. Datos que muestran, a juicio de ASICI, "el enorme potencial de crecimiento y el acierto que supone lanzar campañas como *Ham Passion Tour* para mejorar el conocimiento y posicionamiento del producto". Dos terceras partes de los participantes en el estudio dicen conocer las diferencias entre los Jamones Ibéricos de España y el resto de jamones curados aunque, en el caso de España, se eleva hasta el 82%. Su alta calidad y sabor son los dos principales atributos diferenciadores para los consumidores europeos, seguido por apariencia y color.

Entre los europeos consultados, el 50% declara que lo compra "cortado en el momento", "envasado al vacío" el 35%, en "pieza entera" el 14% y solo 1% declara comprarlo en "otros cortes y presentaciones" como deshuesado o tacos. Entre los datos llamativos de la encuesta, el 92% de los consumidores británicos declaran realizar la compra de producto loncheado, ya sea "cortado en el momento" (43%) o "envasado al vacío" (49%). Por su parte, en España, país con gran tradición en el consumo de los Ibéricos, el 65% del volumen de Jamón Ibérico consumido en los hogares españoles es pieza entera, según los datos de consumo publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Entre otras conclusiones de la encuesta, cabe destacar que más de tres cuartas de los entrevistados consideran que su consumo de Jamón Ibérico se mantendrá en el futuro y casi dos de cada diez anticipan que lo adquirirán en mayor medida tras recibir los mensajes de la campaña *Ham Passion Tour* de ASICI y la UE, de acuerdo con el estudio realizado por la Interprofesional.

Crecientes exportaciones

De momento, los datos globales de exportación de Jamones y Paletas Curados no pueden ser más positivos para el sector, ya que muestran un crecimiento superior al 140% de las exportaciones en valor en los últimos diez años, hasta superar la cifra de 448 millones de euros. Solo en 2018, las exportaciones aumentaron más de un 12%. Europa y América destacan aglutinando el 91,5% de las exportaciones totales, siendo el mercado europeo, con casi el 80% del valor de las exportaciones totales, el destino preferente.

Francia, Alemania, Italia y Reino Unido aglutinan, en 2018, el 72,2% de las expor-



D.O. Ribera del Guadiana

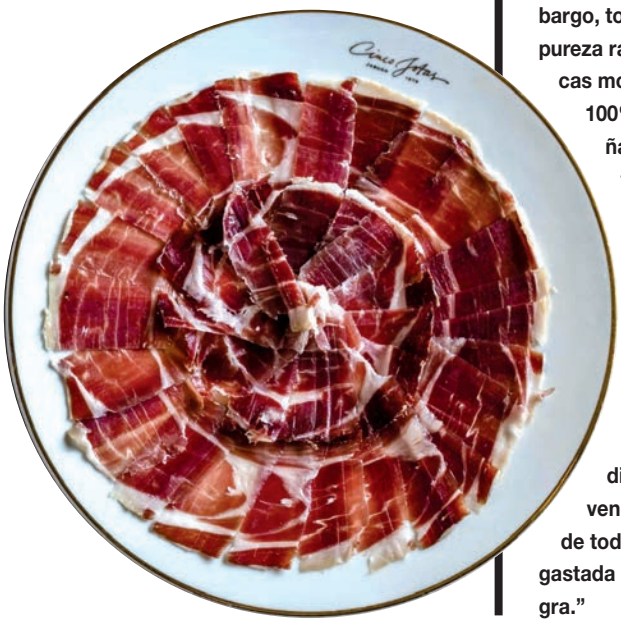
taciones en valor realizadas dentro de la UE y el 54,3% de las expediciones totales, según datos del ICEX. Destaca Francia, con exportaciones por valor de más de 100 millones de euros y un incremento del 14,5% en 2018. En Terceros Países, sobresale el incremento del 50% en EEUU durante al año pasado, hasta 16,34 millones de euros. Le siguen México (14,67 millones de euros, +7,96%), China (14,12 millones de euros, +42,7%) y Japón (7,22 millones de euros, +31,1%).

El mercado americano

Las exportaciones de jamón ibérico y serrano a Estados Unidos generan anualmente un negocio superior a los 16 millones de euros. Al cierre de estas páginas, el jamón no se encuentran en la lista preliminar de productos agroalimentarios a los que se les aplica un arancel del 25 % desde el pasado 18 de octubre. De momento, los códigos arancelarios previstos para el jamón, con hueso y deshuesado, no constan en la lista facilitada por la Administración estadounidense. No obstante, sí se aplicará el incremento de la tasa a la partida 1602.41.90 que incluye productos del cerdo preparados y conservados, un término genérico que podría afectar a los jamones si así lo consideran en su inspección en la frontera. Así que este tema está aún por definir. Desde ASICI recuerdan que el país norteamericano es el principal mercado para España fuera de la UE en cuanto a los envíos de jamón curado (serrano e ibérico) y con un negocio creciente año tras año.



Cinco Jotas (Alexandre Mazzia)



Cinco Jotas

Cómo reconocer un cerdo 100% ibérico

Desde Cinco Jotas nos sacan de dudas: "La pureza del cerdo ibérico la determina su origen. Los cerdos 100% ibéricos son únicamente los que proceden de madre y padre de raza 100% ibérica. A pesar de ser una raza única, existen pequeños caracteres como el color del pelo o la cantidad del mismo que hacen diferentes a unos de otros. Sin embargo, todos tienen en común la pureza racial y las características morfológicas del cerdo 100% ibérico: orejas pequeñas y gachas a modo de teja, piel oscura y uniforme por todo el cuerpo, lomo plano y alargado que termina en una grupa alta y escurrida, así como unas patas ágiles y estrechas, de caña fina, adaptadas al medio natural en el que viven. Y lo más característico de todo, la pezuña negra desgastada conocida como pata negra."

Chefs que promocionan el jamón



Cinco Jotas reunió el pasado mes de junio, coincidiendo con su 140 aniversario, a los chefs Josean Alija, Alexandre Mazzia y Wang Yong, en un encuentro único sobre la ambición y el futuro de la gastronomía y la versatilidad del Jamón de Bellota 100% Ibérico.
La emblemática marca de Jabugo sigue colaborando con reconocidos chefs y ahora son Xanty Elías – máximo referente de la cocina de Huelva– y José Pizarro – embajador de la gastronomía española en Reino Unido–, los protagonistas de la segunda edición de Cinco Jotas By. Los platos creados por los dos chefs están disponibles en las cartas de los restaurantes Cinco Jotas Madrid (Jorge Juan) y Cinco Jotas Sevilla (Arfe) desde el pasado 1 de octubre por un período de cinco meses.

En concreto, las ventas superaron ligeramente las 1.150 toneladas en 2018, con una facturación de 16,5 millones de euros y es el jamón serrano deshuesado y loncheado el que mayoritariamente se exporta a ese destino.

Formatos y presentaciones: La revolución de los 'blíster'

En el marco de la campaña *Ham Passion Tour,* los productores y comercializadores del Ibérico ha hecho especial hincapié en la versatilidad del producto, con nuevos formatos y presentaciones para llegar a todos los tipos de consumidores existentes hoy en día. El sector ha sabido adaptarse a las nuevas demandas de consumo, especialmente en los mercados internacionales y, aunque sigue apostando por la venta de patas de Jamón enteras al "spanish style" –formato que forma parte de la cultura y tradición española–, las empresas han continuado innovando para ofrecer otras presentaciones como lonchead os, tacos y centros de jamón deshuesados. Los datos muestran que los *blíster* de Jamón Ibérico loncheado han marcado un antes y un después en los mercados internacionales y se han consolidado como la opción ideal para deleitar a los consumidores europeos en cualquier sitio y a cualquier hora con todo el sabor y el aroma de esta joya de la gastronomía mediterránea.

Minuit (Leganés - Madrid)



Pan: el acompañante perfecto

En Madrid Fusión 2019 Carrasco Ibéricos desafió a 6 panaderías finalistas a crear el mejor pan para acompañar a su jamón. "Desafío Pan Ibérico Carrasco" encontró en el pan de Xevi Ramón y Marc Martí, de la panadería Triticum, los matices perfec-

Los blíster de jamón ibérico loncheado se han consolidado como la opción ideal para deleitar a los consumidores europeos



ASICI

Para empezar el día con energía

Es rico en proteínas, minerales esenciales, hierro, vitamina B1 o tiamina y vitamina B12 o cobalamina. También es uno de los alimentos con mayor aporte de sodio, 1110 mg por cada 100 gramos. Estudios recientes han concluido que el consumo de esta joya de nuestra gastronomía ni engorda ni favorece la hipertensión. Es más, contribuye a un correcto funcionamiento del sistema cardiovascular, como hacen el aceite de oliva o los pescados azules, además de mejorar el endotelio (tejido que recubre la cara interna de los vasos sanguíneos).

Las vitaminas, proteínas y minerales del jamón lo hacen idóneo para tomar en el desayuno, pues contribuye a dotar de energía al organismo, tras ocho o diez horas de ayuno.

tos para potenciar el sabor del jamón Carrasco y sus características. Un pan en total equilibrio con textura y acidez; no demasiado potente para no ocultar el sabor del jamón y con una corteza única, es por ello, que Triticum fue galardonada con el premio al mejor pan para el mejor jamón. Como afirman desde Carrasco: "comer jamón no solo se trata del gusto, es toda una experiencia sensorial". Este es precisamente el principal motivo que movió a Carrasco a buscar el pan que ayudara a potenciar los múltiples matices de su jamón. Un jamón único, de color rojo cereza intenso, con bajo punto de sal, y con un ligero toque dulzón, que lo hace irresistible y que ha encontrado en el pan de Triticum, el acompañante perfecto.❋

Elektra (Madrid)





De izq a dcha: Raquel Latre, Presidenta de la D.O.P. Somontano, el diseñador de moda, Juan Duyos y Ricardo Mosteo, Presidente de la D.O.P. Jamón de Teruel.

NUEVO EMBAJADOR

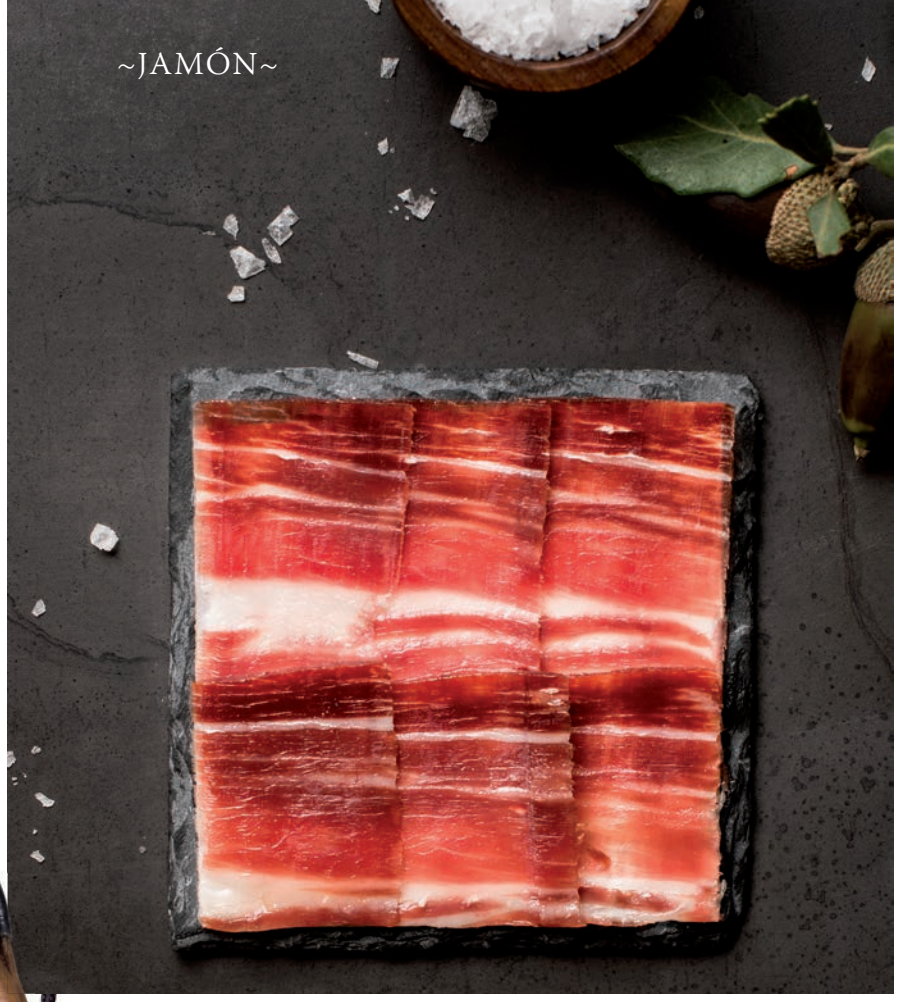
El diseñador de moda Juan Duyos se une al vino D.O. Somontano y a la D.O. Jamón de Teruel para contribuir al reconocimiento de ambas denominaciones de origen. La colaboración forma parte de la campaña 'Denominaciones de Origen de Europa, mucho más que un lugar", cofinanciada por la Unión Europea, que tiene como objetivo impulsar el conocimiento de las denominaciones más allá del lugar geográfico al que pertenecen vinculándolas con los valores que las identifican y diferencian.

Juan Duyos se ha mostrado ilusionado con este proyecto: "La propuesta de colaboración con las denominaciones de origen Somontano y Jamón de Teruel ha sido una sorpresa agradable. Compartimos los mismos valores, lo bien hecho, lo creado con cariño, lo artesano, el cuidado y el mimo … y el *Made in Spain!".* El diseñador, además, anuncia que su colaboración deparará una bonita sorpresa en los próximos meses: "Vamos a sorprender con maridaje de moda, vino y jamón unidos con una acción que os va a sorprender por lo novedoso y lo tradicional de la apuesta".

Jamones Blázquez

Sensaciones sublimes

Jamones Blázquez ha lanzado al mercado este año su jamón más especial, 'Jacinto Blázquez'. Una pieza artesana y exclusiva.



La compañía jamonera nacida en 1932 en la localidad de Crespos (Ávila), cuenta en la actualidad con más de 30.000 hectáreas de dehesas repartidas por Andalucía, Extremadura y Salamanca; espacios privilegiados donde sus cerdos ibéricos se crían en libertad y se alimentan con las mejores bellotas en montanera.

El compromiso con la calidad ha sido el pilar sobre el que se ha ido construyendo Jamones Blázquez, así lo demuestra el reconocimiento que durante siete años consecutivos ha recibido el grupo con el galardón *Superior Taste Award* (Premio al Sabor Superior) de tres estrellas, otorgado por el Instituto Internacional de Sabor y Calidad.

En los últimos 10 años Jamones Blázquez ha consolidado las bases de una expansión internacional que le ha llevado a más de 30 mercados, entre ellos Europa, Estados Unidos, Asia, Oriente Medio y Australia.

Gracias a este crecimiento mundial que ha experimentado la marca, Blázquez se ha posicionado como un referente de la marca España y del sector del cerdo ibérico por calidad, profesionalidad y capacidad de atención al cliente.

Misión, visión y valores

En Jamones Blázquez son fieles a unos valores y a una metodología, que emana de la tradición y que conforman el secreto para la creación de sus jamones, embutidos y carnes frescas.

Por ello buscan la excelencia en cada pieza, durante todo el proceso: desde la elaboración, el secado y curación, y finalmente la logística y distribución.



El jamón más especial de la empresa: 'Jacinto Blázquez'

Se trata de una pieza exclusiva seleccionada bajo el criterio Blázquez, sin normas externas, escogida para deleitar los paladares más exigentes, teniendo siempre en cuenta las enseñanzas impartidas por Jacinto Blázquez. La segunda generación de una familia que, con orgullo, se dedica en cuerpo y alma a generar admiración.

Este nuevo producto hace palpable la tradición y la pureza, garantía de calidad de un jamón ibérico de bellota. Los clientes que decidan adquirir un 'Jacinto Blázquez' tendrán en sus manos una pieza singular, con clase, artesanía y mucha personalidad. La que viene dada de la localidad de Crespos (Salamanca), donde estos singulares productos son curados con mimo en las bodegas que cada día visitan sus responsables para controlar su maduración e imponer la calidad a un 'Blázquez'.

Esta pieza artesana ha sido elaborada bajo el criterio Blázquez, que impuso e impulsó la segunda generación, aquella que hizo y convirtió su pasión en su profesión.

En la élite de la gastronomía y la alta cocina

Blázquez evoca sensaciones sublimes a través de su línea *premium* de productos, denominada *Admiración*, a los que se suma este año el jamón Jacinto Blázquez.

Sus productos evocan calidad, confianza y una comprometida atención al detalle, estos valores hacen que Jamones Blázquez llegue a chefs, maîtres, críticos y responsables de espacios gourmet de lujo en mercados de Europa, América, Oriente Medio y Asia.

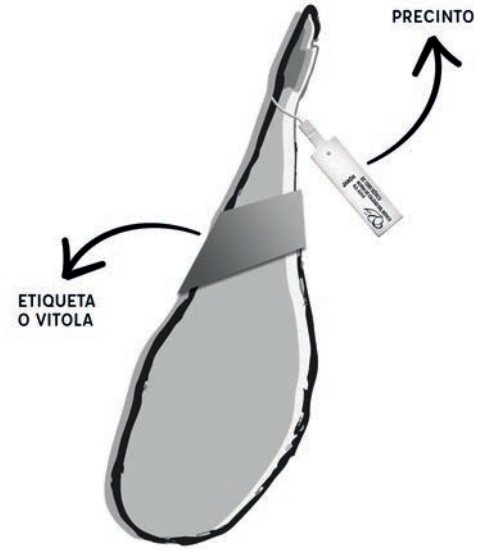
Y es que la marca jamonera busca crear una simbiosis perfecta con los profesionales de los restaurantes, hoteles y tiendas gourmet más exclusivas del mundo. ✻

Más información:
www.jamonesblazquez.com

ASICI

Guía definitiva para elegir tú Jamón Ibérico con todas las garantías

Antes de comprar un Jamón Ibérico debes asegurarte que tiene un precinto de Norma de uno de los 4 colores existentes: negro, rojo, blanco y verde, que garantiza que, efectivamente, se trata de un producto Ibérico. La APP Ibérico es un plus de garantía para el consumidor que, gracias a la lectura del precinto, permite consultar la trazabilidad de la pieza y aportar las máximas garantías de calidad, transparencia y confianza.







Como consumidores a veces nos preguntamos qué Jamón Ibérico encaja mejor con nuestros deseos. Por ello, la campaña *Ham Passion Tour* desarrollada por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la Unión Europea, ayuda a los consumidores a elegir, con criterio y las máximas garantías, los Jamones Ibéricos que mejor encajen con sus necesidades.

Cuatro colores, cuatro precintos, cuatro categorías de Ibérico

El **precinto negro** (Jamón de Bellota 100% Ibérico) certifica que la madre y el padre del cerdo en cuestión son 100% de Raza Ibérica inscritos en el Libro Genealógico; y que el animal, en su etapa de engorde, se alimentó de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

El **precinto rojo** (Jamón de Bellota Ibérico) procede de animales del 75% o 50% de raza ibérica que en su etapa de engorde se alimentaron con bellotas y otros recursos naturales de la dehesa.

El **precinto verde** (Jamón de Cebo de Campo) puede proceder de ejemplares 100% Ibéricos o 75% o 50% raza ibérica, alimentados en su etapa de engorde con piensos de cereales y leguminosas, y con hierbas del campo.

El **precinto blanco** (Jamón de Cebo Ibérico) puede proceder de ejemplares 100% Ibéricos o 75% o 50% raza ibérica, alimentados en granjas a base de piensos de cereales y leguminosas

El precinto de Norma siempre debe llevar el logo de ASICI (5) y, además, informar del tipo de producto del que se trata (1 - Jamón o Paleta), la alimentación del animal (2 - bellota, cebo de campo o cebo), la raza (3) y referenciar la Norma de Calidad (4).

¿Sabes diferenciar el precinto de la etiqueta o vitola?

El precinto es colocado en el inicio del proceso de elaboración de la pieza y su color nos indica qué categoría de Jamón o Paleta Ibérica es.

Por su parte, la etiqueta o vitola la coloca posteriormente cada elaborador o comercializador y la información que contiene debe ser coherente con el precinto e incluir: tipo de producto, alimentación y manejo del animal, porcentaje racial del cerdo y nombre del organismo independiente de control o su acrónimo. ❋

Más información: www.hampassiontour.eu

Aplicación para móviles

Ibérico **es una aplicación para móviles gratuita que permite a los consumidores consultar la información de trazabilidad de los Jamones y Paletas Ibéricos desde su propio dispositivo. Basta con enfocar el código de barras que lleva el precinto para acceder a la información de trazabilidad de esa pieza.**

Señorío de Montanera

Jamón de bellota 100% ibérico como recién cortado



Señorío de Montanera ha revolucionado el tradicional método de envasado del jamón de bellota 100% ibérico loncheado a cuchillo, con la implementación de un novedoso formato que garantiza la máxima calidad, todo el sabor y las propiedades de este producto gourmet como si estuviera recién cortado.

El nuevo sistema de envasado en atmósfera protectora desarrollado por Señorío de Montanera para sus productos ibéricos de bellota, consigue salvaguardar intactos todos los matices olfato-gustativos de cada una de las lonchas, conservándolas en perfecto estado de textura y sabor, y libres en todo momento de olores o sabores a materiales sintéticos. De este modo, se evita, a su vez, desvirtuar la textura, frescura, grasa intramuscular y el color rojo intenso tan representativo del exquisito jamón de bellota 100% ibérico Señorío de Montanera. ❋ **Más información: www.senorio.es**

¿Recién cortado o envasado?

En la última edición de Salón de Gourmets Señorío de Montanera celebró una cata a ciegas de jamón de bellota 100% ibérico. Los asistentes no supieron distinguir cuál se trataba de producto recién cortado y qué platos correspondían a los nuevos loncheados en atmósfera protectora.

¡Adiós al jamón con textura plastificada!

- **Este sistema de envasado garantiza la máxima calidad y mantiene el sabor, la textura y el aroma del producto como recién cortado hasta 6 meses.**
- **Fácil apertura y conservación. ¡Listos para consumir!**
- **¡Las lonchas se separan solas! No se precisa plástico para separar su contenido ni someter el envase a procedimientos térmicos, como la habitual costumbre de sumergirlo en agua caliente.**
- **Incluye tapa rígida protectora para facilitar su conservación y no tener que consumir el producto de una sola vez. Envase reutilizable.**
- **Amplio surtido disponible. Por primera vez se ha comenzado a comercializar el Lomo Doblado loncheado con la confianza de transmitir al consumidor todas las bondades de este producto ibérico gourmet.**



XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y III Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid premia a la cocina en miniatura





Los días 4 y 5 de noviembre se celebrará la decimoquinta edición del certamen nacional con chefs procedentes de todas las comunidades del país y el día 6 los cocineros internacionales competirán en el campeonato.

La ciudad de Valladolid se convertirá en epicentro de la cocina en miniatura con la celebración del mayor torneo presencial de chefs de todo el mundo, convirtiéndose una vez más en capital mundial de la tapa.

Y es que un año más, la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L., en colaboración con la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid y la agencia de comunicación gastronómica Gastronomicom News, convoca en estas fechas a cocineros profesionales en activo de bares y restaurantes nacionales e internacionales a la gran fiesta de la tapa, que se celebrará en la Cúpula del Milenio de la capital castellano-leonesa.

XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas

La decimoquinta edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas se desarrollará durante la tarde del 4 de noviembre y la jornada del día 5. Los 50 chefs finalistas dispondrán de 25 minutos para elaborar en vivo sus tapas que serán evaluadas por un jurado que presidirá María José Meda del restaurante turolense El Batán, con una estrella Michelin. Entre los miembros del jurado estarán Miguel Cobo (Cobo Vintage. Burgos – 1 estrella Michelin), Jesús Santamaría (Grupo Bokado. Premio Bar de Bares en Gastronomika 2019), Begoña Rodrigo (La Salita. Valencia. Primera Master Chef) y Óscar Molina (chef ejecutivo del Gran Hotel de Ibiza y campeón de España de Cocina), como jurados profesionales.

III Campeonato Mundial de Tapas

La mañana del 6 de noviembre, los cocineros internacionales competirán por alzarse con el título de campeón mundial de tapas. La mecánica del certamen es la misma que la del nacional, contando los chefs también con 25 minutos para preparar las propuestas con las que intentarán ganarse el favor de los miembros del jurado, que este año preside el chef Carles Abellán, de La Barra (Barcelona), único restaurante de tapas distinguido con estrella Michelin. Abellán estará acompañado de tres cocineros triunfadores del Concurso Nacional: Diego Guerrero (2 estrellas Michelin en D'STAgE y campeón nacional de tapas 2009), Pablo Vicari (chef de Elkano de Guetaria, con 1 estrella Michelin y campeón nacional de tapas 2006) y Álex Múgica (subcampeón nacional en 2014 y autor de la

¿Sabías que...?

- **En el Concurso Nacional participan los 50 mejores cocineros seleccionados entre más de 500 propuestas recibidas de todas las Comunidades Autónomas**
- **El ganador del Concurso Nacional se llevará 6.000 €**
- **La convocatoria del Campeonato Mundial se ha extendido a 93 países y se han seleccionado 16 concursantes**
- **Presencia de 6 estrellas Michelin en los jurados**
- **2.000 personas acreditadas entre profesionales y empresas del sector**







Se cumplen 15 años del concurso de tapas de mayor envergadura a nivel mundial



En total serán 50 concursantes en el certamen Nacional y 16 en el Mundial

Las tapas participantes podrán degustarse en los bares y restaurantes de la ciudad



mejor Tapa tradicional del Concurso Nacional en 2012).

Luis Antonio Carcas Armengol, del restaurante Casa Pedro de Zaragoza y ganador del concurso nacional en 2018 con su tapa "La mar de pincho" será el representante nacional en la tercera edición del campeonato mundial.

Dónde degustar las tapas finalistas

Como es habitual, además del Concurso, del 5 al 10 de noviembre, la capital vallisoletana acogerá el *Festival Internacional de la Tapa,* en el que se podrán probar las tapas finalistas en 48 establecimientos o bares de toda la ciudad que apadrinan a los finalistas tanto del concurso mundial como nacional.

Una ocasión única para degustar las mejores elaboraciones en pinchos y tapas de toda la geografía nacional e internacional. En las siguientes páginas encontrarán un gastromapa con los nombres de los 48 establecimientos participantes y su ubicación. ✻

Más información:
www.concursonacionaldepinchosytapas.com

establecimientos participantes

1 **5 GUSTOS**
Calle Torrecilla 8
• FLOTE. Castellón
• SPEILSALEN - HOTEL BRITANNIA. Noruega

2 **ÁNGELA**
Calle Doctor Cazalla 1
• LA JAMADA DE ARRABAL. Burgos

3 **AQUARIUM**
Acera de Recoletos s/n
• KOBIKA. Durango, Vizcaya

4 **ATYPIKAL**
Calle del Monasterio de Santa María de la Vid, 14
• HOTEL RESTAURANTE ATRIO. Cáceres

5 **AUTRAL - OCÉANO GASTRO**
Calle Sandoval, Mercado del Val
• PASCHI. Pozuelo de Alarcón, Madrid

6 **BELMONDO**
Plaza Martí y Monsó 1
• STREET FOOD BY CHEMA SOLER. Gandía, Valencia
• HOTEL VILLA KOEGUI - RESTAURANT LE CARRÉ. Francia

7 **BRASERÍA PONIENTE**
Calle San Lorenzo 9
• LA CHISPA ADECUADA. Logroño

8 **CAROBA**
Calle Dulzainero Ángel Velasco 1
• RESTAURANTE CUERDA. Albacete
• JOIA SOCIALE. Canadá

9 **CASTIVERA**
Calle Alarcón 3
• NOLA GRAS. Zaragoza

10 **CERVANTES**
Calle Rastro 6
• LOS VILLARES. Soria
• BAR RAVAL. Alemania

11 **CÍRCULO DE RECREO**
Calle Duque de la Victoria 6
• CENTRAL PARK CORUÑA. La Coruña

12 **CORINTO**
Calle María de Molina 16
• BASERRIBERRI. Pamplona

13 **DON BACALAO**
Plaza Santa Brígida 5
• CAN TERRA. Ibiza

14 **DON TXIPIRON**
Calle Macías Picavea 4
• EL PATIO DEL HOTEL. Córdoba

15 **EDDY BEER & RIBS**
Calle Caridad 2
• WASKA. Vitoria
• GASTRONOMÍA MAMMA FINA. Italia

16 **EL PORTALÓN DE O´DONNELL**
Calle Manzana 6
• BAR GIROA. Ermua, Vizcaya
• RESTAURANTE PABLO. Japón

17 **GASTROBAR MENGANITA DE CUAL**
Calle Sandoval, Mercado del Val, Puesto 11
• ORIGEN GASTRO. Las Palmas

18 **GASTROBAR SABORES**
Acera de Recoletos s/n
• BAROZ Arrocería con vistas. Barcelona
• LA CLANDESTINA DE LAS TENDILLAS. Toledo
• LAS IGUANAS, LA TASCA & LA VIÑA. Reino Unido

19 **HERBE**
Calle Correos 6
• MATIZ. Torremolinos, Málaga

20 **JIAPAN**
Calle Pasión 6
• BAMBÚ. Salamanca

21 **LA CACATÚA**
Calle Cascajares 1
• TABERNA BARDANCAS. Cariño, La Coruña

22 **LA COTORRA**
Calle Caridad 2
• EL BATIHOJA. Segovia

23 **LA CRIOLLA**
Calle Calixto Fernández de la Torre 2
• TC28 BEBER Y COMER. Mieres, Asturias
• SOL Y SOMBRA. Irlanda

24 **LA GARROCHA**
Calle Zúñiga 21
• BLESS HOTEL MADRID. Madrid
• GRANGE. Estados Unidos

25 **LA MALQUERIDA**
Calle Alarcón 5
• ELS JARDINS DEL RETIRO. Sitges, Barcelona

26 **LA PARRILLA DE SAN LORENZO**
Calle Pedro Niño 1
• DANAKO JATETXEA. Irún. Guipúzcoa

27 **LA PÍCARA**
Calle Miguel Íscar 17
• COCINAR BRASAS BAR Y RESTAURANTE. Madrid

28 **LA TAHONA**
Plaza Martí y Monsó 4
• EL JARDÍ DE CAN FIGUERES. Granollers, Barcelona

29 **LA TEJA**
Plaza Martí y Monsó
• LA TEJA. Valladolid
• CASA PEDRO. Zaragoza, España

30 **LA TETA Y LA LUNA**
Plaza Juan Pablo II 1-2
• LILIUM. Jaca, Huesca

31 **LA VIÑA DE PATXI**
Calle Ferrari 1
• RESTAURANTE IBIDEM. Arnuero, Cantabria
• LA COCINOTECA. México

32 **LOS ZAGALES**
Calle Pasión 13
• QUEMA. Zaragoza
• EDWARD'S KITCHEN. Filipinas

33 **LUNÁTICO**
Acera de Recoletos 7
• CERVECERÍA BAVIERA. Zaragoza

34 **MARÍA GASTRONOMÍA**
Calle Rastro 1
• MARÍA GASTRONOMÍA. Valladolid

35 **MOKA**
Paseo de Zorrilla 3
• HARITZA GASTRO & CAFÉ. Munguía, Vizcaya
• ANTAÑO TABERNA. Perú

36 **MONSO Nº1**
Plaza Martí y Monsó 1
• BIOSFERA. Guadalajara

37 **OLE CON OLE**
Plaza Mayor 6
• MANOLO MAYO. Sevilla

38 **PATAGONIA**
Calle Ferrari 5
• HOTEL INTERCONTINENTAL MADRID. Madrid

39 **PERA LIMONERA**
Paseo Marcelino Martín (El Catarro)
• ROOTS CORUÑA. La Coruña

40 **PIDE POR ESA BOQUITA**
Calle Antigua 8
• HUMA. Madrid

41 **PUERTO CHICO**
Calle Nicasio Pérez 1
• PUERTO CHICO. Valladolid
• LA CENTRAL DELI SHOP. Ecuador

42 **RIOLUZ GASTRONOMÍA**
Plaza del Milenio 1
• VINOTEO. Oviedo

43 **SABOREO**
Plaza de la Rinconada 6
• LA LONJA. Sanlúcar de Barrameda, Cádiz

44 **SUITE 22**
Calle Fray Luis de León 22
• SUITE 22. Valladolid
• EL TXOKO DE SANTA EULALIA. Palma de Mallorca
• TANTALUS ESTATE. Nueva Zelanda

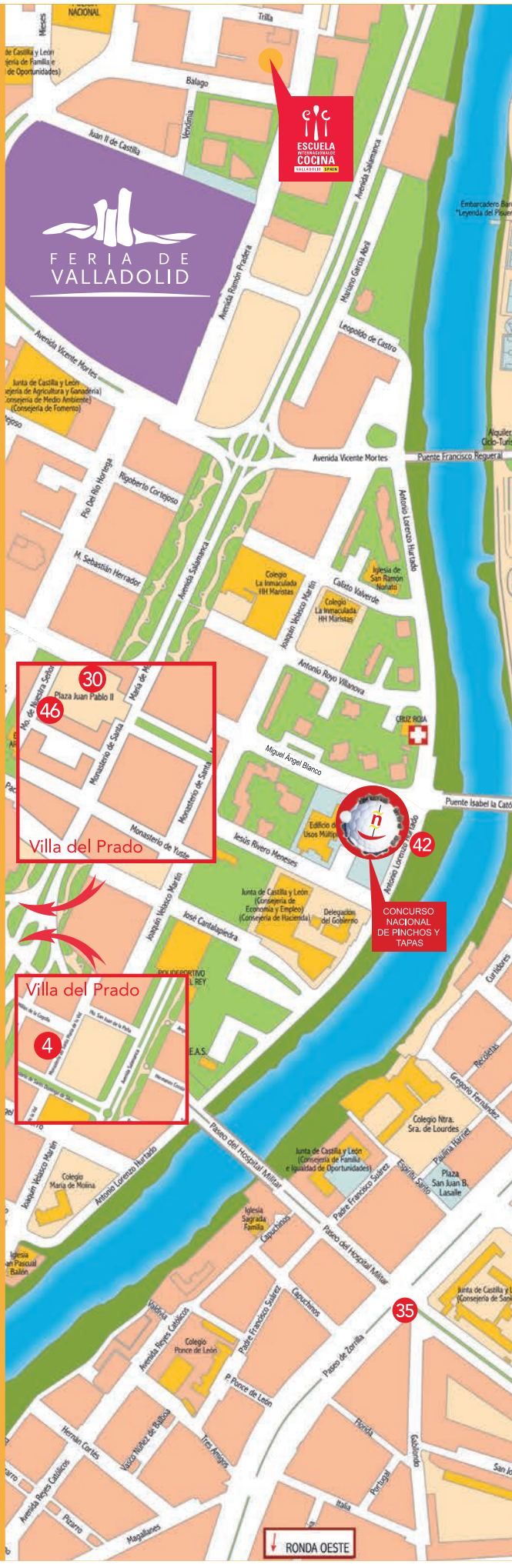
45 **TABERNA PRADERA**
Calle San Blas 2
• COSAFINA. Murcia

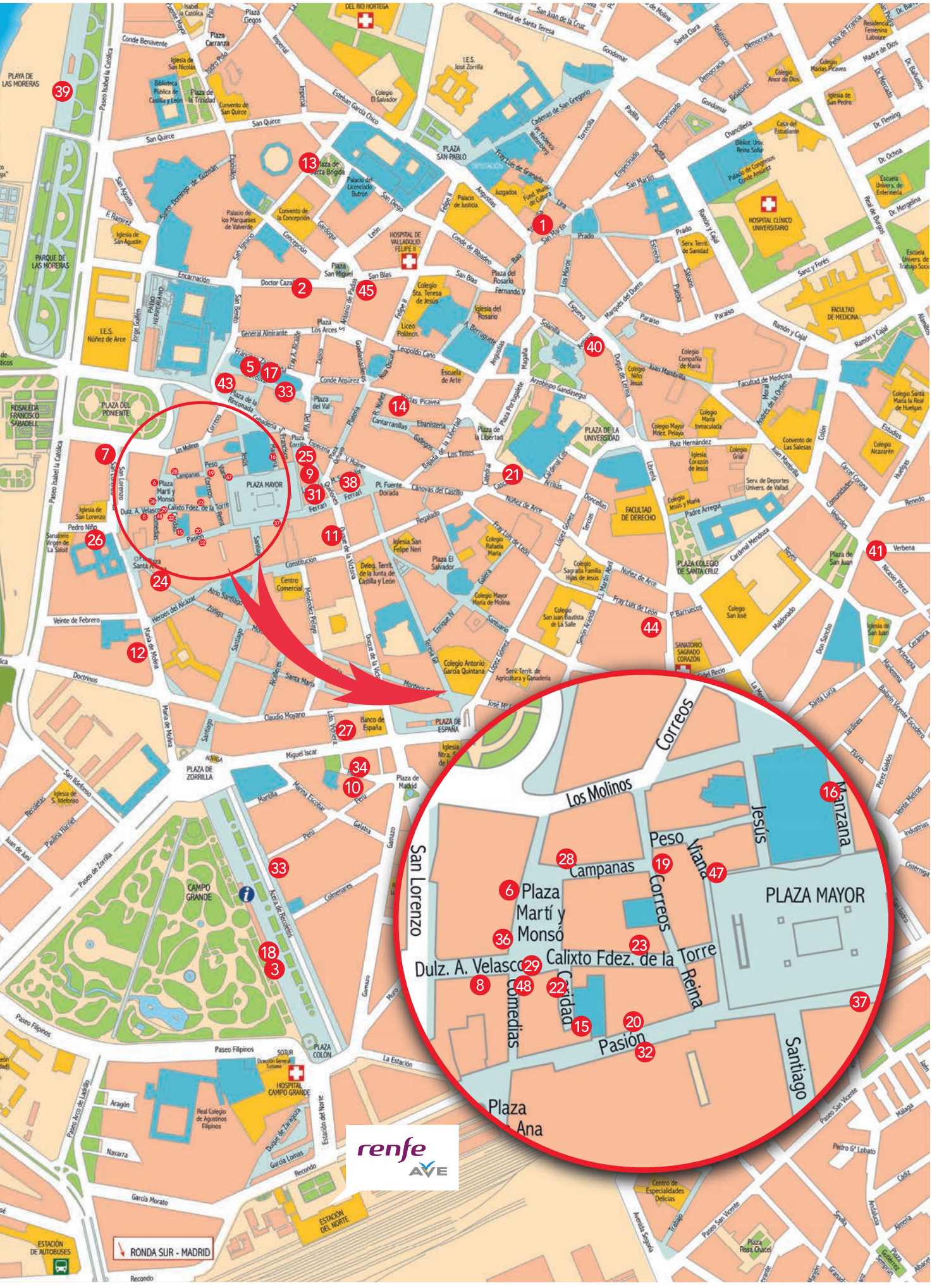
46 **VERDE OLIVA**
Plaza Juan Pablo II 10
• ZOKO MADRID. Madrid

47 **VORAZ fue la llama**
Plaza Mayor 21
• LA BARRA DE CÉSAR ANCA. Alicante
• RIG CAFÉ. India

48 **WABI SABI TABERNA JAPONESA**
Plaza Martí y Monsó esquina calle Comedias
• LA TABERNA DE NOA GASTROBAR. Fuentes de León, Badajoz

• Establecimientos apadrinados del Concurso Nacional
• Establecimientos apadrinados del Campeonato Mundial




PLAZA MAYOR
Correos
Los Molinos
Peso
Viana
Jesús
Manzana
Campanas
San Lorenzo
Plaza Martí y Monsó
Calixto Fdez. de la Torre
Dulz. A. Velasco
Comedias
Cerdá
Reina
Pasión
Santiago
Plaza Ana
PLAZA DEL PONIENTE
PLAZA DE LA UNIVERSIDAD
PLAZA COLEGIO DE SANTA CRUZ
PLAZA SAN PABLO
PLAZA DE ESPAÑA
PLAZA DE ZORRILLA
PLAZA COLON
CAMPO GRANDE
PARQUE DE LAS MORERAS
PLAYA DE LAS MORERAS
HOSPITAL CLÍNICO UNIVERSITARIO
HOSPITAL CAMPO GRANDE
HOSPITAL DE VALLADOLID FELIPE II
FACULTAD DE DERECHO
FACULTAD DE MEDICINA
ESTACIÓN DEL NORTE
ESTACIÓN DE AUTOBUSES
RONDA SUR - MADRID
renfe AVE

Es la chef y copropietaria de la Hospedería Rural El Batán, situada en Tramacastilla, en la Sierra de Albarracín (Teruel), un lugar recóndito con estrella Michelin al que peregrinan comensales de todo el mundo. Esfuerzo, tenacidad, ilusión y profesionalidad definen a Mª José, que este mes presidirá el jurado del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid.

TEXTO: LAURA MORALES



“Siempre le digo a mi equipo que lo que más me gusta es la cocina en miniatura”



Mª José MEDA

Nacida en Tramacastilla (Teruel), hace 45 años, no iba para cocinera. Estudió Trabajo Social en la Universidad de Zaragoza y al regresar a su pueblo se inscribió a un taller de empleo en restauración del edificio de El Batán, una antigua fábrica de lanas (batán es una máquina que servía para transformar la lana, de ahí su nombre). Allí conoció a Sebastián Roselló, su pareja, y decidieron quedarse con la gestión del edificio transformado en hospedería, repartiendo sus papeles: él en la gestión y ella en la cocina.

No tenía experiencia en cocina, pero le gus-



taba. Al principio llamaba a su madre por teléfono para que le diera recetas. Luego aprendió por su cuenta, leyendo mucho y apuntándose a cursos. Desde el principio del proyecto –en mayo de 1999– tuvieron claro que querían hacer algo "diferente", pero los comienzos fueron difíciles debido a lo complicado de atraer clientela a un lugar tan remoto. Sin embargo, y gracias en parte a la concesión de la estrella Michelin hace cinco años, ahora su establecimiento tiene lista de espera. Destacar que pese a que Mª José se define como autodidacta, en 2009 obtuvo la Diplomatura de Restauración Hotelera en la Universidad de Zaragoza, en su sede de Teruel.

Tu llegada al mundo de la hostelería fue casi de casualidad… ¿Qué te sedujo de la cocina para decidir dedicarte a ella profesionalmente?

Los comienzos fueron muy muy difíciles, pero para mí cada día era un reto y eso me animaba a seguir aprendiendo, a leer, a experimentar, esforzándome por hacer cosas nuevas… y poco a poco me di cuenta que me encantaba cocinar, que era feliz haciendo disfrutar a cada cliente que nos visitaba y que se me daba bien aunque me faltaba experiencia, una experiencia que poco a poco fui adquiriendo. Pero, sobre todo, que a través de la cocina era capaz de transmitir a los demás sentimientos, sabor…

¿Cuáles han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿Algún chef al que admires o desearas parecerte cuando empezaste?

Para mí, desde los comienzos, Martín Berasategui fue una fuente inspiradora. Me gusta mucho su tratamiento hacia el producto, su manera de transformarlo en un gran plato elevándolo a lo mas alto. También admiro muchísimo a Carme Ruscalleda, no solo porque sea mujer sino por su carácter innovador unido al producto de su territorio; características que siempre están muy presentes en mi cocina, "una cocina de territorio" sin dejar de lado la creatividad, el respeto a la materia prima...

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Podría decirse que tienes un sello personal? ¿Qué quieres transmitir a los comensales con ella?

Como decía al principio, a través de la cocina saco mis sentimientos, mi forma de entender nuestro entorno, el lugar en el que he decidido vivir y sobre todo poner en valor los productos de tan primerísima calidad que se encuentran en nuestra provincia. En definitiva, se trata de una cocina de territorio desde un punto de vista moderno y actual. Espero que una persona que viene a propósito hasta



nuestro establecimiento sienta que ha merecido la pena; se sienta como en casa, sea una experiencia que recuerde por el sabor pero también porque se lo haya pasado bien, se haya divertido. Aspiro a que nos recuerden por lo que han degustado en nuestra casa, y haberles acercado a los productos de nuestro territorio desde una perspectiva moderna y creativa.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?
Vivo en un paraje natural en plena naturaleza, eso me inspira mucho. Salir al exterior del restaurante y poder coger hierbas aromáticas, salir al monte y recolectar setas... Además, cada estación del año se caracteriza por unos productos diferentes lo cual me permite inspirarme según cada estación.

¿Qué tipo de productos te gusta utilizar?
Me gusta mucho utilizar productos de cercanía, pero especialmente setas y trufa porque creo que desarrollan en mi interior un *umami* que a la hora de elaborar platos puedo transmitir a nuestros clientes.

¿Qué tipo de platos nos vamos a encontrar si nos sentamos a una de las mesas de El Batán?
Si vienes a nuestra casa va a ser como un paseo por nuestro entorno donde encontraremos pequeñas escenas o pases de lo que hay a nuestro alrededor pero convertido en gastronomía.

“Elaboro una cocina de territorio desde un punto de vista moderno y actual”

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje? ¿Hay muchas referencias aragonesas en la carta de vinos?
En un restaurante el maridaje de vinos y otros licores (cervezas, vermut) con la comida que se degusta es fundamental. Dentro del *Menú Gourmet* de nuestro restaurante el maridarlo con los vinos y licores adecuados es muy importante, labor que realiza mi socio y pareja Sebastián Roselló. Disponemos de una amplia carta de vinos y las referencias aragonesas siempre están presentes; se están elaborando vinos de muy buena calidad y puntuaciones en las guías de vinos.

Tienes una estrella Michelin desde 2014 y la única de Teruel. Dicen que es más difícil mantener la estrella que conseguirla ¿Es así? ¿Aspiras a una segunda?
Como bien se dice es difícil conseguir una estrella, dado el gran nivel de chefs que hay en todo el territorio nacional, pero todavía más el mantenerla, debes hacer cada día mejor tu trabajo; pero si confías en lo que haces y sobre todo, si transmites lo mejor de tu cocina, eso es lo importante. Para mí, lo principal son los clientes, que disfruten, que les guste el sabor de cada plato y su ejecución; el resto de reconocimientos deben quedar en un segundo plano si queremos ser cada día mejores y triunfar. Pero... ¡¡¡Una segunda estrella claro que me gustaría!!!



Apunte personal

Un sabor de la infancia: Los frutos secos y las legumbres me encantan
Un lugar: San Sebastián, Salamanca y Dènia, voy todos los años
Una serie: CSI
Una canción: Solamente tú, de Pablo Alborán
Un producto fetiche: Setas y soja
El maridaje perfecto: Boletus, trufa y vino gewürztraminer
Una experiencia gastronómica inolvidable: Disfrutar (Barcelona)
Hobbies: Leer, hacer sudokus, montar en bicicleta y viajar
Un sueño por cumplir: Un año sabático dedicado a viajar por el mundo
Si no hubieras sido chef... De pequeña quería ser peluquera o diseñar moda, también me gustaba ser policía, pero estudié Trabajo Social o sea que seguramente seria Trabajadora Social. Siempre me gustó ayudar a los demás.





"Lo importante es confiar en lo que haces y transmitir lo mejor de tu cocina"

También regentas otro restaurante de línea más sencilla en Albarracín llamado Tiempo de ensueño. Háblanos de él.
Tiempo de Ensueño es un pequeño restaurante que abrimos en el casco histórico de Albarracín en 2006. Yo soy de Albarracín y queríamos tener un restaurante en mi pueblo, uno de los más bonitos y turísticos de España. Es un restaurante sencillo pero de calidad y con unas vistas maravillosas.
Pero nuestro proyecto está en El Batán. Aunque lo tenemos en alquiler, es donde podemos desarrollarnos, crecer, evolucionar, hacer del establecimiento un lugar especial, único e irrepetible. Es el lugar donde nos conocimos Sebastián y yo, donde empezamos nuestra aventura y de verdad, tiene un encanto que me facilita hacer una cocina al mismo tiempo también muy especial y personal.

Estamos viviendo unos momentos en los que la voz femenina se está intentando hacer oír más que nunca. ¿Algo que reivindicar al respecto? ¿Qué opinión te merece que aún haya muy pocas mujeres en primera línea de la alta cocina?
En los últimos años la labor femenina tanto en gastronomía como en otros sectores cada día está creciendo más y mejor. La mujer siempre había estado muy ligada a la cocina pero no se había reconocido su labor. Actualmente esto ha evolucionado y cada vez hay más mujeres que resaltan y son reconocidas en el mundo de la gastronomía, bien sea en cocina, sala o sumillería. Como mujer que soy debo decir que las mujeres tenemos que confiar y creer más en lo que somos y hacemos, porque a veces pecamos de autocríticas, nos falta un poco de ego. Las personas como yo, autodidactas, hemos tenido que creer y confiar en lo que hacemos para poder crecer y ser buenas en nuestro trabajo.

Este mes de noviembre serás la presidenta del jurado del XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid. ¿Qué supone para ti que te hayan seleccionado para esta función? ¿Qué opinas de la 'cocina en miniatura'?
Para mí es un orgullo poder ser la presidenta del jurado en el XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid. Suelo ir de jurado a muchos concursos pero a nivel nacional este concurso de tapas es muy muy importante y con un reconocimiento internacional. Yo soy de las que practican y piensan que un gran plato surge de una gran tapa.
Muchos de nuestros platos son pequeñas miniaturas dentro de un menú degustación y muchas de ellas han surgido de pequeños aperitivos que han ido probando nuestros clientes antes de introducirlos en un menú degustación.
Siempre le digo a mi equipo que a mí lo que más me gusta es la cocina en miniatura, en la que puedes degustar más creaciones. Y a la hora de crear para mí es en esta versión donde más ideas me surgen y pongo en práctica.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Nuestro restaurante y hotel siempre esta en constante evolución y reforma, pero sí me gustaría tener un restaurante en Londres, pero con mi cocina de aquí .✻

¿Dónde encontrarla?

EL BATÁN
Ctra. Comarcal 1512, km. 43 · 44112 Tramacastilla (Teruel)
Tel.: 978 706 070 · www.elbatan.es



La Barra de Carles Abellán

Alta cocina marinera

El afamado chef barcelonés "propone una cocina mediterránea para descubrir el auténtico sabor del mar", según los inspectores de la *Guía Michelin*. La Barra recibió su primera estrella en su local del Paseo Joan de Borbó, donde abrió sus puertas hace dos años. El pasado mes de mayo se trasladó no lejos de allí, al hotel W Barcelona donde este mes espera revalidarla. TEXTO: LAURA MORALES

El restaurante Bravo24 que el chef Carles Abellán tenía en el hotel W Barcelona –situado junto a la playa de la Barceloneta– ha dejado paso a La Barra de Carles Abellán. En su nueva ubicación, estrenada hace ahora seis meses, gana espacio y capacidad. Y es que el interior se ha convertido en una réplica ampliada de lo que fue la primera Barra. Entre las novedades debemos citar la coctelería y pastelería en directo, además de contar con una de las terrazas con mejores vistas de la ciudad y el Mar Mediterráneo.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Sin duda, la estrella para La Barra (una distinción que Abellán ya obtuvo en Comerç 24) fue el detonante que hizo que el chef catalán abandonara la idea de cerrar este establecimiento. La buena noticia dio un vuelco radical al desánimo que le había llevado a barajar esa idea y fue una inyección de fuerza que le llevó a él y a su hijo Tomás, a trasladar el restaurante a su actual ubicación.

Aumento de la capacidad

Como decíamos, a pesar del cambio de local, La Barra de Carles Abellán luce la misma barra, pero también el mismo equipo y la misma estética. "Es solo un cambio de localización, me he mudado", explica el chef. Un cambio que llega no obstante con mejoras y aumento de la capacidad, elevando el aforo del local hasta las 90 personas. Entre otras mejoras, se cuenta con la prolongación de la barra, con aforo para 40 comensales –antes cabían 32–, y la inclusión en su seno de dos *robatas* –que permiten ganar capacidad en cocina–, de una zona de coctelería, otra de pastelería y un cuarto frío. "Una apuesta por incrementar la experien-



El chef: Carles Abellán

Carles Abellán (Barcelona, 1964) ha convertido los conceptos más imaginativos de El Bulli, donde se inició, formó y ejerció de chef, en propuestas asequibles y lúdicas comprometidas con el formato de la tapa. De hecho, fue el primer chef del mundo galardonado con una estrella Michelin por un bar de tapas (Comerç 24). Actualmente Abellán lidera varios restaurantes, cada uno con su propio carácter, resultado de una combinación entre gastronomía, estética y servicio: Además de La Barra, ahora epicentro, el universo Abellán comprende tres Tapas 24 (Diputació, Diagonal y Camp Nou), y el Ena by Carles Abellan de Sevilla. Este mes será el presidente del jurado del III Campeonato Mundial de Tapas ciudad de Valladolid.



cia del cliente, por el *live show"*, que también llegará a la terraza interior del local, acondicionada como sala del restaurante. Además, cuenta con un espacio elevado al final de la barra para música y *show* en directo las noches de miércoles a sábado, y el domingo a mediodía.

Oferta gastronómica

La carta ha sido creada por Carlos y su hijo Tomás e implantada, como hasta ahora, por Jaime Tejedor, que sigue como jefe de cocina. Para resumir, la propuesta podría definirse como "alta cocina marinera", elaborada, como no podía ser de otra manera, con un producto inmejorable. Entre las creaciones, que cambian según mercado, encontramos platos como el *arroz de gambitas al ajillo,* el *calamar relleno de cebolla con yema picante*, la *ensalada de tomatitos y algas frescas,* el irresistible *erizo con huevo y caviar* o las deliciosas *navajas con ponzu.* La bodega, a cargo Adrián Martín y Ximena Arce, también gana espacio y capacidad, ascendiendo el número de referencias hasta las 700.✻

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

ROVELLATS CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Imperial Reserva Brut

Sugerencias de maridaje: Verduras de temporada salteadas o al grill, carnes blancas guisadas o asadas y pescados. También es ideal para maridar con mariscos, así que acompañaría a la perfección por ejemplo las *Navajas con ponzu* del restaurante La Barra de Carles Abellan.

El vino: Este cava brut reserva elaborado con 60% macabeo, 20% xarel·lo y 20% parellada, se ha sometido a una crianza mínima de 24 meses. De color amarillo paja con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento. Intenso aroma de crianza sobre lías y fondo frutal. Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia.
Ha sido merecedor de numerosos premios, entre los últimos, sendas medallas de oro en *The champagne & Sparkling Wine World Championships* y en *Gilbert & Gaillard* (Francia 2019).

www.cavarovellats.com

San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country 2019

Elkano culmina con éxito su vuelta al mundo

Con la participación de 1.578 congresistas, 140 chefs y ponentes, y 182 expositores, que han representado a 47 países, San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country 2019 cerró sus puertas el pasado 9 de octubre tras cuatro días siguiendo gastronómicamente la ruta que el vasco Juan Sebastián Elkano completó hace 500 años.





Del 6 al 9 de octubre de 2019, San Sebastian Gastronomika-Euskadi Basque Country celebró su XXI edición conmemorando el 500 aniversario de la ruta de Juan Sebastián Elkano que consiguió circunnavegar el mundo por primera vez. Para ello, Gastronomika 2019 partió también de Elkano, en este caso del restaurante Elkano de Aitor Arregui en Getaria, para bajar hasta Andalucía y zarpar en busca de sabores resiguiendo la ruta original: Canarias, Brasil, Argentina, Chile, Filipinas, Indonesia y vuelta a Euskadi. El *tour* gastronómico contó también con invitados ilustres de otras latitudes, así como con la mejor constelación de cocineros españoles.

Además, con una cena en Getaria, el congreso rindió pleitesía a la cuna del navegante y a su vinculación con el mar, para traer ideas y productos de todo el mundo en las ponencias posteriores del auditorio. "El mundo entero nos ha contemplado, y nosotros hemos contemplado al mundo entero", resumía el periodista Xavier Agulló en la clausura.

El legado de Elkano: la parrilla

Con la lectura del testamento de Juan Sebastián Elkano empezó en Gastronomika la ponencia que enlazó 500 años de historia. Sobre el escenario, cinco de los mejores cocineros-parrilleros de Getaria, acompañados de historiadores, explicaron cómo las dos parrillas que legó el navegante en sus últimas voluntades marcaron el punto de inicio de una de las tradiciones más sólidas de la gastronomía peninsular. El oficio de parrillero se reivindicó sobre el escenario en la jornada del martes. Y es que la parrilla ha continuado este año presente en el congreso, ya que el Concurso Nacional de Parrilla –el concurso más longevo de Gastronomika– volvió fiel a su cita en la terraza del Kursaal. Sucediendo a Unai Paulis del restaurante Ana Mari Erretegia (Irún), Aitoer del Olmo (Amaren, Bilbao) se proclamó mejor parrillero 2019 mientras que Fisterra Bovine World fue valorada como la mejor carne.

El evento que cada año proyecta el mapa de las mejores carnes y los mejores parrilleros del país celebró su X aniversario con una gran degustación colectiva.



I Congreso de Pintxos y Tapas

Fue una de las grandes novedades de Gastronomika 19. Durante la mañana del miércoles, Nandu Jubany (Can Jubany, Barcelona), Enrique Fleischmann (Txoko, Getaria), Nacho Manzano (Casa Marcial, Prendes) y otros tantos profesionales del sector celebraron un congreso dentro del congreso, una jornada para valorizar y avanzar en el cada vez más transitado sector de las tapas, los pintxos, las barras, y, en general, los nuevos formatos culinarios en miniatura. En su



El menú de las estrellas

S.Pellegrino y Acqua Panna, fieles a su compromiso con la alta gastronomía y con San Sebastian Gastronomika, celebraron un año más el *menú de las estrellas* con un ágape liderado por la chef Fina Puigdevall (Les Cols, Olot) en el restaurante Ni Neu del Kursaal. La gerundense marcó la pauta sólida del almuerzo, la líquida corrió como es habitual a cargo del presidente de la Academia de Sumillería Española, Juan Muñoz.**





transcurso, se entregó el I Gran Premio Keler Bar de Bares al bar Bokado de San Sebastián. Los hermanos Jesús y Mikel Santamaría recibieron el galardón "por su trabajo pionero y continuado desde hace más de 40 años (comenzaron en el mítico bar Oñatz), y por haber introducido la vanguardia en un formato tan tradicional como el del pintxo donostiarra", en palabras de la organización.

En cifras

- **1.578 congresistas**
- **47 nacionalidades participantes**
- **182 expositores**
- **433 personas trabajando**
- **13.265 visitantes feria**
- **472 periodistas acreditados**
- **Presencia de escuelas y formación: 809**

Arzak y Monje, homenajeados

JRE celebró la gala de entrega de los II Premios Nacionales de Gastronomía JRE en el marco del congreso San Sebastián Gastronomika. En esta segunda edición, Juan Mari Arzak (Arzak) recibió el Reconocimiento Especial cocina – JRE Altitud 1080 y José Monje (Via Veneto) el Reconocimiento Especial Sala– JRE-Juve&Camps, por su brillante y extensa trayectoria.

El reto de la sala

Asun Ibarrondo (Boroa, Amorebieta), José Antonio Ramos (Bilbao Berria, Bilbao) y José Ramón Saizar (New Sansse, San Sebastián), tres profesionales de la sala de diferentes tipos de restaurantes vascos, enlazaron opiniones para completar una ponencia que ilustró sobre el servicio en el último día de congreso. Las opiniones de todos ellos fueron moderadas por otro grande de la sala, el ex sumiller de elBulli, Ferran Centelles, que además fue el encargado de entregar el Gueridón de Plata -un reconocimiento a la sala vasca- a Marcelino González, barman durante años del hotel Villa de Bilbao y ahora maitre en el hotel Carlton de la capital vizcaína. Un homenaje, resumía Centelles, "a años de servicio y amabilidad".

Carme Ruscalleda y Dani García, dos de los grandes protagonistas

Carme Ruscalleda ha sido la homenajeada en esta edición, y orgullosa decía en su cena, auspiciada por 7 tres estrellas Michelin el lunes, que "la profesión es generosa". Dani García también fue uno de los protagonistas de la edición con una emotiva ponencia, explicando qué va a hacer cuando cierre su triestrellado restaurante. "Hace 21 años, con Martín Berasategui, vine por primera vez a Gastronomika y me enamoré de la alta cocina. Ahora, dos décadas más tarde, decido dejarla, pero para seguir en el mundo de la gastronomía". El chef andaluz quiere emular a Nobu o Robuchon y exportar la cocina andaluza y española, "con la apertura de una decena de restaurantes por todo el mundo. En 2021, espero tener una decena", afirmó, animando "a todos los chefs a montar segundas marcas fuera de España".

En definitiva, Gastronomika como hilo histórico de la cocina española, como referencia. La gastronomía avanza. Gastronomika lo explica en cada edición.❋

La ensaladilla rusa en sombrero de copa



Mientras buscaba material para mi novela *El Gato de Balzac* pude leer algunos recetarios en los que los picadillos formaban parte de un cuerpo de doctrina, escritos por cocineros de los generales de Napoleón. Por ejemplo, Richaut, que lo fue de Junot, o Robert, del mariscal Murat.

Los picadillos se solían servir en timbales de macarrones. Más adelante el gran Carême trasmutó la pasta, más pesada, en hojaldre, concretamente en *vol au vent*, según exclamó su ayudante al ver cómo crecían en el horno. Dentro de ella se ponían, cómo no, picadillos ricos en huevo duro, trufas e higadillos por los que los rusos empezaron a delirar. Recordemos que Carême se olvidó de Napoleón y se transmutó en el cocinero del Zar.

El salto a la fama de estas recetas que hemos dado en llamar ensaladillas rusas, aunque las nuestras nada tengan que ver con aquellas, se dio gracias a otro grande, Lucien Oliver que, aprovechando el éxito de la cocina francesa en Moscú, abrió El Hermitage (1860), en el boulevard Petrovsky. Debía responder a los criterios iniciales de Richaut y compañía, pero por desgracia la fórmula no llegó a imprimirse. Oliver la mantenía en secreto.

Su invento valía una pasta. Quizás por culpa de los ingredientes, carne de urogallo, perdiz, cangrejos, lengua de ternera, trufas y probablemente lechuga, pepinillos, patatas cocidas y aceitunas. Reconozcamos que estos últimos ya nos suenan un poco más próximos.

Iván Ivanov, un espía maldito ayudante en el Hermitage, llegó a descubrir los secretos de su elaboración, a pesar de que el chef la guisaba a escondidas. Abrió su propio establecimiento, y comenzó a servir su Stolichny Salat, convencido que los clientes enloquecerían como con la del jefe. Pero este ya había muerto. Era 1917, buena época para las revoluciones y muy mala para la cocina y el público perdió el gusto por la mezcla barroca. Lentamente, a medida que en la Unión Soviética se afianzaban unas nuevas costumbres y los rusos blancos escapaban a Francia, la idea de la rusa envuelta en un gorro de granadero perdió empuje, conservándose únicamente el concepto inicial de unión de muchos elementos más o menos dispares, unidos por una salsa.



Mi predilecta, obra de Albert Adrià, está compuesta por una base clásica de patata, aceite de oliva, pimiento, bonito y mayonesa

Los zaristas afincados en Francia enseñaron a prepararla a los cocineros de Eugenia de Montijo. Era una ensalada ya españolizada, con predominio de patata que la emperatriz gustaba tomar en verano en su casa palacio del País Vasco. Sus admiradores comenzaron a exigirlas cada vez más lejanas al prestigioso picadillo. El éxito del invento, totalmente nuestro en cuanto a sus ingredientes, ha sido espectacular, al extremo de que no hay población que no presuma de un bar en que hacen la mejor del mundo. En el último congreso gastronómico de San Sebastián se llevó a cabo un campeonato para saber cuál era la ensaladilla rusa más lograda. Lo ganó El Condado Golf, capitaneado por Javier Hernández. Como en España somos excesivos en todo, también lo puede ser esta titulación, porque otros autores tienen su favorita. Pau Arenós da por exquisita la que se elabora en Tapas 24 de Barcelona. Es cosa fina, porque el chef Carles Abellán ya ganó el primer Concurso Nacional de Ensaladilla Rusa.

Tiene el estilo de aquellos que han cocinado mucho en El Bulli. Por ahí también va mi predilecta, obra de Albert Adrià. Se sirve en Lolita Taperia (Barcelona). Está compuesta por una base clásica de patata, envuelta en papel de aluminio y enfriada 24 horas a temperatura ambiente. Luego se complementa con aceite de oliva, pimiento y bonito. Se salpimienta y se cubre de mayonesa. Se repite la operación y queda, tras decorarla con picos, una señora ensaladilla que a nadie se le ocurriría guardar en un gorro de los héroes de Moscú.✻

Fórum Gastronómico Barcelona 2019

45 chefs de referencia mostrarán su talento y nuevos proyectos

Bajo el lema '(Re)pensar la gastronomía', el salón, que se celebrará del 18 al 20 de noviembre en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, invitará a reflexionar sobre el momento gastronómico actual, a realzar el talento independientemente del género y a impulsar negocios más sostenibles.



El salón, organizado por Fira de Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions conjuntamente con Fòrum Gastronòmic, cuenta con cerca de 300 firmas expositoras y prevé llegar a los 6.000 m^2 netos de superficie expositiva y 4.000 m^2 netos más destinados a actividades. Además, alrededor de 45 chefs que suman 30 estrellas Michelin han elegido la próxima edición de Fórum Gastronómico Barcelona (FGB) como la plataforma en la que mostrar sus propuestas más innovadoras y poner en común las tendencias emergentes de la cocina y la restauración en Europa.
Todos los profesionales podrán disfrutar de las ponencias y *showcookings* de chefs de referencia, tanto talentos consolidados como emergentes.

Cocineros locales y foráneos

Entre los cocineros llegados de otros países destacan Niko Romito (Reale ***, de Casadonna, Italia); Kobe Desramaults (Chambre Séparée *, de Gant, Bélgica); Dominique Dutour (Gray Jay, de Otawa), Stépahanie Audet (LOV, de Montréal) y Rasmus Munk (The Alchemist, de Dinamarca).
En cuanto al elenco de cocineros locales, estará encabezado por Paco Pérez (Miramar ** y Enoteca **); Jordi Cruz (Àbac ***); Carme Ruscalleda (Sant Pau **, de Tokyo, Japón); Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (Disfrutar **), Sergio y Javier Torres (Cocina Hermanos Torres **) y Oliver Peña (Enigma *).
En la sesión 'La efervescencia de la cocina en Europa', cinco jóvenes chefs europeos departirán sobre lo que se cuece en sus establecimientos: David Andrés (Via Veneto * de Barcelona y Somiatruites de Igualada; Nadia Sammut (Auberge La Feniere *, de Aix en Provence, Francia; William Jorgensen (Gastronomè *, de Aarhus, Dinamarca) y Francesca Barreca y Marco Boccarelli, (Mazzo, de Roma, Italia).

El talento no tiene género

Cinco prestigiosas cocineras defenderán que 'El talento no tiene género': Ada Parellada (Semproniana, Barcelona); Lucía Freitas (A Tafona *, Santiago de Compostela); María José San Román (Monastrell *, Alicante) y María José Martínez (El Lienzo, Valencia).

Tendencias

Por otra parte, la sesión 'Barcelona: tendencias y nuevos formatos en la restauración' dará a conocer las novedosas propuestas de Artur Martínez (Aürt); Jon Giraldo y Jaime Lieberman (Ovnew); Eugeni de Diego (A Pluma), y Sergi Palacín e Ignacio Ussía (The Alchemix).

Talleres temáticos, formaciones y premios

En FGB también se desarrollarán talleres en torno a distintos temas: sobre casquería, conducidos por Javier Estévez (La Tasquería *, de Madrid) y Diego Rossi (Trippa, de Milán, Itàlia); restaurantes con huerta, con Oriol Rovira (Els Casals *, de Sagàs, Barcelona) y Javier Olleros (Culler de Pau *, de O Grove, Pontevedra) y pescados y sostenibilidad, con Christopher Coutanceau (Christopher Coutanceau **, de La Rochelle, Francia) y Diego Gallegos (Sollo *, de Fuengirola, Málaga).
Para poner en valor la cocina dulce tendrán lugar demostraciones de maestros como René Frank, alma mater de Coda (Berlín); Pol Contreras, responsable de postres de El Portal del Echaurren **, de Ezcaray (La Rioja); Jordi Butron y Xano Saguer, artífices del espacio experiencial barcelonés Essence by Espai Sucre, entre otros muchos.
El mundo del vino también será objeto de reflexión y debate de la mano de los sumilleres Ferran Centelles (corresponsal en España de Jancis Robinson), César Cánovas (Wine is Social) o Clara Isamat (Vinos Compartidos), entre otros.
El espacio de reflexión FórumLab ofrecerá presentaciones a cargo de expertos en negocio y gestión, digitalización y sostenibilidad orientada a los servicios de restauración.
Además, dentro del salón se otorgarán los Premios Josep Mercader, los InnoFòrum, el Cuiner 2019 Fòrum Gastronòmic Barcelona, TheBestDessert, el Concurso Mejor Panettone Artesano de España, el Millor Sommelier de Catalunya 2019, el Nou Plat Favorit dels Catalans 2019 y los Asian Culinary Awards Udon. ✻

Más información:
www.forumgastronomicbarcelona.com



Los Guayres, Aitatxu y Lau Tou

Este mes proponemos la nueva cocina canaria de Alexis Álvarez en Gran Canaria, el nuevo y muy exitoso Aitatxu de Madrid y un chino de traca también en la capital, el Lau Tou.







Los Guayres

En el hotel Cordial, en Mogán, al sur de Gran Canaria, aguarda la cocina de Alexis Álvarez, en el restaurante Los Guayres, uno de los *must* gastronómicos del municipio. Mola su terraza, fresca silente, relajante… Alexis es un cocinero que ya lo tiene todo muy claro, y sabe que el gran producto, sea canario o de otros lugares, debe ser la única base de su creatividad. Así es. Sus platos son sobrios pero con toque, aunque a él no le haga falta "enseñar el truco". Combinaciones sutiles y alejadas de la ostentación; alta cocina, en definitiva, sin demasiadas sorpresas, pero con un afiladísimo equilibrio. Para preparar el estómago, los precisos snacks: profiterol de queso de Amurga, sablé de cebolla marinada y tomate, corneto con tartare de buey y bombón de pimiento asado, crujiente de arroz y tinta con calamar, y crujiente de caramelo con salteado de setas. Seguimos… Tersa (le da un punto de calor) ostra Sorlut (nº 1) con jugo de millo, aceite de cebollino y aromas de romero. Turgente carabinero con su propia mahonesa, crema de calabacín y citronelle, compota de manzana y cebolla roja con tomate. Atún rojo marinado con kimchi, vinagreta de zanahoria, macadamia y algas sobre base de aguacate, un "tartare" de exquisita textura. Pulcro y perfecto el foie gras a la plancha con espuma de café, compota de pera y reducción de jerez. Finura y sencillez en la sama, sólo con salsa de jaramago. Más tralla: canelón de cabra con su propio jugo, cantarela y crema de batata. Impecable el cochinillo con moles de pasas y espárragos. Postres: vainilla con naranja y frutos rojos con albahaca, queso, fresas… Placeres.

LOS GUAYRES (HOTEL CORDIAL MOGÁN PLAYA)

Av. Los Marrero, 2 · 35138 Mogán (Gran Canaria)

Tel.: 928 724 100 · Precio medio: 80 €

On: Alta cocina de producto con precisión

Off: La falta de más sorpresa si eres muy osado

Aitatxu

Álvaro González de Audicana nació en Bilbao y, apasionado de la cocina desde niño, se desfogó en las mejores barras de pintxos de la capital vasca. No fue suficiente, y hace cinco años se movió a Madrid donde ya "se puso" en las técnicas más innovadoras de la alta cocina (entre ellas, las de Rodrigo de la Calle y Urretxu). Y así, hace unos meses, se armó de valor y abrió el Aitaxu, cerca de la embajada de USA, con la suerte que, de forma concatenada, fueron abriendo en la zona más y más restaurantes. Y su propuesta comenzó a rular entre el público. Hasta llegar al éxito con una filosofía que se sustenta en la tradición vasca pero dándole toques sutiles y texturas divertidas.

La historia que cuenta en la mesa comienza con unas microverduras de huerta propia que acompaña de xixas y jugo de Kobe. Sigue con huevos a baja con cebolla de Zalla en puré mantecoso, amanita ponderosa y melanosporum. Golosos somos… El steak tartare de







buey (le da 35 vueltas exactas al molinillo de pimienta) lleva soja, gelatina de huevo, sésamo negro, yema y, como "contorni", un brutal crujiente de arroz con jamón. Textura y fritos perfectos (aunque le falte algo de rock and roll): cangrejo de concha blanda en harina de garbanzos, con emulsión de lima kéfir. Salmonete con trigo ble, algas deshidratadas y limón. Como final, "campo, vaca y leche" (rubia gallega, queso San Simón mantecado y brócoli). Postres: tartas de queso y de zanahoria.



AITATXU

Claudio Coello, 122 · 28006 Madrid

Tel.: 910 515 434. · Precio medio: 45 €

On: La sinceridad de la cocina y el producto sin renunciar a lo creativo

Off: Falta un poco más de contraste o fuerza en algunos platos

Lau Tou

Usera (o la "Little China" madrileña) se ha convertido, gracias a las exploraciones de osados e inconformistas gourmets, en un destino gastronómico de culto. La parte del león de la culpa de esta emergencia es sin duda de Lau Tou, un "chino" del que puedes salir por 13 euros por barba (te dejan llevar tus propios vinos y no te cobran descorche) y con esa rara satisfacción de haber comido algo inusual y gozoso. El Lau Tou no destaca, aparentemente, por nada especial, a no ser que te fijes en que toda la clientela es oriental y está reventado de gente (yo he visto remontar hasta tres veces una mesa). Y así, entre una extravagante estética taurina y un servicio de singular eficacia, brotan los inopinados sabores de Wenzhou. El mantel de plástico aguarda,

La biodiversidad llega a las cartas

Básicamente por razones ecológicas, pero sin olvidar el efecto "wow", llegan a las cartas de los restaurantes nuevos productos, o recuperaciones de ingredientes perdidos. Se trata de sorprender y de aprovecharlo todo.

hermanos. Llega la ensalada de cilantro con gambitas secas, primer síntoma de que lo vamos a pasar muy bien. Atención, no busques virguerías, pero todo se hace al momento y con franca esencialidad. Siguen las coquinas salteadas con ajo y jengibre, como pipas, oye. El arroz frito con verduras secas se compagina con los finos *dumplings* de cerdo, muy jugosos. La berenjena china salteada es otro incunable de la casa. Y, ojo, el tofu frito de la casa, puro *rock and roll*. Todo lo anterior, no obstante, es sólo el prefacio de su plato estrella: la sopa de cabeza de merluza estofada. Adictiva, lo advierto. Bucear en la cabeza con pasión, la sopa y los fideos de arroz… Para vivir este plato en toda su grandeza, recomiendo pedirla picante, picante.

LAU TOU

Nicolás Sánchez, 35 · 28026 Madrid

Tel.: 651 121 287 · Precio medio: 16 €

On: La cabeza de merluza picante, pero también todo el resto de la carta

Off: Si eres un *finolis* o un *fashion victim*







Primeras Marcas crece y se renueva

Primeras Marcas es una de las distribuidoras de referencia en Europa del ámbito de la restauración y tiendas gourmet, especializada en bebidas y licores *premium*. Su última apuesta, la ampliación de sus instalaciones centrales en Igualada (Barcelona), es una muestra más de su afán de superación constante. También las oficinas y centro de operaciones han sido ampliamente remodeladas. Con apenas un año como Director General, Philippe Eberlé ha acometido con energía el crecimiento de la empresa y la captación de nuevos proveedores de prestigio internacional como Markus Molitor.



Hombre y Mujer Malleolus

Luis Figo e Irene Villa han sido elegidos, respectivamente, Hombre y Mujer Malleolus, una distinción otorgada por Bodegas Emilio Moro a quienes, a lo largo de su trayectoria, han apoyado a la marca y contribuido a poner en valor una de las referencias más queridas e icónicas de la bodega. Los galardones se entregaron durante la gala de celebración del XX aniversario de Malleolus.

25 ANIVERSARIO DE TORRE MUGA



Bodegas Muga ha celebrado el cuarto de siglo de su vino más reconocido y prestigioso dentro y fuera de nuestras fronteras: Torre Muga. La bodega familiar ha dado a conocer la nueva añada, la del 2016, de este tinto que fue precursor de un nuevo estilo de vino en Rioja. *Torre Muga 2016* se presenta con lágrimas densas que denotan gran elegancia y ribetes de color purpura que nos refleja su juventud. Se puede maridar con carnes rojas de larga maduración, caza o pescados blancos a la brasa.

En el evento, Bodegas Muga también presentó la añada 2015 de *Muga Reserva Selección Especial.* Sin duda, un vino de corte moderno que mantiene la esencia e identidad de los vinos de Rioja; un vino complejo, pero amable a la vez, que satisfará las exigencias de todo tipo de paladares.

Sabor y diseño

Extrem Puro Extremadura y Lladró, una de las marcas de porcelana más importantes a nivel nacional e internacional, se han unido para crear *Golden Pig*, una bandeja de edición limitada diseñada en exclusiva para que el jamón de bellota 100% ibérico de Extrem Puro Extremadura se sirva de una forma diferente y única. El pasado mes de octubre esta singular creación, fabricada artesanalmente e ideada por Nacho Lavernia, Premio Nacional de Diseño en 2012, se presentó en la boutique de Lladró en Madrid.



CHAMPAGNE Y TAPAS, MARIDAJE PERFECTO





El Comité Champagne (Comité Interprofessionnel du vin de Champagne) y su Bureau en España propusieron, recientemente, en el restaurante *Gaig Barcelona* una experiencia gastronómica con el objeto de poner de relieve que el Champagne no es, únicamente, un vino para maridar con platos muy elaborados, sino también para acompañar otras propuestas gastronómicas mas habituales como, en este caso, las tapas españolas.
La versatilidad del Champagne, gracias al menú de tapas excepcionales elaborado por el equipo de Gaig, permitió un espectacular maridaje con 4 Champagnes distintos. El vino de Champagne es un vino perfecto para ocasiones especiales, pero también para consumos más frecuentes y puntuales, precisamente por esa versatilidad que le caracteriza.
Las tapas degustadas (ensaladilla rusa, buñuelos, croquetas, anchoas, gambas, etc.) se acompañaron de Champagnes especialmente seleccionados para ello, incluido un *rosé* de *macération*.

Olis Solé celebra su 195 aniversario



Para celebrarlo, la quinta generación renueva la imagen de la línea Ester Solé, el primer aceite embotellado de la familia a inicios de los años 80, un virgen extra tradicional con D.O.P. Siurana.
Además, sortean 195 litros de aceite entre los clientes de la agrotienda y Museo del aceite en Mont-roig del Camp (Tarragona), los seguidores de @olissole en facebook, twitter e instagram y también a través de la tienda *online* olissole.com.

Vino y arte en edición limitada

El primer y más grande club de vinos de España, Vinoselección en colaboración con el Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, ha diseñado un exclusivo pack de vinos, *Selección Thyssen,* que incluye seis reservas escogidos por los enólogos de Vinoselección y elaborados por algunas de las bodegas más prestigiosas de Rioja y Ribera del Duero.
En cada una de las etiquetas de las referencias seleccionadas está reproducida una obra maestra de la pinacoteca madrileña, reforzando así la vinculación histórica entre el vino y el arte.



Lolea



Especial Navidad

Brindaremos con burbujas, seleccionaremos los mejores vinos tranquilos y les sugeriremos algunos grandes reservas, les adelantaremos los menús navideños que los mejores restaurantes han elaborado para estas Fiestas y les propondremos acabar el ágape con destilados seleccionados para la ocasión.



CRDOCa. Rioja

DOCa. Rioja

La DOCa. Rioja está formada por más de 600 bodegas, 15.000 viticultores y posee el mayor parque de barricas del mundo. Además, los vinos de Rioja están presentes en 130 países diferentes.



Fever - Tree

Productos gourmet

En el mercado hay una larga lista de productos de calidad *premium* que hacen las delicias de todos los comensales que se sientan a la mesa en Navidad. Además, algunos son ideales para regalar gracias a los packs diseñados especialmente para estas fechas.

Rafael López-Monné



Vinos catalanes

Más allá del cava, Cataluña tiene muchos vinos que ofrecer gracias a sus 11 Denominaciones de Origen: Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Costers del Segre, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Priorat, Tarragona y Terra Alta.

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

Purgatori



CREADO POR EL HOMBRE
DESEADO POR LOS ÁNGELES



92 puntos
Añada 2014
Wine Spectator
2018

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

Finca Purgatori

FAMILIA
TORRES

Valladolid VIVE #tapasVLL2019

FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA TAPA

del **5** al **10**
de **noviembre**



Prueba las tapas de los mejores cocineros nacionales e internacionales que participan en el **XV CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS** y el **III CAMPEONATO MUNDIAL DE TAPAS**

info.valladolid.es

Ayuntamiento de Valladolid

saboreavalladolid

VA! VALLADOLID
ciudad amiga de la gastronomía y el vino

Hostelería de Valladolid