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

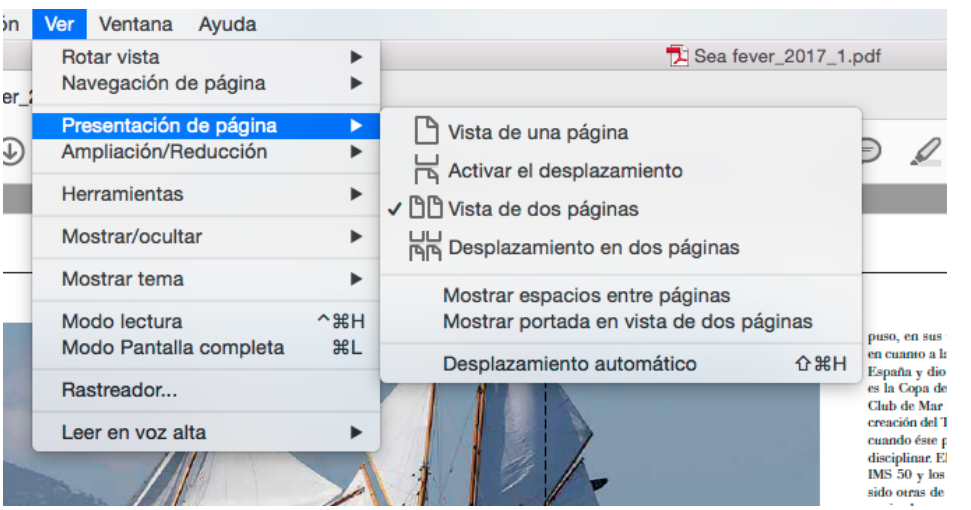
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

DO.CA. RIOJA: REFERENTE EN ENOTURISMO DE CALIDAD

Nº 208-DICIEMBRE-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

Guía Michelin 2020

Entrevista al bartender

DIEGO CABRERA

Salmon Guru (Madrid)
MEJOR COCTELERÍA DE ESPAÑA

ESPECIAL burbujas

PRODUCTOS GOURMET

VINOS PARA Navidad



WINEnMODERATION.com
Art de Vivre
el vino sólo se disfruta con moderación

Bordón
Descaradamente
— clásico



¿UN GRAN RIOJA? PUES SÍ

Pensarás que soy borde, y quizás tengas razón

Pero te confesaré algo, estoy harto de modas, de etiquetas, de postureos.

No me disculpo por ser quien soy. Un clásico de Rioja con más de 125 años de historia.

Me gusto. Y si a ti no, es porque todavía no me has probado.

www.francoespanolas.com

VINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt
Directora de Publicidad: Laura Curt
Redactora Jefe: Laura Morales
redaccionvinos@curtediciones.com
Directora de Arte: Imma Párrizas
Colaboradores:
Xavier Agulló, 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

¡Felices Fiestas!



Nos despedimos de 2019 con un número cargado no solo de propuestas vinícolas y gastronómicas sino también de ideas de regalo gourmet. Pero vayamos por partes, este mes centran nuestra atención dos Denominaciones de Origen vinícolas muy potentes: La DOCa. Rioja y la D.O. Cava. La primera es el destino enoturístico líder en España con más de 810.000 visitas a bodega. Las vacaciones de Navidad son un buen momento para acercarnos a conocer en familia, en pareja o con amigos, todo lo que Rioja nos ofrece. La D.O. Cava por su parte, hace un balance positivo de este año que estamos a punto de finalizar: el número de botellas de cava producidas a nivel global el año pasado fue de más de 244 millones, lo cual, a pesar de suponer un 3,2% inferior respecto al año anterior, constituye el cuarto mejor año de su historia.

Les deseamos un Feliz 2020 lleno de grandes placeres gastronómicos y vinícolas

Pero para potente, el bloque que hemos dedicado a las próximas Fiestas, con un especial burbujas, vinos para Navidad, destilados para la ocasión, un interesante bazar con artículos gourmet para regalar o regalarnos y algunas direcciones de restaurantes donde comer bien sin poner un pie en la cocina. También tienen su espacio los grandes reservas –no en vano solemos descorcharlos en fechas especiales– y los tintos catalanes.

Por otro lado, también les ofrecemos una entrevista con el premiado *bartender* Diego Cabrera, protagonista de nuestra portada, y cerramos este completísimo número de Navidad con la crónica que nos ofrece Xavier Agulló sobre la nueva Guía Michelin de España y Portugal 2020.

Enrique Curt

SUMARIO #208



DICIEMBRE 2019



6 Vino del mes: Carlos Moro Viña Garugele

La exclusividad y las características del viñedo del que procede Carlos Moro Viña Garugele hacen que este vino posea una personalidad única. Y precisamente de ello, se ha dado cuenta hasta el propio Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que el pasado verano le otorgó la certificación de Viñedo Singular a Viña Garugele.



28 D.O. Cava

La D.O. Cava hace un balance positivo de este año que estamos a punto de finalizar: el número de botellas de cava producidas a nivel global el año pasado fue de más de 244 millones, lo cual, a pesar de suponer un 3,2% inferior respecto al año anterior, constituye el cuarto mejor año de su historia.



40 DO.Ca. Rioja

Rioja es el destino enoturístico líder en España con más de 810.000 visitas a bodega. Las vacaciones de Navidad son un buen momento para acercarnos a conocer en familia, en pareja o con amigos, todo lo que Rioja nos ofrece.

56 Vinos para Navidad

POR MERITXELL FALGUERAS

Una cosa está clara. El día de Navidad nadie se la quiere jugar con un vino que no ha catado. El día de Nochebuena se rinde a los clásicos con nombre y el Año Viejo/Año Nuevo a los espumosos. Hasta aquí todos de acuerdo, pero hay más ocasiones en las que las dudas nos asaltan...





82 Especial Burbujas

En nuestro país el cava hace años que compite con el champagne en las mejores mesas, a él se suman otras marcas de calidad como Clàssic Penedès y Corpinnat.



88 Grandes Reservas

Los grandes reservas son aquellos vinos de más edad que han dormido durante meses, o incluso décadas, en las bodegas, esperado pacientes su descorche.

96 Productos gourmet

Jamones ibéricos, perlas de aceite, chocolates para paladares selectos y otras productos gastronómicos de alta gama, muchos de ellos de edición limitada y como parte de exclusivos kits, se convierten en auténticos protagonistas de las fiestas navideñas.



104 Destilados para la ocasión

Las fiestas navideñas son sin duda un motivo para brindar y cada vez más para consumir espirituosos más allá de la típica copita al final de la comida.



113 Entrevista al *bartender* Diego Cabrera

Argentino de nacimiento y madrileño, como él dice, "por decisión", nos cuenta que lleva 20 años en España y que no se imagina haciendo otro trabajo que no sea el de *bartender*.



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".

BODEGAS
LLEIROSO
RIBERA DEL DUERO
CRIANZA
TEMPRANILLO

BODEGAS
LLEIROSO
RIBERA DEL DUERO
RESERVA
TEMPRANILLO

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

RIBERA DEL DUERO

Hasta el 01/12

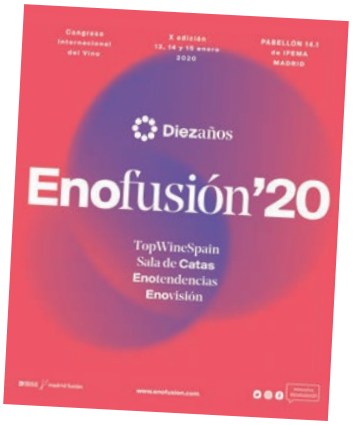
V Festival Bocata Gourmet A Coruña



Desde el 30 de noviembre al 1 de diciembre se celebra *Boucautise*, la quita edición dedicada al bocata gourmet en A Coruña donde participan los mejores establecimientos de la ciudad. Los asistentes podrán disfrutar de sesiones de *showcookings* a cargo de destacados chefs. Tiene lugar en el Mercado de San Agustín.
Más información: www.boucatise.coruna.es

13-15/01 de 2020

Enofusión



Enofusión, el Congreso Internacional del Vino, celebrará su décima edición en el contexto de la XVIII Cumbre Gastronómica Madrid Fusión. Contará con todas las novedades enológicas de nuestro país, así como con su habitual programa de catas, con el foro de debate *Enovisión* y con la segunda edición de *TopWineSpain*, certamen que reunirá los mejores vinos de España, seleccionados por el crítico enológico Carlos Delgado.
Más información: www.enofusion.com





14/12

Mercado navideño

Torre del Veguer, bodega de Sant Pere de Ribes (Barcelona), celebra la segunda edición de su *Christmas Market*. Se trata de una iniciativa enoturística con una amplia propuesta gastronómica, con vinos y degustaciones gourmet. Las catas estrenan este año un componente solidario –se aportarán los beneficios a Cruz Roja de la localidad–, y se hará especial hincapié en una oferta de proximidad.
Más información: www.torredelveguer.com

Todo el mes

7ª Ruta Gastronómica de Cabrils



En su séptima edición, esta ruta tiene al huevo como protagonista. Cinco restaurantes de la población barcelonesa sirven un plato elaborado a base de huevos. Cabe destacar que de cada plato se entrega un euro al Casal dels Infants de Barcelona. Participan los restaurantes Sal i Pebre, L'Hostal de la Plaça, L'Hort Cabrils, Ca l'Estrany y Can Rin.
Más información: www.hostalerscabrils.com

08 y 15/12

Cita con Byron Hogan en Isabella

Para los domingos 8 y 15 de diciembre, el restaurante Isabella (Claudio Coello, 114. Madrid) propone una cita "a cuatro manos" con su chef, el brasileño Cadu Gasparini, y el estadounidense Byron Hogan, cocinero de la embajada americana durante la etapa de James Costos. Byron presentará dos de los sándwiches estrella de su proyecto TSP (The Sandwich Project): el de pastrami y el de pollo frito.
Más información: www.isabellarestaurante.es



BRUNO COLOMER

ES EL RESPONSABLE DE ENOLOGÍA DE LAS BODEGAS DE CODORNÍU, PERO ESA GRAN RESPONSABILIDAD NO PARECE PESARLE EN ABSOLUTO PORQUE ES UN APASIONADO DE SU TRABAJO Y DISFRUTA CON ÉL. ADEMÁS, TIENE LA CAPACIDAD DE TRANSMITIR DE UNA FORMA SENCILLA, INCLUSO A LOS NO EXPERTOS EN VINO, ESA PASIÓN.

Trayectoria

Nacido en Sant Cugat del Vallès (Barcelona), Bruno Colomer Martí es licenciado en Ingeniería Agrónoma por la Universidad Politécnica de Catalunya y completó su formación con el Diplôme National d'Oenologie en la Universidad de Bourgogne (Francia). Su trayectoria profesional se inició en el área de producción en 1990 y en 1996 comenzó a trabajar en Mont Ferrant, S.A., donde fue enólogo jefe de cavas. Desde 2006 hasta 2008 fue Director Técnico en Heretat Mas Tinell, gestionando todos los procesos de elaboración de vino y cava de la bodega en el Penedès. Desde 2008 es el responsable de enología de las bodegas de Codorníu.

Bruno Colomer Martí lleva como responsable de enología de las bodegas de Codorníu más de una década. Consumado equilibrista, su día a día en bodega depende principalmente de la justa medida entre dulce y ácido, entre envejecimiento y frescor... Es un apasionado de los datos y de la supervisión de todas las fases de la producción, desde que los racimos están en la vid hasta que las botellas salen de las bodegas.

Bruno está especialmente orgulloso de los muchos logros de su equipo en estos últimos tres años: su capacidad para vinificar uvas de muchos orígenes diferentes por separado; el trabajo con grandes volúmenes de fruta; el estudio sobre el uso (y la prevención) de la fermentación maloláctica de acuerdo con los estilos de vino; la definición de esos estilos para diferentes etiquetas; y, por último, poder hacer cavas cuya juventud pueda ser retenida más tiempo.

Su rincón favorito es el Celler Jaume, del que ha sido uno de los principales impulsores. Allí, entre paredes de piedra y rodeado de pequeños depósitos de acero inoxidable, de cemento y barricas de roble, Bruno da rienda suelta a su saber hacer. Su fuente de inspiración la encuentra en vinos dulces ultra premium (Sauternes, Tokaji, Alsacia, Alemania, Pedro Ximenez, Garnacha Tinta...); vinos tintos de Toro, Priorat, Bierzo, Chateauneuf-du-Pape; blancos de Borgoña y... Champagne reserva.❋

Apunte personal

Maridaje ideal:

- *Ars Collecta Codorniu Grand Rosé* con vieiras.
- *Ars Collecta Codorniu Blanc de Blancs* con lenguado a la menière.
- *Ars Collecta Codorniu Blanc de Noirs* con ànec mut (pato mudo) con salsa de frutos rojos. Un plato típico del Penedès que se elabora con pato de la zona.

Un destino gastronómico: País Vasco o Andalucía

Un restaurante que te ha encantado: Hace un mes estuve presentando la gama *Ars Collecta Codorníu* en Lituania y me impresionó el restaurante Somm de la ciudad de Vilna. ¡De los mejores menú degustación que he probado nunca!

¿Qué suena en tu playlist? Nunca falta Phil Collins

Carlos Moro Viña Garugele

El vino singular de Carlos Moro

La exclusividad y las características del viñedo del que procede Carlos Moro Viña Garugele hacen que este vino posea una personalidad única. Y precisamente de ello, se ha dado cuenta hasta el propio Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que el pasado verano le otorgó la certificación de Viñedo Singular a Viña Garugele.



Se trata de un viñedo plantado en vaso en el año 1940 y que fue seleccionado por el propio Carlos Moro para elaborar un tempranillo de la máxima calidad en la DOCa. Rioja. El viñedo está situado al norte del río Ebro, a unas pocas hectáreas del extremo noroeste de la Rioja Alta, donde los viñedos se encuentran a una mayor altitud, rondando los 500 metros sobre el nivel del mar. Su orientación oeste evita la madurez excesiva de las uvas y garantiza frescura en este tempranillo con toques de frutas finas como grosella, zarzamora y mirto.

Con Viña Garugele son cinco las referencias que elabora Bodega Carlos Moro, perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera, en La Rioja junto con CM, CM Prestigio, Oinoz Crianza y Oinoz By Claude Gros.



Carlos Moro Viña Garugele

Tipo: Vino tinto
DO.Ca.: Rioja
Variedad: Temranillo
Graduación: 14% vol.
PVP: 70 €

La reducida superficie del viñedo, de 1,65 hectáreas, y su bajo rendimiento implican una limitada producción de 6.658 botellas. La elaboración está dirigida a conservar y remarcar las características diferenciales del viñedo. La fermentación se produce con levaduras autóctonas para respetar la tipicidad y el propio *terroir*. La crianza en barrica de roble francés acompaña las características frutales de la uva tempranillo.

***Carlos Moro Viña Garugele*, de gran elegancia y personalidad, posee una viva e intensa capa de color con aromas de finas frutas negras y acusada mineralidad silícea procedente del terruño de Garugele. Tiene una boca de taninos finos con gran longitud y frescura. Gracias a la exclusividad y características del viñedo y las uvas que en él se logran, el vino posee una peculiaridad y personalidad inigualables.**



Bodega Carlos Moro, el proyecto más personal de Carlos Moro

Bodega Carlos Moro, el proyecto más personal del bodeguero y empresario Carlos Moro, se encuentra en un momento importante, tras acometer proyectos de ampliación y de mejora de sus instalaciones. Desde su creación en 2014 se ha invertido para modernizar sus procesos, dotándoles de la última tecnología y embelleciendo el espacio para satisfacer las expectativas de los viajeros. Y se ha conseguido, aunque, se partía con ventaja. La bodega se ubica en San Vicente de la Sonsierra, un municipio rodeado de viñedos entre La Rioja Alavesa y La Rioja Alta, cuya historia está ligada al vino. De hecho, es un pueblo que acumula más puntos de la lista Parker que habitantes en su censo.

La localidad cuenta con una historia centenaria y uno de los patrimonios más ricos de toda la zona. Sus campos están repletos de restos y yacimientos arqueológicos asociados con el cultivo milenario del vino que se muestran a los turistas que visitan la bodega. Los viticultores de San Vicente heredaron de sus antepasados el amor por las viñas y el respeto, sobre todo, por las de mayor edad, conocedores de que éstas permiten elaborar vinos de mejor calidad. Esta filosofía que apuesta por la tradición y la calidad, en detrimento de la cantidad, fue lo que decidió a Carlos Moro establecer en esta zona su bodega riojana. Una filosofía que, además, le acompaña desde el primer día y le llevó a conseguir uno de los hitos más importantes de la historia vitivinícola de nuestro país. El primer vino que lanzó al mercado en 1995, elaborado en Bodega Matarromera, fue nombrado Mejor Vino del Mundo.

Experiencias con vistas panorámicas

Bodega Carlos Moro se asienta sobre una ladera con excelentes vistas a la localidad, rodeada de viñedos, las cuales se pueden disfrutar desde algunos rincones estratégicos, como es la sala panorámica de la bo-



dega. También, se puede disfrutar de un bueno vino sobre las terrazas de viñedos o un guardaviñas de piedra del S.XIX. Los guardaviñas son pequeñas construcciones de piedra donde se refugiaban los trabajadores de los viñedos cuando llegaban tormentas repentinas. Además, los turistas pueden recorrer el impresionante calado subterráneo de más de 1.200 metros cuadrados y las distintas plantas a través de un elevador acristalado desde el que contemplar el proceso de elaboración del vino.

A Carlos Moro le llevó años escoger los viñedos que buscaba para elaborar sus vinos más personales. Esta cuidadosa elección le está permitiendo obtener, de entre sus más de 20 hectáreas propias y 75 controladas, la mejor uva posible. De hecho, el primer vino de Bodega Carlos Moro, cuya etiqueta son sus iniciales CM, ha sido recientemente el vino de celebración de los Premios Princesa de Girona. En 2015 celebró su primera vendimia y, al mismo tiempo, se lanzaron los Vinos de Finca de Carlos Moro, una colección de seis referencias que no supera las 1.000 botellas: Carlos Moro Finca Las Marcas (D.O. Rueda); Carlos Moro Finca Valdehierro (D.O. Cigales); Carlos Moro Finca Valmediano (D.O. Toro); Carlos Moro Finca San Cibrao (D.O. Ribeiro); Carlos Moro Viña Garugele, y Carlos Moro Picón de Zurita (D.O. Ribera del Duero). Esta colección de vinos de finca permite disfrutar de un viaje sensorial por seis de las denominaciones más importantes de nuestro país. Un viaje contado por el propio Carlos Moro a través de sus vinos de pago, los más personales, puesto que los trabaja muy de cerca.

El presidente de Bodegas Familiares Matarromera ha elaborado sus vinos más especiales desde hace décadas bajo su marca. Estos vinos de autor reflejan su compromiso con la búsqueda de la excelencia enológica y su pasión por el terruño.

El proceso de creación de un vino de autor, como el propio Carlos Moro cuenta en su último libro Pasión por la tierra, pasión por la empresa, empieza eligiendo una viña que, por algún motivo, es especial. Estos vinos proceden de fincas excepcionales como Viña Garugele, que aportan a los vinos una singularidad única.❋



BODEGA CARLOS MORO
Camino Garugele, s/n
26338 San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)
Tel.: 941 334 093
www.bodegacarlosmoro.com


“Chispeantes confidencias que evolucionan rápidamente a risas de retrogusto picante...”
¿EXPERTOS EN VINO? NO.
EXPERTOS EN SABOREAR CADA MOMENTO
Con_Vino
WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
www.mejorconvino.com

Para todos los menús

Príncipe de Viana Edición Limitada es un crianza afrutado, suave y elegante, con la sutil complejidad que le confiere un tiempo de crianza en barricas de roble, lo que lo convierte en el vino que complementará a la perfección todo tipo de menús.



Monovarietal de altura

Bodegas Vallobera lanza su *Vallobera Graciano,* obtenido a partir de un pequeño viñedo de la Sierra de Cantabria a más de 600 metros de altitud. En boca tiene una entrada potente, pero con un paso suave marcado por un tanino amable y sedoso, que proporciona una gran amplitud por vía retronasal.
Tan solo se elaborarán 38.000 botellas numeradas.





NUEVO ESTILO

Renovar su imagen y el *packaging* de su gama de vinos ha sido el último reto de la bodega Martínez Corta, que recientemente ha pasado a formar parte del Grupo Bornos Bodegas & Viñedos. Con este rediseño, se han querido transmitir la sabiduría y los valores tradicionales de la bodega. Entre esos vinos se encuentra *Martínez Corta Crianza*, un tempranillo equilibrado, sabroso y persistente.



Añada muy esperada

***Finca Monasterio* de Barón de Ley estrena imagen con su esperada añada 2016. Dicha añada está elaborada mayoritariamente con la variedad tempranillo, procedente del viñedo del Monasterio Benedictino que la bodega posee y que fue plantado en 1985.**



EL MEJOR DE 2019

Venta del Puerto nº18, comercializado por Anecoop Bodegas y producido por Bodega la Viña de la Font de la Figuera (D.O.P. Valencia) ha resultado vencedor absoluto del concurso *Champios Wine,* en la categoría de "Tinto de Crianza en barrica superior a 12 meses".



Entre los mejores vinos de España

Iluminado Vinos de La Luz, Ribera del Duero, ha obtenido 95 puntos en la *Guía Gourmets 2020* y se posiciona en su primera añada (2015) entre los mejores vinos de la prestigiosa guía en su 35 edición.
Se trata de un tempranillo con crianza de 18 meses de edición limitada a 3.500 botellas.

Lanzamiento de El Cavall de Barcelona

Bodegas Aessir presenta *El Cavall de Barcelona,* un vino con el que pretende rendir un homenaje a todos aquellos caballos que han hecho posible el desarrollo de la ciudad. Un tinto muy gastronómico de la D.O. Terra Alta de color rubí con aromas a frutos rojos y negros, con unos toques especiados que aportan complejidad. De paso goloso en boca, aunque fresco, persistente y de largo recorrido.



Nuevos Vinyarets de Familia Torres

Se trata de una selección de vinos del Penedès, elaborados con variedades tradicionales, que pretende mostrar la diversidad, riqueza y singularidad de esta tierra vitivinícola milenaria. Como productores arraigados al territorio desde el siglo XVII, este proyecto rinde homenaje al paisaje del Penedès, un mosaico de viñas entre el mar y la montaña a menudo desconocido.





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

Reserva ecológico

Uno de los cavas más emblemáticos de Codorníu, *Anna de Codorníu,* presenta su última novedad. Se trata de una edición limitada de su primer cava ecológico y reserva, que además presenta una envoltura navideña que lo convierte en el regalo ideal para estas fiestas.



Nuevo Brut Nature de larga crianza



Castell del Remei presenta *La Cuvée*, su cava Brut Nature elaborado con tres variedades tradicionales: xarel·lo, macabeo y parellada. Los vinos de *La Cuvée* han sido sometidos a una crianza de un mínimo de 15 meses para obtener la fina burbuja de un reserva.



A TODO COLOR

Este año Veuve Clicquot pinta la Navidad de color amarillo y rosa con el lanzamiento de sus nuevas ediciones limitadas dentro de la brillante colección *Colorama*, un tributo a la creatividad y el arte del *assemblage*. Ambas ediciones se ofrecen como un homenaje a Madame Clicquot.

Vintage con personalidad

Maison Krug amplía su línea *Vintage* con *Krug 2006,* una cosecha de un año lleno de contrastes, que ha sido bautizada como "Caprichosa Indulgencia". Su *Chef de Cave,* Eric Lebel, seleccionó los vinos que mejor exhibían la estructura y longitud de esa añada con especial atención al carácter de los viñedos.





DE ALTA COSTURA

Para celebrar las fiestas de fin de año, *Cuvée Rosé* de Laurent-Perrier se viste de "Cebra" gracias a su nueva botella que entrelaza oro rosa y rayas. Este diseño de alta costura de edición limitada sucede a las envolturas *Malla LP* y *Constellation.*

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre



www.juveycamps.com



Uvas con historia

El *Moscatel de Ana Brito* de El Grifo es un vino natural elaborado con uvas de las cepas anteriores a 1950 y algunas del siglo XIX. Es de color ámbar y aroma complejo. En boca se perciben notas de fruta confitada, frutos secos y hierbas aromáticas.



Técnicas tradicionales

Bodegas Martín Códax presenta su *Orange Wine,* un vino de uva albariño, anaranjado, cuya elaboración recupera las prácticas más antiguas y tradicionales de los viticultores del Salnés, previas a la existencia de la Denominación de Origen Rías Baixas.



El mejor xarel·lo rojo de Cataluña

El *Nadal X Vermell 2018* de la bodega Nadal ha sido galardonado con la distinción al mejor xarel·lo rojo de la *Guia de Vins Catalunya* 2020. Se trata de un blanco seco, untuoso y complejo, con aromas de frutas con hueso y sutiles notas especiadas.





UN BLANCO ICÓNICO

***Abadia Retuerta Ledomaine 2018* se ofrece como una añada espectacular que gana con el paso del tiempo. Es fruto de más de 20 años de investigación; está elaborado esencialmente con sauvignon blanc (80%) y un toque de verdejo (20%), y ha pasado cinco meses en barricas de roble francés.**



Un macabeo reivindicativo

Coincidiendo con el año de su centenario, Cooperativa Gandesa ha elaborado *Puresa Macabeo 2016,* un vino que reivindica la uva macabeo, variedad tradicional de la Terra Alta. Esta nueva referencia fermentó en roble francés e hizo crianza sobre sus lías durante seis meses.


CATANDO
SOMONTANO

Botella de estreno

The Glenlivet, el whisky icónico de Speyside, estrena una botella, cuyo diseño rinde homenaje al patrimonio histórico de la destilería. *The Glenlivet 12* destaca por su elegante y delicado aroma a cítricos y notas dulces frutales. Resulta largo, cremoso y suave.





Ron conmemorativo

Con motivo del quinto centenario de la fundación de la ciudad de La Habana, los Maestros del Ron Cubano de Havana Club han creado una mezcla excepcional y exclusiva, *Havana Club 1518,* realizada a partir de la reserva de rones singulares de las bodegas de Havana Club.



Notas afrutadas

June by G'Vine se presenta como la nueva revolución dentro de la industria de las ginebras dulces y de sabores. Su base a partir de *G'Vine* y sus notas de melocotón y frutas de verano le aportan una personalidad única. Una alternativa gluten *free* para cualquier momento del día.

Vestida de gala

Estas Navidades, el diseñador Juan Vidal crea la primera edición limitada y numerada de la ginebra *premium Larios 12*. El intenso azul de las noches mediterráneas y el naranja cítrico han sido el *leitmotiv* de esta pieza única. Se ofrece con un pañuelo anudado y dentro de un bolso de macramé.



Whisky de edición limitada

Royal Slute lanza para estas fiestas *Royal Salute The Snow Polo Edition.* Forma parte de la tercera edición de la colección limitada *Polo Collection* y se trata del primer Whisky Blended de grano escocés de la gama. El color blanco del envase de cerámica hace referencia a la nieve de la temporada invernal de polo.





Don Papa recomienda el consumo responsable 40% alc. vol | Distribuido por Wkyregal sl. | www.wkyregal.es

COCINA DE ESTERO EN MADRID

Grandes Frituras es el menú que ofrece Ángel León en el madrileño Glass Mar hasta principios de enero. El chef muestra el potencial de las especies marinas criadas en lagunas próximas a salinas en platos como *Pescado de Estero en Gran Fritura y Mojo Rojo o Verde para Comer al Pellizco* o *Tabla de Quesos Marinos y Brioche de Estero.*



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



Vistas al mar todo el año

Su nombre inspira verano pero está abierto todo el año. Ofrece auténtica cocina italiana y mediterránea frente al mar. Sus pizzas al horno de leña (incluida la irresistible de Nutella), pastas caseras, arroces y pescados se distinguen por su excelente calidad y el mimo en la elaboración. Lo mejor es acompañar los platos con su variada oferta de cócteles de elaboración propia.

MAMAROSA BEACH
Passeig del Mare Nostrum, 19-21 · 08039 Barcelona
Tel.: 933 123 586 · www.mamarosabeach.com

Pulpo, ojo y ostras de atún rojo

El espacio gastronómico dedicado al atún rojo creado por Balfegó en Barcelona sigue incorporando novedades. Si hace un año sorprendió con sus creaciones con la oreja y la armónica, ahora les llega el turno al corazón, el ojo y las innovaciones como el pulpo y la ostra de atún rojo.

TUNATECA BALFEGÓ
Avinguda Diagonal, 439
08036 Barcelona
Tel.: 937 976 460
www.tunatecabalfego.com

Experiencia gastronómica espectacular

Así podríamos definir la propuesta del primer restaurante Nobu de la capital catalana, ubicado en lo alto del Nobu Hotel Barcelona. La carta homenajea a los ingredientes locales y los adapta a la cocina de autor que han hecho célebre a la marca. Imprescindibles clásicos como el *Black Cod con Miso.* Incluye una atrevida carta de coctelería.





NOBU BARCELONA Av. de Roma, 2, 4 · 08014 Barcelona
Tel.: 934 936 027 · www.barcelona.nobuhotels.com/es/nobu-barcelona-restaurant

HAND MADE

TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



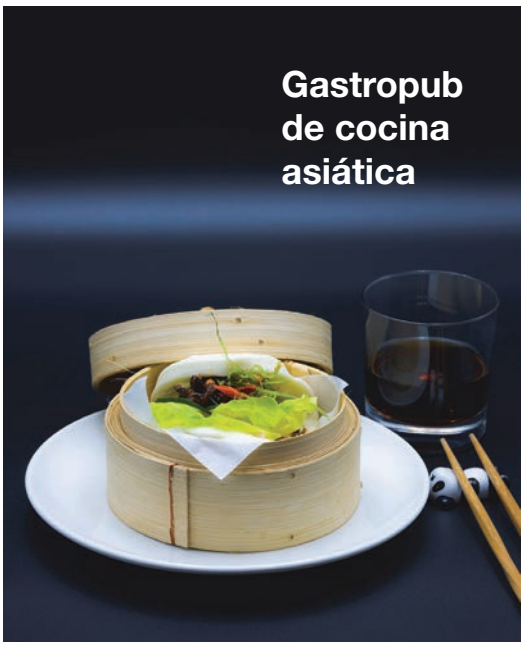
www.astobiza.es



COMER EN LA NIEVE

Rafaelhoteles by La Pleta está situado frente a la estación de esquí de Baqueira-Beret. Su propuesta gastronómica parte de los productos naturales y la cocina arraigada en la zona para abrazar creaciones propias y originales que aportan un carácter singular y auténtico a cada uno de los espacios gourmet del hotel.

RAFAELHOTELES BY LA PLETA
Ctra. Baqueira a Beret, s/n
Cota 1700
25598 Baqueira (Lleida)
Tel.: 973 645 550
www.lapleta.com



Gutai de Moscú ha abierto hace apenas unos meses una sucursal en Barcelona y ya se ha convertido en el 'place to be' de los incondicionales de la cocina asiática. Aperitivos refrescantes como *zanahoria coreana y col encurtida con cítricos* y platos como la *ensalada de pato,* los Buns de ternera, los *tacos de panceta ibérica* (en realidad son *gyozas fritas*) y los *rolls* (uno de los apartados más cuidados), nos dan una idea del viaje gastronómico que se marida con cócteles.

GUTAI BARCELONA
Mallorca, 196 · 08036 Barcelona
Tel.: 936 760 884 · www.gutai-gastropub.com/barcelona



WITTY (HOTEL THE WITTMORE)
Riudarenes, 7
08002 Barcelona
Tel.: 935 500 885
www.thewittmore.com

Calidez y sofisticación

Witty es una pequeña joya escondida en el barrio Gótico de Barcelona. Al confortable ambiente de estilo *british* se une la nueva propuesta gastronómica con influencias franco-catalanas del chef Alain Guiard, que vuelve a poner de moda clásicos como el Solomillo Wellington. Atención a la innovadora carta de cócteles y al Aperitivi italiano de los jueves.



Aires castizos

La Vermutería del Hotel Indigo Madrid Gran Vía renueva su concepto gastronómico con una propuesta culinaria basada en sabores clásicos de la cocina de la capital. Cañas y tapas a precios sorprendentes.

LA VERMUTERÍA (HOTEL INDIGO MADRID GRAN VÍA)
Calle de Silva, 6 · 28013 Madrid · Tel.: 912 008 585 · www.hotelindigo.com

Virtual Glass 2019

Cata de diseños



ESCOGE

COMBINA

COMPARA

GENERA RENDERS* HIPERREALISTAS

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

¡Entra en myverallia.com y empieza la cata!

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

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

Virtual Glass by verallia

verallia

Direcciones secretas para viajar por Galicia en invierno



Todos sabemos cuales son las estrellas del cielo gallego, en el que brilla con luz propia Yayo Daporta. Pero también existen referencias para perderse dentro de otro orden que puede recordarnos el magnífico libro que escribieron mano a mano Álvaro Cunqueiro y José María Castro Viejo titulado *Viaje por los montes y chimeneas de Galicia.*



Dentro de este espíritu ya pueden apuntarse estas direcciones que no fallan, no aparecen en su mayoría en las guías al uso y en las que se come divinamente. Quede claro que algunos restaurantes que antes tenían poca prensa ya forman parte de los itinerarios conocidos e indispensables. Por ejemplo, si quieren un cocido con una cachola (cabeza) de cerdo entera sencillamente sublime hay que ir a Lalín, a La Molinera, o Cabanas. Puro producto de primerísima, tanto como la carne de buey a la parrilla, de un enorme bicho gallego buscado año a año por prados perdidos que en manos de Marcos Seoane, capitán de Río Sil, en Carballo, alcanza impacto notable.

Pongamos que nos vamos a visitar las tierras de Ourense. En la zona de Baños de Molgás encontramos una parrillada en la que las sardinas y las anchoas son de una calidad envidiable. Si este es un plato en variación estacional, el menú se basa en un churrasco, una ensalada y una Bica de Laza. Ya saben que la bica es un bizcocho sabrosísimo, tan importante en esta casa como la chuleta, jugosa, de rara perfección en el asado. En Ourense capital, compartiendo espacio con estudiantes, peregrinos y demás, nos tienta La Romántica, un clásico de lo más clásico, a precios impensables. En la misma ciudad, en Barcelo Taberna Vinaria, al lado de la catedral y por unos 12€, dan un cocido divino a base de cerdo alimentado con castañas. Ojo a la sopa con huevo a baja temperatura y con fideos de arroz un poco picantes. Un guiño gallego a la multiculturalidad.

En tierras de Fraga Iribarne, alias Vilalba, existe el Mesón Do Campo, un lugar en el que la cocina está al mando de la madre, según tradición de cociñeiras. Tiene un pan impresionante ¡el pan gallego! y el arroz con capón alcanza la categoría de sublime. La bodega demuestra lo bien que han bebido los Padres de la Constitución. Por lo menos algunos.

Sitúense en Cabana de Bergantiños, una comarca muy concreta tocada por el Atlántico. En Anós, en una casa rural muy ordenada llamada O Xastre de Anós, encontramos una taberna con comedor y una lareira (chimenea tradicional gallega) de un tamaño que seguro podía acoger una legión romana. Todo huele bien gracias a un *bacallau ó forno* y una tortilla del mismo pez salado que hay que comer una vez en la vida, con la prudencia de encargarla previamente.

En el mar de Burela, en el mismo puerto donde amarran los barcos que pescan en el Gran Sol se encuentra un antiguo bar de pescadores, Casa Miranda, reconvertido a medias: la taberna se mantiene como café de la marinería y en la parte superior se esconde un restaurante con parrilla en el que el rodaballo y el pulpo brillan con luz propia. Es otro de los inolvidables, como el eterno Casa Aurelio, en Santa Comba. Espanta por sus dimensiones de bodas y bautizos pero la caza, la perdiz, llega a niveles del gusto dignos del mismísimo Castroviejo, el doctor escritor.

Una sensación que obliga a visitar Pepe do Coxo, en O Freixo (Ría de Muros e Noia). Ahora, en invierno, tienen unas ostras pescadas en el único banco libre, salvaje, que queda con las que, previo pacto, preparan una empanada como las que tomaban los canónigos por estas fechas. Pura conexión con la divinidad.✻



ACEITUNA MANZANILLA,
ALCACHOFAS, CREMOSO
DE HUEVAS Y CAVIAR

RICARD **CAMARENA**

EL AÑO EN QUE LA ACEITUNA **CAMBIÓ PARA SIEMPRE**

Todos sabemos a qué sabe una aceituna ¿no? Pues no.

Señoras y señores, presten un poquito de atención porque mientras ustedes piensan que ya lo conocen todo, saben de esto y lo otro y nada es capaz de sorprenderles, el mundo está reinventándose una y otra vez. Pero no se preocupen. Memoricen estas palabras: **"La aceituna se está reinventando"**. Y lo está haciendo para poder convertir la aceituna de picar en la aceituna de disfrutar. Y lo vamos a hacer aquí. Porque España es líder mundial en producción y exportación.

Sí, sí, hablamos de esas cosas redondas (no se les ocurra referirse a ellas así) que tantas y tantas veces se ha llevado a la boca casi sin pensarlo, ahora son otro mundo. O-tro mun-do.

Resulta que 5 chefs, a ver si les suenan, **Pepe Rodríguez, Ricard Camarena –Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina del Año–, Ramón Freixa, Pepa Muñoz y Diego Guerrero,** junto a Aceitunas de España, decidieron reinterpretar su concepto de la aceituna creando 5 nuevas recetas con la aceituna como protagonista. El resultado fue tan espectacular que cada chef decidió retar a otros 5 colegas para que también desarrollasen su reinvención de la aceituna, y claro, ya saben cómo funcionan estos challenges de internet, actualmente, hay más de 200 cocineros de nuestro país creando su reinterpretación de la aceituna.

Pero la cosa no queda ahí, ahora se han picado de verdad y están compitiendo por decidir cuáles son las 6 tapas ganadoras que representarán la nueva era de un alimento tan saludable y versátil en la cocina como la aceituna.



Si hubiesen tenido la suerte de haber asistido al evento en Platea que sirvió como pistoletazo de salida de esta nueva campaña de Interaceituna, la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, podrían haber probado el gazpacho de aceituna, los miméticos de hueso de aceituna o una maravillosa aceituna con alcachofas ecológicas creados por nuestros prestigiosos chefs. Pero no se preocupen, aún están a tiempo de descubrir todas las recetas de nuestras principales variedades: Gordal, Hojiblanca, Manzanilla o Cacereña, cuando salgan a comer por ahí, antes de que alguien se lo cuente. Descubran nuevas formas de servir la aceituna, nuevas texturas, nuevas tapas y nuevos platos. Un sinfín de posibilidades porque además en una aceituna se resumen los 4 sabores: dulce, salado, amargo y ácido.

Háganse un favor. No se lo pierdan.

www.aceitunasdeespaña.es

@AceitunasEsp

interaceituna
organización interprofesional de la aceituna de mesa

ACEITUNAS de ESPAÑA

MARIO SANDOVAL

Nuevo sabor a base de kombucha



El chef con dos estrellas Michelin se une a *Komvida Organic Kombucha* para crear un nuevo sabor exclusivo a base de esta bebida probiótica con reconocidos beneficios para la salud. La variedad empleada combina notas de frambuesa, pétalos de rosa y flor de caléndula. Podrá degustarse por un tiempo limitado en el Restaurante Coque de Madrid o adquirirse en la web de Komvida y en tiendas gourmet seleccionadas.



JHONNY SETJO

Maridaje salvaje

Veuve Clicquot y el Panthera Dinner & Dance celebran el lanzamiento de su primer menú gastronómico conjunto, una singular propuesta culinaria desarrollada por Jhonny Setjo, jefe de cocina de Panthera, que mezcla gastronomía, música, moda y el arte. Se compone de seis estaciones –destacan la *Arepa Castiza*, el *Rock Shrimp* y el *Bacalao negro*– y se ofrece todos los martes y miércoles en el *dinner show* situado en el madrileño barrio de Salamanca.

MIGUEL COBO



Mejor Cocinero de Castilla y León

La Academia Castellana y Leonesa ha otorgado el premio de *Mejor Cocinero del Año* a Miguel Cobo. Por otra parte, cabe destacar que el chef abrirá un nuevo proyecto en 2020 en la ciudad de Burgos, dando paso a una nueva etapa en la que dejará atrás Cobo Vintage, con el que consiguió una estrella Michelin en 2016. El nuevo local se dividirá en dos restaurantes diferentes que compartirán entrada y algún que otro espacio.

RAFA ZAFRA

Abre Estimar en Madrid

El proyecto más personal de Rafa Zafra y Anna Gotanegra, con sede en Barcelona, abre sus puertas en Madrid. Este restaurante se ofrece como un espacio íntimo, donde disfrutar de una cocina que exhibe lo mejor del mundo marino, con un guiño especial a la fritura andaluza.



Congreso Internacional del Vino

X edición
13, 14 y 15 enero
2020

PABELLÓN 14.1
de IFEMA
MADRID

Diezaños

Enofusión'20

TopWineSpain
Sala de **Catas**
Enotendencias
Enovisión

REALE SEGUROS madrid fusión

www.enofusion.com

#diezaños
#Enofusion20

Mejor Sommelier de Catalunya 2019

Audrey Doré, del Celler de Can Roca, ganadora





La final del Concurso Mejor Sumiller de Cataluña, celebrada el pasado mes de noviembre en el Fórum Gastronómico de Barcelona fue emocionante. *Vinos y Restaurantes*, como revista de referencia del sector, vivió en primera persona la entrega de premios organizada por la Asociación Catalana de Sumilleres en la que Audrey Doré resultó vencedora.





El concurso Mejor Sumiller de Cataluña tiene como objetivo desarrollar y promover el conocimiento de la profesión de sumiller, de los vinos y productos gastronómicos de todo el mundo, con especial énfasis en los catalanes, y de reforzar los vínculos, la amistad y la colaboración entre profesionales del mundo del vino.

Todos los participantes de esta edición fueron convocados a primera hora de la mañana en el Fórum Gastronómico de Barcelona, para enfrentarse a un examen escrito, seguido de una prueba práctica de cata a ciegas de idiomas y una prueba de comunicación. Teniendo en cuenta los resultados de cada candidato, el comité técnico eligió a los tres finalistas de la jornada, que tuvieron que superar un test rápido de imágenes, la cata de dos vinos e identificación de tres productos, la detección de errores en una carta de vinos, la toma de pedido en una mesa, una prueba de decantación y una prueba sorpresa, nueva de este año, de servicio de un vino.

Después de valorar las actuaciones de cada uno de los concursantes, el jurado, encabezado por la presidenta de la ACS, Anna Vicens, eligió a Audrey Doré como Mejor Sumiller de Cataluña de esta edición que se dio a conocer en el marco de "La Noche de los Sumilleres 2019", celebrada este año en la Sala Domènech y Muntaner del Hotel Casa Fuster de Barcelona.

La ganadora, junto con los otros dos finalistas –Anna Casabona y Ton Colet– participarán en el Concurso Nacional de Sumilleres, en representación de Cataluña, en el que participan los diferentes ganadores regionales y que tendrá lugar entre el próximo 30 de marzo y 2 de abril, en el Salón Gourmets de Madrid.❋

Galardones

En el transcurso de la cena, elaborada por el equipo de Marc Ribas del Restaurante Panot, también se reconoció, como cada año, la tarea y los méritos de diferentes personajes del sector. En esta ocasión, los galardonados fueron: Joan Asens –de la bodega Orto– al Mejor Enólogo, Vinyes d'Olivardots a la Mejor Bodega, el Equipo Sapiens del Vino La Bullipedia al Mejor Comunicador, Ampans a la Mejor Iniciativa Solidaria, Ignasi Torralba –director del grupo Impitoyables, el grupo de cata a ciegas más antiguo de España– a la Mejor Trayectoria, y Manel Tirvio Sales fue distinguido como Socio de Honor. Además, también fueron reconocidos todos aquellos socios que habían cumplido diez años formando parte de la Asociación.



Barcelona Wine Week



Barcelona Wine Week, la principal plataforma internacional de negocio para el sector, se celebrará en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona del 3 al 5 de febrero y proporcionará a los profesionales una oportunidad para aprender, inspirarse, descubrir tendencias y explorar la vertiente más sensorial del vino.

Experiencias sensoriales ligadas al vino

La primera edición del salón de referencia del vino español ofrecerá un atractivo programa de actividades para hacer hincapié en su relación con la cultura, adquirir nuevos conocimientos y experimentar con distintas modalidades de cata. Además, Barcelona Wine Week (BWW), contará con un espacio gastronómico y un área dedicada a la coctelería y los destilados.

Marta Macías, Project Manager de Barcelona Wine Week, argumenta que "el sector nos pedía ideas frescas y más diversión. En definitiva, mostrar el lado más informal del vino. Y eso es lo que proponemos: un lugar donde aprender y hacer negocios, pero a la vez relajarse y disfrutar del vino tanto desde su vertiente más académica como desde la más lúdica".

Actividades sensoriales

El área de dinamización BWWHub invitará a los profesionales a vivir distintas experiencias sensoriales ligadas al mundo del vino y también les acercará a las últimas tendencias a partir de conferencias, mesas redondas, y sesiones formativas. Con estas propuestas, BWW pretende fortalecer los vínculos entre el mundo del vino y la cultura, además de generar oportunidades de *networking*, de actualizar y compartir conocimientos y novedades de gran interés para el sector.

Para ello, BWW contará con la participación de expertos de prestigio, como la *Master of Wine* Almudena Alberca, el enólogo Antonio Flores o el sumiller Ferran Centelles, entre otros. En este sentido, se celebrarán conferencias diarias con ponentes de renombre internacional, para tratar temas como 'El vino español en el mundo', 'La distribución de los vinos *online*', 'El enoturismo 3.0' o 'La excelencia en la sala', entre otros. Además, tendrán lugar distintas catas al día dirigidas por reputados sumilleres.

Por otra parte, la música será el hilo conductor de actividades tan sugerentes como una cata de vinos marinos con habaneras y cantos de ida y vuelta (dirigida por un sumiller de prestigio), y los cuatro pases diarios de las experiencias sensoriales sinestéticas con cata. En esta actividad, cada persona dispondrá de una copa de vino y unos auriculares que permitirán escuchar una serie de melodías que cambiarán la percepción sensorial de los vinos catados.

La visión de las mujeres

Uno de los grandes atractivos de BWWHub será la Barra de Vinos Fabulous 50 by Women, una zona de cata autoguiada que ensalzará una cincuentena de propuestas con sello femenino. Cada uno de los vinos, seleccionados por un comité de expertos, irá acompañado de una ficha organoléptica.

Dos iniciativas artísticas también lideradas por mujeres apelarán a los sentidos de los asistentes a este espacio multidisciplinar: por un lado, la espectacular instalación *Horizonte Púrpura*, de Nika López, con una pieza central suspendida elaborada con materiales orgánicos procedentes de la viña; y por otro, María Ortega realizará un mural inspirado en paisajes de viñedos en el que el público asistente podrá participar.

Maridajes, coctelería y Barcelona

El espacio gastronómico del salón, BWW-Gastronomy, realzará la dieta mediterránea y el valor nutricional del vino mediante originales maridajes moleculares, históricos, de contrastes y por afinidad, de la mano de los chefs de algunos de los mejores restaurantes de Barcelona.

Además, el salón dedicará un espacio importante a la coctelería y los destilados, Barcelona Cocktail Art, que potenciará la formación, los talleres y las catas a cargo de expertos nacionales e internacionales. **✻ Más información: www.barcelonawineweek.com**

BWW likes the city!

Con el objetivo de involucrar a la ciudad anfitriona en el evento, durante los días de celebración se pondrá en marcha la inciciativa BWW likes the city!, en la que los principales ejes comerciales barceloneses se aliarán con el vino para ofrecer degustaciones, rutas y otras actividades.

Líder en exportación

D.O. CAVA







Pese a que pretende desestacionalizarse y es perfecto para tomarlo en cualquier ocasión, el cava es este mes de diciembre, un año más, el rey de las fiestas. Y es los españoles no nos resistimos a brindar con este producto de calidad cuando llegan fechas señaladas.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. CAVA

El número de botellas de cava producidas a nivel global el año pasado fue de más de 244 millones, lo que se traduce en el cuarto mejor año de su historia. Dicha producción supone un valor económico estimado total de 1.146,8 millones de Euros, apenas un 0,2% inferior al del año precedente.

Mercado interior

En el mercado interior durante el ejercicio 2018, el consumo de cava creció ligeramente, un 0,3% en volumen, y un 2,9% en valor, según la fuente acreditada de AC Nielsen, dejando atrás años complejos por los efectos de la crisis económica y las turbulencias políticas ajenas al sector.



EN CIFRAS

6647
explotaciones

37924
hectáreas

325,7
millones de kg. de uvas

224
empresas elaboradoras

145
empresas elaboradoras de vino base

244.472.340
botellas expedidas

10. 494.933
botellas de cava ecológico

Mercado exterior

En el apartado exterior el balance que hace la D.O. es muy satisfactorio. 2018 ha sido el año récord de ventas internacionales: las expediciones superaron la cifra –nunca antes conseguida– de 165 millones de botellas, y se constata como en solo 10 años el cava ha incrementado sus ventas fuera de nuestras fronteras en más de un 25%. La D.O. Cava sigue siendo la primera de España en volumen de exportaciones, y el cava que se vende fuera supone más del doble que las ventas nacionales. El intenso trabajo de las bodegas está haciendo que la popularidad del cava se dispare en nuevos mercados como Lituania, Polonia o Rusia y se mantenga firme en mercados principales como Alemania, USA, o Francia.

Gama alta

Asimismo, en el informe facilitado por el Consejo Regulador se observa que las acciones que se han llevado a cabo en los últimos ejercicios por parte de la Denominación de Origen para resaltar el valor de los cavas de gama alta (cuyo mayor exponente fue la creación de la categoría del



La D.O .Cava consulta a expertos y líderes de opinión mundiales sobre su proyecto de segmentación y zonificación

El Consejo Regulador del Cava ha invitado a seis especialistas mundiales en vinos espumosos –Pedro Ballesteros, Ferran Centelles, Sarah Jane Evans, Richard Juhlin, Fernando Mora y Tom Stevenson– a examinar su proyecto de segmentación y zonificación. El objetivo de este proyecto de segmentación y zonificación es resaltar la calidad, la diferenciación, el origen y el prestigio del cava. Su propósito es proporcionar a los líderes de opinión, profesionales del vino, sumilleres y consumidores más información sobre este vino, su origen y las características del viñedo, así como promover la sostenibilidad.





Con más de un 60% de ventas internacionales, Cava es la D.O. española que más exporta



François Chartier investiga la versatilidad gastronómica del cava

La D.O. Cava y el científico canadiense François Chartier, reconocido internacionalmente como el mayor experto en sabores y armonías, unen fuerzas para demostrar científicamente que el cava es un vino idóneo para acompañar a los sabores del mundo y crear armonías perfectas no solo con un plato sino con un menú completo, tanto en ocasiones especiales como en el día a día. Los resultados de este estudio verán la luz a principios de 2020.



Cava de Paraje Calificado en 2017) han dado sus frutos en el ejercicio 2018. Si nos fijamos concretamente en los 2 segmentos más premium (Gran Reserva y Paraje Calificado) vemos que han sido los que más han crecido este año lo cual demuestra que el amante del cava está demandando, cada vez más, vinos espumosos de prestigio y esta segmentación le está ayudando a escoger mejor. Por otro lado, la categoría de Cava Ecológico experimentó en 2018 un espectacular incremento de ventas. Podemos afirmar que el consumidor da un valor superior a los cavas ecológicos de todos los segmentos, pero de manera especial a los Gran Reserva y a los Paraje Calificado.

Plan estratégico

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava se ha propuesto mejorar la segmentación de espumosos que se engloban bajo la Denominación de Origen Protegida Cava para ofrecer al consumidor mejores criterios de información y decisión. Y además de la segmentación, crear un sistema propio de zonificación y ordenación geográfica que sea consistente y útil para el consumidor. Asimismo, apuestan firmemente por trabajar para incrementar el prestigio del cava y promover su consumo entre nuevos perfiles de consumidor. Uno de los grandes desafíos es construir nuevos hábitos: posicionar al cava en la gastronomía como el acompañante perfecto de todas las comidas, aperitivos, en las celebraciones o también como bebida de *afterwork*. ✻

El Cava Ecológico experimentó en 2018 un espectacular incremento de ventas

Mejor Sumiller Internacional en Cava 2019

La importancia de un buen servicio

El cava, como todos los vinos, para ser disfrutado debe servirse adecuadamente. Un auténtico arte en el que algunos sumilleres destacan. Este año, el concurso Mejor Sumiller Internacional en Cava ha encumbrado a los tres mayores expertos en el espumoso español, otorgando el primer premio a Roberto Durán, sumiller del restaurante londinense 67 Pall Mall, el segundo a Iván Ruiz, director de catas de LOCatamos, y el tercero a Guillermo Llopis, sumiller del restaurante alicantino Le Sol.



El sector del cava se unió la noche del pasado 12 de noviembre en el Hotel Majestic de Barcelona para celebrar la Gran Final del Mejor Sumiller Internacional en Cava 2019, un certamen profesional que se desarrolló en el marco de una cena de gala conducida por el escritor y presentador Boris Izaguirre y liderada por los 19 concursantes, los cuales demostraron su excelencia en el conocimiento, el servicio y la creación de armonías con cava.

Más de 200 asistentes entre los que se encontraban bodegueros, sumilleres, cocineros, periodistas, empresarios y diseñadores, disfrutaron de una glamurosa velada.

El concurso

Cada uno de los 19 sumilleres finalistas se ocupó de una mesa encargándose de la presentación de cada uno de los cavas de la carta –que no conocieron hasta la noche anterior y que estaba compuesta por 38 referencias de prestigio de 28 bodegas adscritas a la D.O.–, la creación de las armonías del menú –compuesto por ocho platos que no probaron hasta una hora antes del inicio de la cena–, la técnica de servicio, la comunicación con los invitados, la actitud en la mesa y la uniformidad, es decir, la capacidad de hacer que la experiencia de los comensales fuera inolvidable.

A partir de estas premisas, los 40 miembros del jurado –compuesto por reputadas personalidades del sector entre las que se encontraba el Sr. Enrique Curt, director de la revista *Vinos y Restaurantes*– distribuidos por las mesas, valoraron de forma objetiva (puntuando del 1 al 5 de forma individual) la actuación de cada concursante. Su valoración representaba el 80% del total, mientras que la del resto de invitados representaba un 20%.

El cava, gran protagonista

Junto a la exaltación de la profesión de sumiller, pieza clave tanto para el restaurante como para el cliente, el cava fue, como no podía ser de otra manera, el gran protagonista de la noche. En palabras del presidente de la D.O., Javier Pagés, "esta velada ha sido una oportunidad inmensa para demostrar de lo que es capaz el cava. Mostrar su versatilidad gastronómica, su capacidad de armonizar y ensalzar todos los platos que se le presenten, de acompañar mesas más allá del brindis y de encender encuentros hasta convertirlos en inolvidables".

En su segunda edición, la Gran Final del Mejor Sumiller Internacional en Cava tuvo como objetivo prioritario otorgar notoriedad al espumoso español por antonomasia, demostrar –una vez más– su gran versatilidad y rendirse ante la sumillería mundial como un perfecto compañero de todos los platos y de todas las combinaciones posibles. ❋

Más información: www.docava.es

Los cavas que se degustaron

28 bodegas de la D.O. Cava cedieron algunos de sus mejores cavas para la velada: 1+1=3, Alta Alella, Codorníu, Canals i Munné, Carles Andreu, Casa Sala, Agustí Torelló Mata, Cava Guilera, Bodegas Hispano-Suizas, Freixenet, Giró Ribot, Joan Segura Pujadas, Juvé & Camps, Lacrima Baccus, Mascaró, Mestres, Oriol Rosell, Parató, Parés Baltá, Perelada, Pere Abadal, Pere Ventura, Privat, Segura Viudas, Sumarroca, Vallformosa, Vilarnau y Vins el Cep.

Reyes de Aragón Gran Reserva

La joya de la Corona de Aragón

Cuando en 1867 la familia Langa empezó su andadura en el mundo del vino, no sabía que 150 años después, se convertiría en el principal productor de cava en Aragón. El que hoy nos presentan está destinado a posicionarse como un referente en el paisaje de los espumosos que se producen en todo el mundo.





Los inicios fueron duros y difíciles pero gracias al tesón y al esfuerzo, año tras año fueron conquistando nuevos paladares y nuevos países donde exportar sus cavas.

Bodegas Langa lleva el cava aragonés a más de 30 países

La primera marca comercializada con la palabra cava fue baja la marca J.Langa, en honor a D. Juan Langa, fundador de Bodegas Langa.

Pero poco a poco la familia de cavas se fue ampliando y en los años 90 se creó la marca cava *Reyes de Aragón Gran Reserva,* toda una declaración de intenciones donde se demostraba el amor a la tierra que los vio nacer.

Se quería hacer una cava de referencia en Aragón que no tuviera nada que envidiar a los mejores cavas que se estaban produciendo en esos momentos en España y funcionó. Tanto fue así, que le siguió el cava *Reyes de Aragón Reserva* y posteriormente Imperial, hasta que se decidió que lo mejor para potenciar el nombre de la marca era que todos los cavas fueran elaborados bajo el mismo nombre.

Hoy Bodegas Langa, que ha sido recientemente nombrada *Mejor Bodega de Aragón 2019,* está presente en más de 30 países llegando con sus cavas a todos los continentes y han desarrollado toda una gama de cavas para todos los gustos y momentos.

La bodega está dirigida por la quinta generación de la saga, Juan y César Langa González, que han sabido ser fieles a la tradición heredada pero, al mismo tiempo, han incorporado los avances necesarios para adaptarse a las nuevas modalidades y exigencias de cada mercado.

La elaboración del vino base del cava *Reyes de Aragón Gran Reserva* se ha realizado buscando la máxima frutosidad, frescura y acidez para producir un vino longevo en segunda fermentación y no usando levaduras comerciales para ello. Como novedad en este cava, una parte del mismo fue envejecido en barricas de roble francés durante 6 meses, para incorporarlo posteriormente al vino base. La rima y posterior maduración durante más de 40 meses se ha realizado a una temperatura constante de 15ºC. ❋

Más información: www.bodegas-langa.com

NOTA DE CATA

Variedad: 80% chardonnay y 20% macabeo

Características: Brillante color amarillo oro pálido. Finísima espuma, que asciende lentamente para formar una corona. Aroma fresco de gran complejidad, con notas de repostería procedentes de la crianza de 40 meses, con unas ligeras notas de fruta fresca del vino base. Fresco y suave, con burbuja muy fina que se integra en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco.

Cavas de Hispano Suizas

Elegancia y exclusividad se unen a la sofisticación



En apenas doce años Bodegas Hispano Suizas ha conseguido que sus cuatro cavas etiquetados bajo la marca *Tantum Ergo* sean una referencia en nuestro país como ejemplo de distinción, sofisticación, exclusividad y elegancia.

Estos cavas –unidos por el denominador común de variedades y elaboración afrancesada– se asocian a los vinos de lujo, ya que están presentes en las cartas de los grandes restaurantes y en el marco de los grandes eventos en los que se buscan burbujas para festejar que estén a la altura de la celebración.

Surgieron en 2007 en Requena, el único municipio valenciano de la D.O. Cava.

Los tres socios fundadores de Hispano Suizas, Mar Grin, Rafa Navarro y Pablo Ossorio, diseñaron una bodega diferente que busca hacer vinos para el futuro pero bien enraizados con la tradición de la tierra. Pusieron su mirada en Francia y el modo de hacer de la Champaña, tomando para ello las variedades chardonnay y pinot noir que se producen en la finca que la bodega tiene en Requena.

La elaboración también es diferente buscando cavas que puedan estar en la botella con sus levaduras más tiempo de lo habitual. Todos pasan un mínimo de 22 meses.

Desde el principio rompieron moldes. Desde Valencia, los *Tantum Ergo* conseguían situarse en los primeros puestos de las guías de los principales críticos españoles e internacionales. Eran la sorpresa, pero los cavas *Tantum Ergo* vinieron para quedarse, y en lo más alto.

El *Tantum Ergo* se elabora con dos tercios de chardonnay y un tercio de pinot, lo que le permitió entrar en el segmento de los consumidores de champán que no tenían algo de calidad semejante en el mercado nacional. Pronto se convirtió en una referencia para los que buscaban cavas diferentes y a precios razonables.

Cavas con glamour desde Valencia para el mundo

Algo parecido le pasa el *Tantum Ergo Rosé,* en este caso monovarietal de pinot noir. Es un rosado que la crítica saluda cada año entre los mejores. El que está en el mercado actualmente es el mejor cava rosado de España para la guía Peñín, Intervinos, la guía de El País, Wine UP y la Semana Vitivinícola.

Para los que busquen una vuelta de tuerca añadida en la sofisticación tienen el *Tantum Ergo Vintage,* un blanco de chardonnay y pinot pero que permanece en la bodega 44 meses como mínimo, y que solamente se elabora los años en los que los pequeños "Crus" de la bodega están a la altura.

Y para los que aman los grandes cavas, el *Tantum Ergo Exclusive* es perfecto. En formato *magnum* y en edición limitada a punto de agotarse al escribir estas líneas, es un cava extraterrestre… Y es que solo a los alienígenas de Hispano se les ocurriría guardar durante diez años un *coupage* especial de 2007. La palabra 'exclusivo' se queda corta. Es un 55% chardonnay y 45% pinot. Este aumento significativo del pinot permite lograr más redondez y complejidad en este larguísimo paso por la rima. ✻ **Más información: www.bodegashispanosuizas.com**

Canals & Munné

Una imagen renovada de dos de sus cavas más importantes, que se refleja en un nuevo etiquetaje que recuerda sus más de 100 años de historia que, en el caso del cava *Reserva de L'Avi* reproduce la imagen del abuelo de la familia Canals, creador de la bodega. Una imagen más sugerente, atractiva y moderna.



Nueva imagen de Gran Duc y Reserva de L'Avi

Los cavas gran reserva transmiten la filosofía de la bodega Canals & Munné: calidad, tradición y modernidad, que desde 1915 han llenado de felicidad, alegría, ilusión y un sinfín de placeres a todos los que los han bebido, convirtiendo cualquier momento del día ya sea para desayunar, hacer el aperitivo, comer, merendar o cenar en una experiencia única, excepcional, despertando los mejores sentimientos, todos los días del año. Ambos son ideales para maridar con aperitivos, ahumados, pescados, mariscos, carnes, paellas y comida oriental.

Gran Duc
Añada 2014

Se trata de un cava gran reserva especial (brut nature) realizado con vinos de altísima calidad, procedentes de añadas excepcionales. Es un *coupage* de 40% xarel·lo, 40% pinot noir y 20% macabeo, con 60 meses de envejecimiento.

De color amarillo pajizo, presenta aromas agradables y limpios, en una perfecta combinación de origen frutal y floral. De gusto equilibrado, suave y delicado, sus burbujas son pequeñas y abundantes, de lenta ascensión en múltiples collares, formando una corona perfecta y persistente. En boca es amplio, armonioso, untuoso y resulta plenamente refrescante. Servirlo entre 6 y 8º C.

93 puntos en *Guía Peñín.* Zarcillo de plata, 92 puntos – magnífico 2017 - en *Vivir el Vino,* 95 puntos en *La Semana Vitivinícola.*



Reserva de L' Avi añada 2015

Por su largo envejecimiento es un gran reserva (triple brut). Es un *coupage* de 50% chardonnay, 20% xarel·lo, 15% parellada y 15% macabeo. Tiempo de crianza de 50 meses en cava subterránea. En botella numerada, presenta un atractivo color dorado pajizo luminoso, múltiples rosarios de minúsculas burbujas constantes y persistente corona. En nariz aparecen notas de manzana madura y notas de tostados, ahumados, compotas, hierba seca con matices florales y frutales frescos. Entrada muy suave en boca, de gran amplitud y afrutados, gran cremosidad. Pase sincero, redondo, equilibrado y estructurado, muy seco y sabroso. Servirlo entre 6 y 8º C.

94 puntos James Suckling, Medalla de oro en el Campeonato Mundial de Bruselas, Vinari de Plata 2019. ❋

Más información: www.canalsimunne.com

Excursión a la bodega

Canals & Munné ofrece la oportunidad de visitar sus cavas los fines de semana y festivos de todo el año y conocer, por dentro, el atractivo mundo del cava y el vino. Una visita enológica guiada y comentada a la Cava Nova, que permitirá a los visitantes descubrir en una hora 100 años de historia convirtiéndose en enólogos por un día con 2 degustaciones incluídas (1 cava reserva + 1 cava gran reserva + aperitivo) y que finaliza con una comida típica catalana en la Cava Vella, situada en el centro de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

Bodega Gran Ducay

35 años de burbujas

Bodega Gran Ducay, perteneciente a la Cooperativa Vinícola San Valero, inició su andadura en el mundo del cava en el año 1984. Desde entonces no ha cesado su actividad y hoy, treinta y cinco años más tarde, la firma aragonesa está considerada como una de las más acreditadas del cava en nuestro país.



Si bien la Cooperativa Vinícola San Valero se constituyó en 1944, tan solo doce años más tarde de la creación de la Denominación de Origen Cariñena, no fue hasta cuatro décadas después cuando comenzó a introducirse en la elaboración de cava. En aquellos primeros años ochenta del siglo XX y con el asesoramiento de una familia de bodegueros del Penedès, donde se había formado el enólogo de la bodega, Javier Domeque, la cooperativa comenzó a elaborar este espumoso de forma limitada y con una producción dirigida exclusivamente para sus socios. Sin embargo, en abril de 1984, como consecuencia de la gran aceptación del producto y con el fin de ampliar la producción e iniciar una comercialización más amplia, se creó la Bodega Gran Ducay.

Tras el ingreso de España en la Comunidad Económica Europea y la armonización de las legislaciones nacional y comunitaria, el municipio de Cariñena se erigió como uno de los pocos de fuera de Cataluña que se integró en la llamada Región del Cava y que hoy constituye el territorio de la Denominación de Origen Cava.

La visibilidad que han alcanzado los vinos de Bodega Gran Ducay, además de su incuestionable calidad, ha tenido que ver con una de las citas deportivas más importantes de nuestro país. Y es que desde el año 2007, *Gran Ducay Brut Nature* es el cava oficial de la Vuelta Ciclista a España. El Brut Nature es uno de los espumosos más especiales de la firma, elaborado con las variedades macabeo, xarel.lo y parellada, que cuenta con una crianza de nueve meses en botella.



La historia de esta bodega ha ido creciendo, ascendiendo, con la misma finura y constancia que la de sus propias burbujas

Dentro de la familia Gran Ducay, destaca también el *Rosé*, elaborado con las excelentes garnachas de Cariñena y con una producción que nunca excede de las 7.500 botellas al año.

Por último, el *Brut Nature Reserva* es la máxima expresión de la bodega. Combina a la perfección los sabores aportados por las tres uvas tradicionales de los cavas blancos con los aromas procedentes de las levaduras. Todo ello es fruto de la crianza en botella durante quince meses y en las silenciosas cavas subterráneas de la bodega.

Además de la Bodega Gran Ducay, la cooperativa cariñenense –que comercializa más de 15 millones de botellas al año teniendo en cuenta la suma de todo su porfolio– creó en 2014 la Bodega Particular, en homenaje a los orígenes, cuando los viticultores elaboraban sus propios vinos para consumo privado. Es aquí donde nacen dos cavas 100% aragoneses, uno de ellos es *Particular Blanc de Noir*, elaborado con la variedad garnacha. Es el primer de todo Aragón que toma como base una uva tinta. El de reciente factura, que está a punto de llegar al mercado, es el nuevo *Particular Blanc de Noirs Reserva,* cuya crianza de 15 meses, le aporta más elegancia, complejidad y estructura. ❋

Más información: www.sanvalero.com





Montesquius 1918 Gran Reserva 2008 Brut Nature

Absolutamente opuesto a lo ordinario

Estamos ante un auténtico cava de alta gama que lo tiene todo, largo recorrido y elegancia. Un cava extraordinario y gastronómico imprescindible en cualquier mesa que se precie. Edición Limitada a 3.489 botellas.

NOTA DE CATA

Variedad: 61% xarel.lo, 29% macabeo, 5% parellada y 5% chardonnay (fermentada en barrica),

Características: Intenso y complejo, conquista ya con su color amarillo dorado, con rosario fino. La nariz es igualmente sofisticada, con aromas de fruta blanca, orejones, vainilla, mantequillas, pero también recuerdos a levaduras, brioche y laurel. En boca se nos muestra elegante, con una burbuja cremosa, integrada, una gran personalidad y con un estilo que puede con todo. Además, su botella viste cualquier mesa.

Maridaje: Es el cava del perfecto anfitrión ya que deleita a cualquier invitado, independientemente de su conocimiento. Armoniza extraordinariamente con cualquier plato de la gastronomía contemporánea: arroces, anchoas, caviar, crustáceos, mariscos, pescados, charcutería ibérica, carnes maduradas, cocina asiática, asados, y un sinfín de elaboraciones.

La bodega Montesquius destaca por su trayectoria, compromiso y mimo en elaboración de sus cavas. Fue fundada en 1918 –por lo que el año pasado celebró su centenario– pero fue en 1960 cuando, después de muchos años de trabajo, la familia Santacana consiguió convertirla en una de las firmas más consolidadas y valoradas de cava en España. En 1992 se realizó una importante ampliación y modernización de instalaciones y nace una nueva filosofía. Esta filosofía, respetuosa con su entorno y la naturaleza, cree firmemente en un exhaustivo trabajo en viña que le permite elaboraciones de alto nivel y con personalidad propia. Sus cavas son de una sola añada o *vintage* y con fecha de degüelle en todas sus botellas. Las crianzas superan los tiempos obligatorios de la D.O. Cava para Reserva (más de 15 meses) o Gran Reserva (más de 30 meses), consiguiendo una acidez equilibrada y una fina burbuja. La bodega presenta tres líneas diferenciadas en sus elaboraciones: **Ecológica**, de añada 2016 y Brut Nature. Cumpliendo toda la normativa y requisitos del mercado; **Naturelovers,** más afrutada y fresca, con la imagen de un colibrí en la etiqueta. Es la línea divertida y dinámica, aunque con complejidad. Acerca el cava y el vino a la gente joven y encaja a la perfección con el gusto actual. Tres tipos de vinos (blanco, rosado, tinto) y cavas reserva Brut y Brut Nature; y **Montesquius**, los grandes reservas, la línea más reductiva al que pertenece *Montesquius 1918 Gran Reserva 2008 Brut Nature.* Los vinos de esta gama son producto de largas y cuidadas crianzas, que dan como resultado unos cavas mucho más complejos, idóneos para armonizar con la gastronomía contemporánea de alto nivel. Con cavas de 2016, 2015, 2009, 2008 y 2004 en formato magnum.

En resumen, elaboraciones de alto nivel donde, como dicen desde la bodega, se esfuerzan día a día, desde hace 101 años, por conseguir vinos y cavas más excelentes y elegantes. Es decir, uno de esos cavas que cualquier amante del vino debe conocer obligatoriamente. ✻ **Más información: www.montesquius.com**

Es aconsejable degustarlo en una copa de vino Chianti para disfrutar su complejidad aromática y contemplar la finura de sus burbujas

Marrugat Brut Nature Millésime

El compañero de los mejores platos

En estos momentos Pinord cuenta con instalaciones capaces de elaborar más de cinco millones de botellas al año, pero siempre conservando el sello de producción familiar. Entre esas botellas encontramos auténticas joyas como este cava, digno de acompañar los más elaborados menús de fiesta.





Bodegas Pinord, con más de 150 años de tradición vitivinícola en el Penedès, elabora sus vinos y cavas con los métodos tradicionales y artesanales de sus antepasados, junto con la tecnología más puntera.

La bodega, que se erigió en su actual ubicación, junto a la estación de ferrocarril de Vilafranca del Penedès, muy pronto destacó por la gran calidad de sus graneles, que expedía a media España y, contaba incluso con una tubería propia que cruzaba bajo las vías para permitir el llenado de cubas en los trenes. En los alrededores de dicha localidad se encuentran los viñedos de los antepasados de los actuales propietarios, los cuales se han ido incrementado con el transcurso del tiempo.

Poco a poco y, a partir de 1942, los primeros vinos empezaron a ganar nombre y prestigio, y año tras año y, generación tras generación, los viñedos familiares fueron creciendo; las variedades autóctonas han evolucionado sensiblemente y, el nombre de la familia se ha ligado al vino del Penedès de una forma inseparable.

En los últimos años, Bodegas Pinord ha establecido en otras D.O. y ha apostado por la agricultura ecológica y biodinámica, siendo el primer Bodega del país Certificado Demeter.

Generación tras generación, la filosofía de esta familia se resume en: tradición, espíritu pionero e innovador, amor por la tierra y pasión por el buen vino.

El cava *Marrugat Brut Nature Millésime* es una gran ejemplo del trabajo de esta bodega. En su añada 2011 consiguió el máximo galardón de la 48ª edición del prestigioso concurso international *Wine & Spirit Competition 2017,* en la que participaban las principales casas dentro de la categoría de la D.O. Cava. ❋

Más información:
www.pinord.com

Pinord es tradición, espíritu pionero e innovador, amor por la tierra y pasión por el buen vino

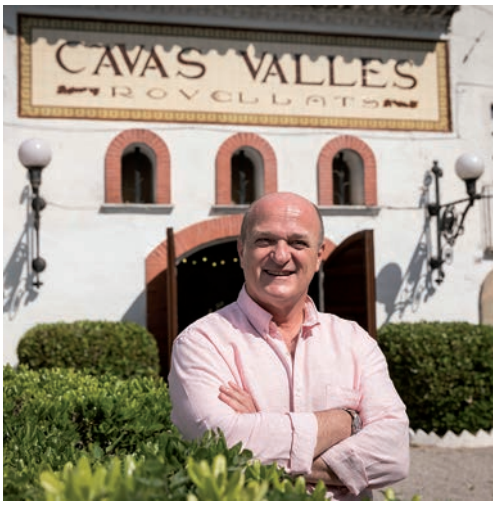
NOTA DE CATA

Variedad: Macabeo, parellada y xarel·lo
Características: Fermentadas las tres variedades, están 48 meses de crianza. El resultado es un cava de color amarillo paja brillante. Con desprendimiento constante de finas burbujas que forman corona en la superficie de la copa. Aroma propio de la segunda fermentación en botella y de evolución en cava. Muy fino y fresco. Aroma de crianza que le confiere mucha personalidad. En boca conserva aún gustos varietales, mezclados con los de crianza, haciendo un equilibrio perfecto. Es fino al paladar con una cierta acidez que lo rejuvenece, formando así un conjunto muy armónico. Su persistencia en boca es bastante larga.
Maridaje: Arroces mixtos, mariscos, pescados, frutos secos, jamón curado, pato, pollo asado al horno...

Rovellats Reserva Cuvée Especial Brut Nature

Tradición, constancia y una dedicación exclusiva en la elaboración de cavas y vinos genuinos, han convertido a Rovellats en una gran empresa a lo largo de tres generaciones.

Reserva Cuvée Especial Brut Nature es la gran novedad de esta bodega familiar, y es que fue presentado el pasado mes de noviembre. Está elaborado a partir de las viñas más viejas de la variedad macabeo,



aproximadamente de unos 40 años. Cosechado a mano, al igual que toda la uva de los viñedos de Rovellats, se hizo una pequeña maceración pelicular a baja temperatura. Se elabora junto con un 30% de xarel·lo, por tanto es un cava que solo tiene dos de las tres variedades autóctonas del Penedès. De la cosecha de 2016 y embotellado en mayo del 2017, hoy tiene 30 meses de crianza.❋

NOTA DE CATA

Variedad: 70% macabeo y 30% xarel·lo

Características: Color amarillo paja brillante con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento vertical y regular. Forma buena corona. Intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondo frutal, con notas especiadas. En boca es muy sabroso, con paso elegante gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos frutales y exóticos bien armonizados, que recuerdan a las manzanas frescas. Marida con aperitivos salados, arroces, verduras de temporada salteadas o al grill, pescados y mariscos, viandas blancas guisadas o asadas.



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

Estruch Cuvée Les Solanes Brut Nature Reserva ECO

NOTA DE CATA

Variedad: Xarel·lo, chardonnay y pinot noir

Características: Dorado intenso. Finísima burbuja y corona entera y persistente. Aroma complejo, que evoca frutos secos, pan tostado y notas cítricas. Seco, pero sabroso en paladar, aterciopelado. Ligera y muy bien integrada percepción de crianza en madera, de la primera fermentación. Idóneo para aperitivos, arroces y foies.



Estruch Cuvée Les Solanes Brut Nature Reserva ECO está compuesto por 1/3 de xarel·lo y 1/3 de chardonnay, ambos fermentados por separado en barrica de roble francés Allier de 300 l. de segundo llenado. Posterior *battonage* –removido de las lías del fondo, dejándolas en suspensión– para obtener grasa y volumen, y así afinar el vino, que permanecerá en el recipiente el tiempo que haga falta, entre 6 y 8 meses habitualmente. Finalmente, se lleva a cabo la mezcla o *coupage*, completando el tercio restante con la noble pinot noir. Ya embotellado, una buena crianza, superior a los 2 años, se materializa en un cava pleno en color, aroma y sabor.❋

Idóneo para degustar con una tostadita con foie al atardecer, con las últimas luces del día



CELLER VELL
Partida Mas Solanes, S/N
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
Tel.: 938 910 290 · www.cellervell.com

WINE-MODERATION.com
art de vivre
EL GRAN ENOLOGO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN. 13.5%



ARS COLLECTA, EL LEGADO DE CINCO SIGLOS APRENDIENDO DE LA VIÑA.

Dos climas prácticamente antagónicos como son el clima continental y el clima mediterráneo, nutren las tierras donde crecen nuestras vides. Un lienzo lleno de contrastes en el que los mejores varietales continentales vertebran el conjunto y los mediterráneos redondean la composición.



Así es **Ars Collecta**: una colección imposible de concebir sin la tradición de una gran casa como Codorníu.

DESDE 1551

CODORNÍU

Referente en enoturismo de calidad



Rioja es el destino enoturístico líder en España con más de 810.000 visitas a bodega. Las vacaciones de Navidad son un buen momento para acercarnos a conocer en familia, en pareja o con amigos, todo lo que Rioja nos ofrece.

INFORMACIÓN E IMÁGENES FACILITADAS POR LA DOCA. RIOJA

La DOCa. Rioja cuenta con un gran número de propuestas para que los turistas puedan acercarse al mundo del vino a través de diferentes experiencias: Actividades gastronómicas, culturales, patrimoniales, deportivas, de ocio o naturaleza... Y es que el Consejo Regulador persigue captar turismo de calidad, con una oferta diferenciada y especializada que, además de la visita a la bodega, disponga de experiencias a medida para cada tipo de visitante.

Como explica el director general del Consejo Regulador, José Luis Lapuente, "la generación de valor para los vinos de Rioja conlleva la necesidad de adicionar atributos complementarios a la indudable calidad del producto, que le sitúa como líder de los vinos españoles de calidad y una de las regiones referentes a nivel mundial. Cuantos más atributos se añadan al vino, además de su propia valoración organoléptica, tales como la historia, la arquitectura, el entorno, el paisaje, la interacción por el productor, la cultura, el ocio, la gastronomía,… más se escala en la mente del consumidor, que es a quien debe satisfacerse, y se obtiene más confianza".

Gran diversidad de bodegas y propuestas

Especial protagonismo en el desarrollo del enoturismo en Rioja han tenido las dos Rutas del Vino (Rioja Alavesa y Rioja Alta), creadas bajo el amparo de las Rutas del Vino de España, a las que se sumó en 2018 la zona más oriental de la Denominación, que también certificó su propia ruta (Ruta del Vino Rioja Oriental) para continuar dinamizando la oferta enoturística de ésta y seguir haciendo de Rioja un líder indiscutible en ofrecer turismo de alta calidad. Pero el impulso definitivo ha sido posible gracias a la propia evolución experimentada por un buen número de bodegas de Rioja, que han dado pasos decisivos en el desarrollo de la actividad enoturística. En las dos últimas décadas, las bodegas han realizado importantes inversiones destinadas tanto a la dotación de espacios específicos para visitar dentro de sus instalaciones, como a la incorporación de personal cualificado y a la programación de actividades formativas y de ocio. 185 bodegas –de los más diversos estilos, tamaños y antigüedad –ofrecen actividades enoturísticas.

¿Cuánto cuestan las visitas?

- El precio medio de la visita a bodega estándar con degustación de 1 o 2 de vinos es de 12,55 €.
- El precio medio de la visita *premium*, es decir, la visita más especial que ofrece cada bodega, es de 44,12 €.
- El precio medio de la visita a bodega con comida tradicional es de 49,89 €, existiendo un intervalo de precios desde los 30 € hasta los 105 €.







EN CIFRAS

600 bodegas embotelladoras, **14.800** viticultores y millares de personas dispuestas a acoger a los enoturistas

185 bodegas con actividad enoturística

3 Rutas del Vino (Rioja Alta, Alavesa y Oriental) ofrecen al visitante actividades gastronómicas, culturales, patrimoniales, deportivas, de ocio o naturaleza



Un reciente estudio realizado entre un centenar de estas bodegas, que en algún caso llevan abiertas al público desde hace más de 30 años, confirma que la mayoría cuenta con un departamento de enoturismo, que el inglés es el idioma más utilizado y que alguna de ellas llega a alcanzar los 75.000 visitantes anuales. Respecto a los servicios que se ofertan junto al recorrido por la bodega, predomina la degustación de vinos a un precio medio de 8,5 € y la comida tradicional con un intervalo de precios desde los 20 hasta los 70 €. También encontramos la denominada 'visita VIP' o 'premium' a un precio medio de 29 €, que en alguna bodega puede alcanzar los 150 €. Además, son muchas las bodegas que proponen un amplio catálogo de actividades específicas, que van desde exposicio-

Nuevas indicaciones

La DOCa Rioja ha enriquecido su oferta e incorpora nuevas indicaciones junto a las tradicionales de envejecimiento en barrica, su principal baluarte. De esta forma, actualmente en Rioja encontramos vinos que atienden al origen dando lugar a diferentes procedencias según el propio terruño.

- **Vinos según su origen: Viñedo Singular, Vinos de Zona, Vinos de Municipio.**
- **Vinos según su envejecimiento: Genérico, Crianza, Reserva y Gran Reserva.**



nes, conferencias y conciertos musicales, a las visitas nocturnas o teatralizadas, juegos para niños, rutas en bicicleta e incluso participación de la familia en trabajos como la vendimia, sin olvidar las novedades en tecnología, como la realidad aumentada, la geolocalización o las etiquetas inteligentes, todo ello para entretener a los visitantes y hacerles disfrutar de experiencias únicas.

Retos de futuro

El Consejo Regulador se ha sumado a entidades y empresas que en los últimos años han apostado por actividades encaminadas a potenciar el turismo del vino y está desarrollando un plan para la promoción del enoturismo a nivel nacional e internacional, que incluye la coordinación de la oferta enoturística de Rioja, así como un plan de formación para las bodegas.



Bodegas pensadas para ser visitadas

- **Las bodegas construidas en los últimos años se han diseñado pensando en compatibilizar la producción de vino con la actividad enoturística.**
- **Los arquitectos más afamados del mundo han diseñado bodegas en Rioja, convirtiéndose algunas en iconos del turismo del vino.**
- **Las bodegas centenarias poco a poco han ido preparándose también para el turismo, dando un importante salto cualitativo en los últimos años.**
- **Algunas de las pequeñas bodegas han abierto también sus puertas y viven con pasión el enoturismo, siendo éste una fuente muy importante de sus ingresos.**



Los enoturistas que ya han estado dicen que lo mejor es...

- **"La atención recibida en los diferentes aspectos del viaje, el buen comer (y beber) y la felicidad que se respira".**
- **"La amabilidad de la gente, los paisajes y la variedad de bodegas".**
- **"Los pueblos en los que estuvimos y los profesionales de las bodegas y de las restauración con que nos encontramos".**
- **"El cariño y la profesionalidad con la que se trata al visitante, familiaridad y materia prima excelente".**
- **"La calidad de los vinos, las impresionantes bodegas. Logroño y pueblos del alrededor, el barrio de la Estación en Haro. La calle Laurel".**



Para el presidente del Consejo, "la apuesta firme que estamos realizando en el desarrollo del enoturismo se ha plasmado en una mayor asignación a este capítulo dentro de nuestros presupuestos de promoción, así como en nuestra incorporación a la Red de Capitales y Grandes Viñedos (Great Wine Capitals), de la que Bilbao-Rioja forma parte desde su creación en 2003 junto a diez prestigiosas regiones vinícolas de otros tantos países".

Igualmente cabe destacar la iniciativa puesta en marcha por el Consejo Regulador para completar el proyecto de coordinación y difusión de la oferta enoturística de Rioja con un plan de formación dirigido a pequeños y medianos operadores así como la ejecución de *workshops* o misiones inversas entre bodegas y operadores turísticos. "El objetivo de este plan –señala Fernando Salamero– es asesorarles y facilitarles estos encuentros de trabajo para que también puedan explotar sus recursos

Rioja se posiciona en el escenario internacional como referente del enoturismo de calidad, basando su estrategia en la diferenciación y la especialización de la oferta

enoturísticos, lo que contribuirá sin duda a reforzar nuestro liderazgo en España y a seguir creciendo, especialmente en valor, que es nuestra prioridad". Asimismo, la web del Consejo Regulador www.riojawine.com se ofrece como una herramienta más visual, intuitiva y con más información donde el apartado *Visita Rioja* permite conocer la actividad enoturística de las casi 200 bodegas abiertas al turismo y de los 144 municipios que integran la Denominación y sus espacios culturales deteniéndose en la tres rutas: Rioja Alta, Alavesa y Oriental.❋

Ysios

Conexiones singulares. Vinos excepcionales.





Bodegas Ysios se encuentra en el corazón de Rioja Alavesa, un lugar perfecto para obtener uvas de calidad para los vinos.



El terruño de Rioja Alavesa reúne una serie de características que lo convierten en un lugar privilegiado para la viticultura: suelos arcillosocalcáreos, pequeñas terrazas en las laderas orientadas al sur y una confluencia de microclimas que dan lugar a terruños complejos, diversos, únicos.

Los viñedos de Ysios se encuentran en algunos de los enclaves más privilegiados de Rioja, como Laguardia, Elvillar de Álava, Páganos o Leza. Sus cepas, de más de 40 años de media, han sido moldeadas y fortalecidas por las condiciones únicas y diversas de la región.

La filosofía vinícola de Ysios sigue tres principios claves: mantener una mentalidad vanguardista, elaborar vinos que sean el reflejo de un lugar y apostar por una vinificación artesanal. La finalidad es elaborar vinos honestos con la región y para ello, adaptar el proceso a las particularidades de cada viñedo.

Su filosofía de viticultura a microescala y elaboración en pequeñas partidas nos desvela los secretos y singularidad de cada viñedo para crear vinos excepcionales. Entienden la vinificación como una conexión personal con el viñedo y por ello, apuestan por la elaboración artesanal. Elaboran en pequeñas partidas, lo que les permite efectuar una vinificación separada de cada viñedo, o incluso cada zona de un mismo viñedo, para extraer la singularidad de cada una de las parcelas.

El secreto de su hacer es elaborar vinos que sean el reflejo de un lugar

Combinando el respeto por la tradición con una mentalidad vanguardista, elaboran vinos que expresan la identidad del terreno al tiempo que desafían convencionalismos. Emplean técnicas y métodos transmitidos de generación en generación. Sus viñedos se cultivan en suelos pobres; utilizan clones de tempranillo antiguos y menos productivos, y respetan el cultivo mixto tradicional compartiendo terreno con olivos y frutales, como melocotoneros o higueras. Pero no siguen la tradición ciegamente. Su experimentado equipo enológico, liderado por Roberto Vicente, mira al futuro con confianza, desafiando convencionalismos y observando con detalle el terruño para extraer cada matiz en vinos que expresen la singularidad del lugar. ✻ **Más información: www.bodegasysios.com**



Paco García

Vinos sin complejos

Estamos ante una bodega joven y sin complejos con ganas de "dar guerra" y seguir abanderando la senda de la modernidad en la DO.Ca Rioja. En esta ocasión nos presentan *Paco García Garnacha,* el Mejor vino tinto con crianza de España y *Beautiful Things de Paco García,* perfecto para celebrar momentos especiales.

NOTA DE CATA

Nombre: Beautiful Things de Paco García
Variedad: Tempranillo y graciano.
Características: Color profundo, intenso. Aroma a fruta compotada y madera fina. En boca es mineral, redondo, aterciopelado, equilibrado y placentero. Cuerpo y estructura. Final largo y persistente.





Esta bodega riojana nació ya en el siglo XXI, concretamente en 2001, y lo hizo con una máxima: no quería parecerse a nadie y no quería dar nada por sentado. Sus responsables son, según afirman ellos mismos "Cero conformistas. Nos encanta preguntarnos por qué las cosas son como son y dar una vuelta de tuerca a lo preestablecido. Para ello nos basamos y jugamos con todo lo que tenemos a nuestro alcance (barricas, tipos de suelo, varietales, modos de producción…)".

Entre las referencias que elaboran se encuentra *Paco García Garnacha,* que se encuentra entre los 11 vinos magníficos de España para la *Guía Vivir el Vino.* Y en la categoría vino tinto con crianza, ha sido el ganador. Por otro lado, en el concurso nacional CWWSC *Catavinum* ha obtenido medalla de oro, así como en los concursos internacionales de *Mundus Vini* y *Berlier Wein Trophy* que también se ha llevado el dorado metal. Y es que este vino se lo merece porque es un monovarietal de garnacha equilibrada, tierna y aduladora. Un vino sexy, fresco y jovial para beber cuando más nos apetezca pero siempre a buena temperatura (16 °– 18°).

Otro vino que no pasa desapercibido es *Beautiful Things de Paco García.* Se trata de un vino muy especial, con una elaboración muy cuidada y muy limitada de tan solo 7.500 botellas por añada (y no se elabora en todas las añadas). Si preguntamos a los responsables de la bodega cómo es lo definen así: "Es romántico, elegante y único. Estructura, potencia y armonía. El caballo salvaje que galopa libre por la playa desierta. Una tarde lluviosa a pie de chimenea. Correr bajo la lluvia hasta quedar extasiado. Esa fuerza, esa intensidad, esa vida es *Beautiful Things de Paco García*". ❋

Más información:
www.bodegaspacogarcia.com



NOTA DE CATA

Nombre: Paco García Garnacha
Variedad: Garnacha
Características: Color cereza picota intenso. Aromas a frutos rojos, cerezas, flores blancas, piel de naranja, miel… y de cuerpo muy agradable, cremoso y completo.

Bodegas Valdemar

130 años de historia, una familia, una pasión





Hoy en día Jesús Martínez Bujanda, 4ª generación, junto a sus hijos Jesús y Ana, 5ª generación, ha seguido avanzando para continuar sorprendiendo y enamorando al consumidor con nuevas apuestas, ofreciendo algo personal, diferente. Este año, juntos, celebran el 130 aniversario de esta saga bodeguera.

El carácter pionero de Jesús Martínez Bujanda que en los años 80 rompía moldes con vinos tan emblemáticos como el primer blanco fermentado en barrica o más adelante lanzando los primeros vinos monovarietales de maturana o tempranillo blanco, está en los genes de sus hijos Ana y Jesús. Ellos son los responsables de llevar a la bodega a un nuevo horizonte con el desembarco en Walla Walla (Washington State, EE.UU.) convirtiéndose en la primera bodega no estadounidense que se establece allí.

Y también en este año 2019, el proyecto de enoturismo desarrollado por Bodegas Valdemar está de enhorabuena, al haber sido recientemente galardonado con el premio *Best Of Wine Tourism Internacional 2020*, otorgado por la *Great Wine Capitals,* como mejor experiencia enoturística innovadora gracias a la visita 100% inclusiva y accesible.

Ésta no es solo la historia de una bodega, es la historia de una familia ligada a una pasión: la tierra y el vino. A lo largo de los años las distintas generaciones de la familia, movidas por esa pasión, han afrontado desafíos cada vez más importantes con el objetivo de mantener una bodega viva, en constante evolución, que mira al futuro, pero con profundas raíces en su pasado.

Conde Valdemar Finca Alto Cantabria Blanco Fermentado en Barrica: Este vino representa uno de los primeros trabajos de finca de la bodega. Un vino con un punto óptimo de cremosidad y elegancia, gracias a su fermentación y crianza en barricas de roble francés, difíciles de alcanzar con otras variedades. Es complejo, amplio, redondo, con un final fresco y muy persistente.

Conde Valdemar Gran Reserva: Si hay algún vino que demuestre mejor la historia de Valdemar, su forma de dar valor a los vinos de Rioja ese es este Gran Reserva. Muy potente en boca, redondo, con un postgusto largo y mostrando una gran personalidad.

Conde Valdemar Edición Limitada: Toda la experiencia e ilusión de cinco generaciones se concentran en la elaboración de este vino icónico. La búsqueda de los suelos más singulares y de las mejores parcelas de variedades autóctonas con un carácter genuino son la base sobre la que se crea. El resultado son 4.350 botellas de un vino redondo, estructurado y equilibrado, con taninos bien integrados y maduros.

Balcón de Pilatos Maturana – Vino de Finca: La maturana con la que se elabora este vino fue recuperada en un viñedo de más de 100 años donde se encontraron 35 cepas. Es amable, paso sedoso y sabroso, con un amplio retrogusto y una delicada estructura. ❋ **Más información: www.valdemar.es**

Grupo El Gaitero

Vinos sorprendentes

No, no nos hemos confundido, hablamos de vinos y no de sidras. Y es que el Grupo El Gaitero además de ser todo un referente a nivel mundial en el sector de la sidra, avalado por su casi 130 años de brillante trayectoria, desde hace justo un año también es propietario único de una bodega especial situada en la Rioja Oriental, Real Agrado.

Con la compra de esta bodega, la firma demostró una vez más su clara apuesta por la diversificación del negocio y, a su vez, por el empeño en mantener el alto nivel de calidad que caracteriza a los productos del Grupo El Gaitero.

Bajo la marca Real Agrado se cuenta una historia de terruño y pasión que se remonta a 1974, año de fundación de la sociedad matriz Viñedos de Alfaro. Desde diciembre de 2018 se sucedieron una serie de cambios que culminaron a finales de verano con un relanzamiento de la marca que llega pisando fuerte, con una espectacular imagen renovada tras la cual, por supuesto, se encuentran unos fantásticos vinos que hacen honor a su lema: raíces, terruño, pasión.

Los vinos Real Agrado se caracterizan por ser elaborados exclusivamente con uva propia procedente de las 100 hectáreas de viñedo propio, lo que permite controlar todo el proceso productivo. La *Gama Clásica* posee cinco referencias tradicionales: rosado, blanco, tinto joven, crianza y reserva.

La *Colección Raíces,* dirigida a los buscadores de piezas únicas, atesora cuatro "vinos de parcela" que reciben el nombre de cada una de ellas: Las Planas blanco reserva, Rodiles graciano, La Lobera cuatro varietales y Canterabuey.✻



Canterabuey, el primer vino bajo la nueva categoría de Viñedos Singulares

La D.O. Rioja ha dado un paso histórico y es que, tras casi 100 años de existencia, ha estrenado *Viñedos Singulares,* una nueva categoría que reconoce a los vinos de calidad superior procedentes de una serie de viñedos con características agro-geológicas y climatológicas propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. Encabezando la lista de estos vinos de *Viñedos Singulares* se encuentra *Canterabuey 2017,* catalogado como "excelente", condición sine qua non para estar dentro de este exclusivo apartado.

***Canterabuey* es un vino 100% garnacha –procedente de una parcela de 3.5 hectáreas con suelos pobres y de origen aluvial plantada en 1975– que ha permanecido durante 16 meses en barrica de roble americano y francés y que tiene una producción total en esta primera añada de 7.496 botellas. Presenta un color granate intenso y limpio. En nariz abundancia de frutos negros maduros (moras, grosella) completados con elegantes notas tostadas procedentes de la crianza en la barrica. Poderoso y estructurado en boca donde la madera se muestra perfectamente ensamblada con la fruta. Es el compañero idóneo para carnes rojas, setas, quesos curados, pato o faisán.**



Bodegas Franco-Españolas

Embajadora de la marca Rioja en el mundo



Con casi 130 años a sus espaldas y en un continuo proceso de mejora, su objetivo sigue siendo mantener sus vinos entre los preferidos de los consumidores profesionales y aficionados.

Bodegas Franco-Españolas nace en 1890 como la unión entre Francia y España en un momento álgido en Rioja, cuando los franceses vinieron a la región tratando de reemplazar sus viñedos arrasados por la enfermedad de la filoxera. Era el origen de los "vinos finos de Rioja". Todo esto llevó a Frederick Anglade Saurat, natural de Burdeos, a fundar en 1890 Bodegas Franco-Españolas. La primera vendimia, un año más tarde, da como resultado los vinos icono de la bodega: Diamante y Estilo Borgoña. Este pasó a llamarse Rioja Bordón en los años 50, y en 2017 se rediseña como Bordón.

El Rey Alfonso XIII visita la bodega en 1903 y en 1925. Ernest Hemingway lo hará en 1956. El fin de la Ley Seca en EEUU en 1933 y el resurgir del Consejo Regulador en 1953 darán un impulso a las exportaciones de los vinos Rioja. Franco-Españolas tiene presencia en las grandes ciudades europeas, además de en Caracas, Buenos Aires, La Habana y Nueva York. 1964 es una excelente cosecha, quizás la mejor del siglo veinte.

En 1984, el empresario Marcos Eguizábal (1919 – 2009) compra Bodegas Franco-Españolas, y en 1990 se celebra el primer centenario de la bodega. En 2012 se renueva la imagen de los vinos Diamante y Rioja Bordón, y en 2013 la bodega recibe el premio 'The Best of' de Turismo Enológico en la categoría de Experiencias Innovadoras. En 2015 la bodega celebra su 125 aniversario y en 2016, Borja Eguizábal asume la dirección, dando paso a la tercera generación de la familia Eguizábal como propietarios de la bodega. Su ubicación privilegiada, a orillas del río Ebro, ha hecho a Bodegas Franco-Españolas testigo de la historia de Logroño.

Bordón

Marca histórica de tintos de Rioja, continúa con el mismo espíritu de antaño, pero con una imagen renovada, que simboliza la nueva época de las bodegas. Su novedosa etiqueta, con texto escrito en primera persona, resulta atractivo y lo acerca al público más desenfadado, al mismo tiempo que se define como uno de los grandes clásicos de La Rioja: "Pensarás que soy un borde y quizás tengas razón. Pero te confesaré algo, estoy harto de modas, de etiquetas, de postureos. No me disculpo por ser quien soy. Un clásico de Rioja con más de 125 años de historia. Me gusto. Y si a ti no, es porque todavía no me has probado. No soy borde, soy Bordón".

Diamante

Pionero en su categoría como vino semidulce, ha convertido a Franco Españolas en la bodega que más vino blanco vende a todo el mundo, lanzando en 2018 su primer *Diamante Verdejo*, con Denominación de Origen Rueda, el cual marida a la perfección con pescados, mariscos, pastas, arroces y carnes blancas. ✻ **Más información: www.bodegasfrancoespanolas.com**



Actividades culturales

La oferta enoturística dispone durante todo el año de experiencias para todos los perfiles. Además de visitas a la bodega con cata de vino, la bodega realiza un amplio programa de actividades culturales: Teatro con Diamante, *Muwi Fest*, Vendimia en Familia, Cine de Verano, *Hallowine* y El Día de la Moda, que es la última actividad del año y se celebra el 14 de diciembre.

Rioja Vega Venta Jalón Reserva 2014

Nuevo reserva de producción limitada

Los orígenes de esta bodega, anteriores incluso a la creación de la Denominación de Origen, le han permitido conservar la palabra Rioja en su marca. Rioja Vega es hoy una de las pocas bodegas cuya tradición vinícola se remonta a los albores de la cultura del vino en esta privilegiada zona geográfica.



Es el nuevo Tinto Reserva Especial de producción limitada de la centenaria bodega Rioja Vega



Felipe Ugalde supo aprovechar los conocimientos de los pioneros franceses de la enología y, más tarde, transmitirlos a sus herederos. Han pasado más de 130 años y, desde esa misma actitud, la bodega Rioja Vega ha ganado en sabiduría, experiencia y conocimiento, adaptándose a los avances tecnológicos e investigando para ofrecer una gama de vinos tintos, blancos y rosados de vanguardia.

La filosofía de Rioja Vega es conservar en sus bodegas la tipicidad del sabor que consiguen las excelentes uvas de sus viñedos y poder trasladarlo a la copa de vino. Rioja Vega entiende el vino en su integridad concibiéndolo como un instrumento de reunión y felicidad entre las personas, como una pasión. Y su objetivo no es otro que contagiar esa pasión a los consumidores cuando beban sus vinos.

Con el paso del tiempo han ido ampliando las instalaciones y los viñedos y han trabajado para completar su gama de vinos apostando por la modernidad y los nuevos gustos del consumidor. Un ejemplo es *Rioja Vega Venta Jalón Reserva 2014,* el vino que hoy nos sugieren. Toma su nombre de la zona en la que está situado el viñedo de graciano del que proviene el 75% de las uvas que lo componen; el restante 25% son uvas de tempranillo de la zona de Imaz. Graciano y tempranillo son habituales compañeras en vinos riojanos, sin embargo, Imaz y Venta Jalón son dos terruños completamente diferentes entre sí, especialmente en cuanto a composición de suelos se refiere. El suelo de Venta Jalón es arcilloso, ligeramente calcáreo, lo que favorece vinos de buena concentración, perfiles varietales y taninos maduros. Además, durante la añada 2014, las buenas condiciones climáticas potenciaron los efectos del terruño en este reserva de edición limitada. A su vez, la salinidad del suelo de Imaz limita la producción, lo que favorece la expresión varietal del tempranillo de este viñedo, y la componente caliza del suelo le aporta elegancia. Rioja Vega cuenta con viñedos en distintas localizaciones, terruños diferentes entre sí que la bodega combina con sabiduría para imprimir un inconfundible carácter a sus vinos. Un buen ejemplo es este reserva de producción limitada de los viñedos de Venta Jalón y de Imaz, dos terruños distintos que, juntos, dan un vino excepcional. ✻ **Más información: www.riojavega.com**

NOTA DE CATA

Variedad: 75% graciano y 25% tempranillo
Características: Este reserva es reflejo de la tierra de Rioja Vega: Especial, complejo, elegante, mineral, en el que predominan los aromas y sabores de la fruta madura de Venta Jalón y de Imaz.

Ijalba Reserva Selección 2012

El alma de Dionisio Ruiz

Este Ijalba Reserva Selección es el vino de Dionisio, el vino de la familia, el de los grandes momentos, un vino de guarda para disfrutar ahora y en el futuro. Un vino con alma.





En Logroño, a los pies del Ebro y rodeada de viñedos, nos encontramos con Bodegas Viña Ijalba.
La tipicidad de sus vinos procede del viñedo sobre suelos pobres, de producciones escasas, de esas variedades recuperadas y de las técnicas ecológicas que aplican a su viticultura. En el proceso de elaboración se siguen también criterios ecológicos y naturales, pero pensando siempre en vinos de calidad, únicos y, sobre todo, muy personales. Como el que hoy nos presentan, *Ijalba Reserva Selección 2012*. Y es que este vino contiene la esencia de una historia, el alma de Dionisio, fundador de la bodega. Porque detrás de un gran vino, siempre hay un gran ser humano. Dionisio Ruiz Ijalba fue pionero en la recuperación de antiguas graveras para reproducir condiciones naturales exigentes de los vinos de Rioja. Pionero en la recuperación de variedades autóctonas minoritarias de Rioja casi desaparecidas. Pionero en ecología y medioambiente en sus viñedos y bodega.
Ijalba Reserva Selección 2012 se elabora únicamente en las cosechas consideradas excelentes, ensamblando las mejores uvas de graciano (provenientes de Matamala, finca cercana a Logroño) y tempranillo (finca La Salviaza de San Vicente de la Sonsierra). Recogidas en cajas de 20 kg el día 24 y 10 de octubre del 2012 respectivamente. Al llegar a bodega se pasaron por la mesa de selección buscando siempre la mayor delicadeza. La fermentación alcohólica y maloláctica se realizó en depósitos pequeños de madera (500L), elaboradas con el máximo cuidado, sin el empleo de bombas, haciendo bazuqueos y *battonages* periódicos. Posteriormente se continuó con crianza de unos 24 meses en roble francés. ✻

Más información: www.ijalba.com

NOTA DE CATA

Variedad: 50% graciano 50% tempranillo
Características: Predomina la elegancia y finura, aromas frescos de fruta roja y lavanda, mezcladas notas especiadas y dulces de una madera muy integrada.



Baigorri de Garage



Bodegas Baigorri está ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria, la bodega emerge en un lugar emblemático de la Rioja Alavesa integrándose perfectamente en su entorno. Un edificio que 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 marco incomparable no solo para el cultivo de la vid sino también para la práctica del enoturismo. Además, en la sexta planta de la bodega se encuentra el Restaurante Baigorri, un lugar idóneo para el descanso con vistas a los viñedos y la sala de barricas.❋

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



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Mínimo de 22 meses en barricas nuevas de roble francés. Color picota intenso, aromas de fruta compotada, hierbas aromáticas, pan e higo. Sensaciones de fruta macerada, ciruelas pasas, tabacos y ahumados, regaliz. Muy sabroso y redondo, equilibrio entre los taninos de la madera y la propia de las uvas. Final muy largo y persistente.

Elaborado con tempranillo de viñas muy viejas situadas en la comarca de Samaniego

Conde de los Andes



La histórica bodega Conde de los Andes, de Ollauri (La Rioja), que inauguró una nueva etapa en 2014 tras ser adquirida por el grupo riojano Muriel Wines, constituye una visita imprescindible dentro de las rutas de enoturismo que discurren por la DO.Ca. Rioja.
A esta nueva etapa pertenecen vinos espléndidos, como Conde de los Andes tinto y Conde de los Andes blanco. *Conde de los Andes tinto* es un tempranillo que refleja un renovado clasicismo. Es estructurado y muy fresco, con un final persistente y atractivo. Un sabor serio y a la vez muy bebible.
Por su parte, *Conde de los Andes blanco* es un vino que representa la elegancia de la variedad blanca viura en su máxima expresión mediante la selección en viñedo y una delicada crianza en barricas de roble francés. El resultado es un vino de gran armonía y presencia, y de una decidida dimensión gastronómica.❋



CONDE DE LOS ANDES
Calle Sol de la Cabra, Ollauri (La Rioja) · Tel. 941 338 380 · www.condedelosandes.com



Viña Ardanza 2010 Seleccion Especial

Procede de una de las mejores añadas de este siglo

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 él. Este nuevo *Viña Ardanza 2010 'Selección Especial'* supone un paso más en la evolución y brillante trayectoria de uno de los vinos españoles más emblemáticos. 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".

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.* 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. ✻

NOTA DE CATA

Variedad: 80% tempranillo y 20% garnacha

Características: Su color es rojo granate. 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. Marida con 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 fantástica elección para compartir durante las celebraciones navideñas

Altos R Pigeage



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo y graciano

Características: Un vino potente, redondo y aterciopelado que ha conquistado a reputados críticos como el estadounidense James Suckling que le ha otorgado 95 puntos y lo ha situado entre los 100 mejores vinos españoles dos años consecutivos. El prestigioso catador califica el vino de Altos de Rioja como "un espléndido Rioja tinto, con impresionante madurez, profundidad y equilibrio".

Altos de Rioja es una nueva bodega *boutique* situada en Rioja Alavesa, en la zona más alta de la Denominación de Origen, entre 600 y 750 metros de altura, a la sombra de la Sierra Cantabria, una ubicación privilegiada que facilita la obtención de vinos frescos, complejos y elegantes. Altos de Rioja comenzó su andadura con la unión de tres buenos amigos, Jean Marc Sauboua, Roberto San Ildefonso y Bienvenido Muñoz, llegados de diferentes regiones para llevar el mejor conocimiento del *Grand Cru Classé* francés al increíble *terroir* de Rioja Alavesa. Recientemente una segunda generación se ha incorporado a la dirección de la bodega con nuevas ideas pero continuando con la misma filosofía, equilibrando la riqueza del terroir con los últimos avances técnicos.

Entre sus vinos destaca el *Altos R Pigeage,* un vino de alta expresión elaborado con uvas viejas de baja producción, envejecido en barrica francesa de alta gama.

La familia de vinos de Altos de Rioja se completa con el Altos R Blanco, el Altos R Tempranillo, el Altos R Crianza, el Altos R Reserva, el Altos R Pigeage Graciano y el Altos R Pigeage Blanco.✻

ALTOS DE RIOJA
Somillo, s/n · 01309 Elvillar (Álava)
Tel.: 945 600 693 · www.altosderioja.com

Murua Reserva 2011

Bodegas Murua se encuentra en el corazón de la Rioja Alavesa, concretamente sobre una pequeña colina a la salida de Elciego, lugar donde desde sus inicios se ha trabajado con la mirada puesta en la elaboración de vinos de la máxima calidad a partir de viñedos propios, como este *Murua Reserva 2011* que hoy nos sugieren.

La bodega posee un valioso patrimonio vitícola: 110 hectáreas con cepas muy viejas de más de 60 años de edad, de variedades tradicionales y autóctonas de Rioja. Dividido en 8 pagos plantados mayoritariamente con variedades tintas (tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo), y dependiendo de matices como la composición y estructura del suelo, la orientación y la exposición solar de los racimos, se ha buscado que cada variedad sea capaz de expresar de la mejor manera los diferentes terruños que componen los viñedos de la bodega.❋



Es un vino complejo, de corte tradicional y elegante, una obra de arte para los sentidos



NOTA DE CATA

Variedad: 92% tempranillo, 8% graciano y mazuelo
Características: Tras 20 meses en barricas de roble francés y americano (barricas con un uso máximo de 3 años) y una crianza en botella de mínimo 5 años en el botellero subterráneo de la bodega, se obtiene este vino de color rojo cereza brillante. Nariz muy expresiva e intensa. Se adivinan aromas de ciruela, casis, cereza madura, clavo y montes bajos. En boca, gran equilibrio en acidez en unos taninos sedosos. Una boca potente y duradera deja entrever aromas de arándanos, ciruela y romeros. Mucha finura y largo postgusto.

BODEGAS MURUA
Ctra. De Laguardia, s/n · 01340, Elciego (Álava)
Tel.: 945 606 260 · www.bodegasmurua.com

Petra de Valpiedra



Es un vino 100% garnacha con el que Familia Martínez Bujanda pretende recuperar el antiguo y característico sabor de los vinos de Rioja, evocando una vuelta a los orígenes como un homenaje a sus antepasados. Se ha elaborado a partir del reinjerto de yemas de garnachas centenarias sobre cepas muy antiguas de una plantación experimental y que ocupan tres hectáreas de terreno en la finca. Su cuidada elaboración se ve reflejada en la meticulosa doble selección de racimos a pie del viñedo, seguida por una criba manual de las uvas antes de su entrada en bodega. Esto ha dado lugar a una edición limitada de tan solo 4.000 botellas.

Un vino artesanal elaborado con la mínima intervención del hombre

Finca Valpiedra cuenta con un viñedo de 80 hectáreas sobre uno de los grandes meandros del Río Ebro, entre Cenicero y Fuenmayor. Por su enclave y sus procesos tradicionales, Finca Valpiedra es un lugar perfecto para visitar y conocer de primera mano la elaboración sostenible de sus grandes vinos, como *Petra de Valpiedra:* fino, de gran complejidad y muy aromático. Además, se ha convertido en uno de los mejor valorados de la bodega con excelentes puntuaciones en diversas guías y catas.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: Envejecido durante 19 meses en barricas de roble francés. Destaca por sus tonos azulados sobre un fondo cardenalicio. Ligeros toques de roble y notas de *toffee* y vainilla. Muy fresco y con un final sedoso debido a su finísimo tanino. Ideal para acompañar guisos de pescados, arroces, pastas y carnes blancas.

FINCA VALPIEDRA, S.L.
Término El Montecillo, s/n · 26360 Fuenmayor (La Rioja)
Tel.: 941 450 876 · www.fincavalpiedra.com
https://www.facebook.com/FincaValpiedra
https://twitter.com/FincaValpiedra
https://www.instagram.com/fincavalpiedra

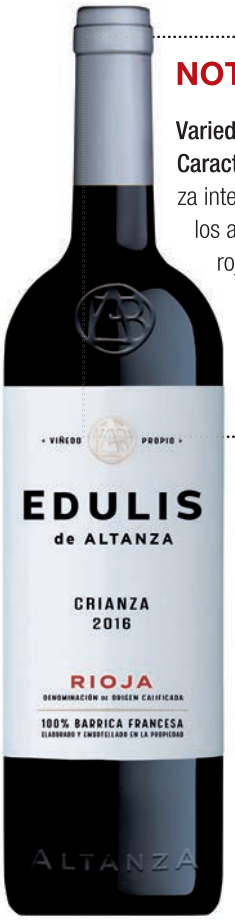
Edulis de Altanza

Este tempranillo, que salió al mercado por primera vez hace ya 14 años, se mantiene fiel a sus precursores. Con una crianza de 12 meses en barrica de roble francés, es fresco, afrutado y fácil de beber, y además tiene una magnífica relación calidad-precio, de ahí que triunfe en más de 50 países. Y es que se trata de un vino versátil presente en gran cantidad de restaurantes aquí y en el extranjero. Destacar que, recientemente, *Edulis* ha protagonizado uno de los cambios de la marca, reafirmando el carácter moderno de la bodega. En cada detalle se puede apreciar el cambio: desde la etiqueta, que le da un estilo más actual; hasta la cápsula, que sirve como guía ya que es más reconocible. La información que aparece en la botella también aporta más valor: sugerencias de maridaje, certificado que indica que el vino es vegano; así como perfiles de redes sociales y un QR para facilitar el acceso a la web y tienda *online*.



Si queremos conocer de primera mano sus métodos de elaboración, Altanza –situada en Fuenmayor, en plena Ruta del Vino de Alta y a tan solo 10 minutos de Logroño– siempre tiene sus puertas abiertas. Además de visitas guiadas con un recorrido por las instalaciones y una cata de reservas extraídos directamente de barrica, ofrecen toda una experiencia instructiva y amena en la que introducirse de lleno en la historia y el mundo de la bodega. ✻

Fresco, redondo y agradable, ideal para tapeo o acompañando una buena comida



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo cereza intenso. En nariz predominan los aromas varietales de frutos rojos con ligeras notas a regaliz y una madera bien ensamblada. De entrada ligera, equilibrado, redondo y con buena acidez.

BODEGAS ALTANZA
N-232, Km 419,5
26360 Fuenmayor (La Rioja)
Tel.: 941 450 860
www.altanza.com
enoturismo@altanza.com

Finca de la Rica



La bodega Finca de la Rica está de enhorabuena porque su finca Las Cabezadas de Matadula ha sido reconocida como *Viñedo Singular*. La buena noticia llegó el pasado 10 de octubre, una fecha para recordar en el mundo de vino en general y en la Denominación de Origen Calificada Rioja en particular. El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación D. Luis Planas hizo entrega en la sede del Consejo Regulador del Rioja a 50 bodegas (607 existentes) de los diplomas que acreditan la titularidad de los 84 primeros *Viñedos Singulares* que se certifican en España. La Denominación de Origen Calificada Rioja ha sido nuevamente pionera en este sentido legislando la nueva categorización de vinos de *Viñedos Singulares*. Lo más probable, como anunció en su discurso de reconocimiento el ministro, es que en el futuro otras zonas y otras denominaciones se apunten a esta nueva normativa. En la Rioja hay en la actualidad cerca de 70.000 hectáreas de viñedo de las que solamente se han calificado como *Viñedos Singulares* 155 hectáreas, que corresponden a las 84 parcelas propiedad de 50 importantes bodegas solicitantes entre las que cabe destacar: Muga, Marques de Murrieta, Marques de Riscal, Dinastía Vivanco, Izadi, 200 Monjes, Luis Cañas, etc, y la finca Las Cabezadas de Matadula de Labastida.



Para bodegas Finca de La Rica: "Es una alegría enorme que el Ministerio de Agricultura reconozca lo que nosotros en su día teníamos claro y es que de la finca La Matadula se podría elaborar un gran vino que a partir de ahora se podrá comercializar como lo que es, un auténtico *Viñedo Singular*.✻

FINCA DE LA RICA
Las Cocinillas, s/n · 01330 Bastida (Álava)
Tel.: 628 833 065 · www.fincadelarica.com

Tú y yo somos más que (tiempo)



Azpilicueta

LIBRE DE TIEMPO

Descubre más en **azpilicueta.com**

WINEinMODERATION.com
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Una cosa está clara. El día de Navidad nadie se la quiere jugar con un vino que no ha catado. El día de Nochebuena se rinde a los clásicos con nombre y el Año Viejo/ Año Nuevo a los espumosos. Hasta aquí todos de acuerdo, pero hay más ocasiones en las que las dudas nos asaltan...

Restaurante Somos - Barceló Torre de Madrid



Vinos para Navidad

PROPUESTAS PARA NO FALLAR





POR MERITXELL FALGUERAS

La Vella Farga Unique Hotel (Lladurs, Lleida)



Por ejemplo, ¿qué podemos hacer vínicamente el día de los Santos Inocentes? ¿qué vino regalar en la cada vez más común tradición del 'amigo invisible' que sea bueno pero económico? ¿y cuál llevarle al anfitrión de una cena a la que estamos invitados para quedar bien y agradecerle así que se haya pasado el día en la cocina? Las respuestas a éstas y otras preguntas, a continuación:

Para el amigo invisible: vino joven, joven

Antes de la Navidad llega el vino del año. Pero atención, el *Beujolais Noveau* ya no es *trendy*, y ya no se espera al tercer jueves del mes de noviembre. Se empieza a disfrutar un poquito antes o después, a penas el primer mosto fermentado está embotellado y llega a los puntos de venta. Gusta por la maceración carbónica y se prefiere de km 0. Es la historia líquida del año y en nuestras tierras cada vez tienen más adeptos, por ello lo que puso en su día de moda la variedad de uva gamay del sur de la Borgoña ahora es patrimonio de la humanidad (¡del vino!). Vinos sinceros, frescos, expresivos y que cuestan el presupuesto impuesto por ese amigo tan visible.

Para las cenas de empresa

Las setas no son patrimonio exclusivo del otoño. Así que maridad vinos según sus salsas y cocción. No solo existe el Barolo –vino del Norte de Italia– o el pinot noir para maridarlas, con blancos con chicha elaborados con viognier o un buen chardonnay con lías, las setas están deliciosas.

Para llevar a casa de la gente que te cae bien

Con burbujas rosadas estos días es imposible equivocarse. Tema licores, también, no dejéis que los gin-tonics monopolicen el *afterparty*. Ratafías, rancios, *rasteau*, olorosos, amontillados, *vin de paille*...

Vinos para el frío en general

Con las legumbres, los cocidos, las fabadas y todas aquellas comidas tan de invierno no lo dudéis: un vino especiado con un toque vegetal de la familia de los cabernets, el sauvignon y el franc.



Vinos del frío en particular

Los icewine de Canadà y los eiswein en Austria y Alemania. Encontramos de riesling, de grüner veltliner y de welschriesling respectivamente.



Supper Stars

Para que solo se hable del vino y no de política

Coge vinos que den que hablar. Los *orange wines* de Eslovenia, *vin jaune* de la uva savagnin. A ver si encuentras algún Rutherglen muscat de Australia y ya no se hablará de nada más que del centro de la mesa ocupada por estos vinos exóticos.

Para marcarte un regalazo

¿Y si le haces a esa persona muy especial un *colheita* de su año? ¿o un Madeira? ¡Seguro que en este regalo no ha pensado ni el mismo Papá Noel! ¡Son vinos que aguantan muchos muchos años! ¡Y abrirlos es ya una ceremonia!



Seabourn

Para el Día de los Inocentes

Ahora en *instagram* se ha vuelto a poner de moda lo que Napoleón hacía con su ejército el "sabré à champagne". Con el mítico sable para abrir las botellas de un golpe seguido y decapitar la botella. El truco: darle en la hendidura de la botella y que la botella esté bien fría. Si lo haces te quedas con todo el mundo, pero cuidado mejor hacerlo al aire libre y sin peligros a la vista.

Para pedir a Santa Claus o a los Reyes Magos

Cuando era pequeña pensaba que por qué no pedíamos todo lo más caro para Navidad, ¡si parecía que Santa Claus estaba forrado! Sauternes, Grand Cru, vinos boutique de syrah, algunos 100 puntos Parker, grandes formatos, los decantadores de vidrio más exclusivo…. ¡Cómo pagan los Reyes Magos, ves preparando la lista de vinos más exclusiva de la historia!❋

Bodegas Félix Sanz





Bodegas Félix Sanz nace en 1934 y centra su producción en la elaboración de vinos bajo la Denominación de Origen Rueda, siendo pionera en la zona. Actualmente sigue con la filosofía del fundador Don Félix Sanz, creando vinos de calidad con esmero y respeto por el medio ambiente que sean la máxima representación del terruño y la zona.

Vinos únicos y distintos

En bodega se realizan diferentes tipos de elaboraciones basadas en vinos monovarietales, siendo en el caso de los verdejos, el monovarietal joven, el Selección fermentado y criado con sus lías y el Fermentado en Barrica sus máximos exponentes bajo la marca Viña Cimbrón como referencia al viñedo del que procede la uva.

En la elaboración se utilizan levaduras autóctonas que ayudan a sintetizar todas las particularidades de la zona depositadas en la uva verdejo. De la misma manera, se han incorporado en elaboración los novedosos depósitos ovoides de hormigón y poseen un interesante parque de barricas de 500 litros de roble francés.

Bajo la marca Montenegro, Bodegas Félix Sanz comercializa sus vinos de Ribera del Duero. En cualquiera de sus elaboraciones: Roble, Crianza o Reserva, son un claro exponente del trabajo realizado en la zona, uva tempranillo elaborada en roble francés con la elegancia y sedosidad que solo puede aportar un clima privilegiado al amparo del río Duero.

Pago Cimbrón Single Vineyard

Los vinos de Bodegas Félix Sanz tienen su origen en el Pago Cimbrón, 30 hectáreas concentradas en un viñedo único en una zona privilegiada de Rueda. Están situados a más de 750 metros sobre el nivel del mar. El terruño está formado por cantos rodados de origen fluvial, suelo arcilloso y base caliza. El clima continental y la influencia del río Duero, acaban por conferir a los vinos una personalidad única. Además, se rigen por el principio de la biodinámica.



I+D: Sostenibilidad

En Bodegas Félix Sanz practican una viticultura no agresiva y respetuosa, se ha dado el paso a producción ecológica y forma parte del proyecto polinizador de la mano de Syngenta. Un proyecto pionero en la zona centrado en la conservación y mejora de la biodiversidad en el entorno agrario. ❋ **Más información: www.bodegasfelixsanz.es**

NOTA DE CATA

Nombre: Monte Negro Reserva
D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Tras 18 meses en barrica, se obtiene este vino de color rojo picota. En nariz destacan recuerdos a frutas rojas con pinceladas de café, sándalo, vainilla, cacao y regaliz. Sabor limpio y noble.

NOTA DE CATA

Nombre: Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica
D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: Color verdoso con reflejos dorados. Aromas a melocotón y frutas confitadas con notas especiadas y lácteas. En boca es untuoso y equilibrado. Muy sugestivo y evocador.

Bodegas Yllera

Nos propone un maridaje para sorprender en estas fechas



No pierdas la ocasión de disfrutar de un menú completo maridado con los vinos más adecuados para cada receta.

Desde Bodegas Yllera nos han preparado una propuesta completa para facilitar la elección de los platos en las comidas y reuniones que se celebran en estas fechas. La unión de gastronomía y vino con elegancia, coherencia y buen gusto.

Entrantes

Vasitos de langostinos con aguacate, mango y queso: una combinación de sabores y texturas que sorprende a todos. Colocando los ingredientes en taquitos por capas y los langostinos cocidos en la parte superior en unos pequeños vasos de cristal.

Vino: *Yllera Privée Brut.* Frescos aromas varietales propios de la uva verdejo y chardonnay, con crianza sobre lías que le aportan un carácter complejo y equilibrado en boca.

Tabla de embutidos y quesos: jamón ibérico, cecina de León, lomo, queso curado… y añadiríamos unos chorizos al espumoso. Para los más clásicos, una combinación que nunca falla.

Vino: *Pepe Yllera,* D.O. Ribera del Duero. Boca amplia y sedosa en este ensamblaje de tempranillo y cabernet sauvignon con 6 meses de crianza en barrica.

Primer plato

Bacalao en salsa verde con almejas: sobre la salsa de ajo y perejil se colocan los lomos de bacalao y después las almejas hasta que se abran. Hay muchas variantes de esta receta, pero siempre es un acierto.

Vino: *Yllera Verdejo Vendimia Nocturna,* D.O. Rueda. 100% uva verdejo vendimiada por la noche para preservar su frescura y cualidades organolépticas. Limpio en nariz, elegante y con un toque final levemente amargo propio de la variedad.

Segundo plato

Lechazo asado con patatas panaderas: un clásico de la gastronomía castellana. La sencillez en la elaboración no está reñida con la expresión del sabor de una exquisita materia prima. La cocción requiere más tiempo, pero el resultado merece la pena.

Vino: *Jesús Yllera,* Ribera del Duero. El delicado ensamblaje de variedades de Ribera (tempranillo, cabernet sauvignon y merlot) nos sorprenderá por su extraordinaria elegancia y enorme complejidad. 12 meses de barrica de roble resultan en una nariz explosiva y moderna y una sensación en boca densa, golosa y aterciopelada.

Postre

Mousse de turrón: una forma diferente de probar los dulces típicos de Navidad. El mítico turrón de Jijona se disuelve con leche y después se añade a la base de claras montadas y nata de la mousse. Para darle un toque especial se puede espolvorear crocanti y canela por encima.

Vino: *Yllera 5.5 verdejo frizzante,* Vino de la Tierra de Castilla y León. Verdejo joven parcialmente fermentado, fresco, dulce, con una chispa de carbónico naturalmente presente en la uva y con solo 5,5 % de alcohol.❋

Más información:
www.grupoyllera.com



Yzaguirre 1884

Más de 80 botánicos y dos años de reposo

Solamente los auténticos virtuosos del vermouth son capaces de crear recetas complejas que den como resultado creaciones únicas en forma de líquido. Este es el caso de Bodegas Yzaguirre que ha fusionado el conocimiento de sus más de 135 años experiencia en el universo del vermouth para desarrollar *Yzaguirre 1884,* un vermouth que homenajea el año de fundación de la bodega y cuya elaboración es, en sí misma, una auténtica obra de arte.



En su proceso de elaboración el tiempo, la paciencia y la maestría en la selección de las materias primas son, a partes iguales, los tres factores determinantes que marcan la diferencia. La creación de Yzaguirre 1884 arranca con la selección artesana de más 80 hierbas aromáticas diferentes que se mezclan con especias, cítricos y flores, que maceran durante tres meses en una solución hidroalcohólica y vino blanco. Este tiempo de reposo confiere al líquido una textura densa, de color oscuro, que absorbe todos los aromas de los ingredientes y en el que los botánicos comienzan a ensamblarse. El líquido está ya preparado para unirse con el vino blanco, azúcar y alcohol dejando que la madera y el tiempo actúen. La última parte de este proceso de creación culmina con el reposo durante dos años en barricas y foudres de roble, y es este prolongado reposo en madera la clave final para la obtención de un vermouth premium con un sabor y aroma que recuerda a las recetas más ancestrales.
El resultado es un vermouth excepcional, hecho con el mimo artesano característico de Bodegas Yzaguirre en el que cada parte del proceso está supervisado por su equipo de expertos para garantizar la máxima calidad.

Navidad con Yzaguirre 1884

Las notas cítricas de Yzaguirre 1884 convierten a este vermouth en el perfecto compañero de tradicional roscón de reyes. La armonía con este dulce navideño, cuya tradición se remonta al reinado de Luis XV, es perfecta gracias a las notas de agua de azahar que realzan todos los matices que esconde este vermouth.❋

Más información:
www.vermutyzaguirre.com



Características: A la vista destaca su color rojo caoba oscuro, límpido, con brillos anaranjados y ambarinos con una densidad muy característica. En nariz *Yzaguirre 1884* destaca por las intensas notas de madera procedentes del envejecimiento en barricas de roble, hierbas aromáticas, raíces y especias. Gran riqueza de los aromas terciarios y un fondo finísimo a sotobosque procedentes de las raíces de plantas usadas en la preparación del extracto. En boca, se muestra denso, goloso con un dulzor y amargor bien compensados; alcohol perfectamente integrado, final redondo y agradable.

Perfect serve: Las especiales cualidades de *Yzaguirre 1884* le convierten en un vermouth muy versátil apto para el aperitivo, en el que se recomienda tomarlo en frío; es también un líquido aconsejable para protagonizar el broche final a una comida, donde entra en perfecta armonía con postres de chocolate o café.

Lustau Añada 1992 Vintage Sherry

Una forma inusual de entender los vinos de Jerez

Bodegas Lustau ha creado el único palomino dulce que se elabora en Jerez. Solo 4.878 botellas con 27 años de crianza que muestran la cara desconocida de la uva palomino. Además, viene estuchado y es perfecto para regalar.



Bodegas Lustau es considerada un referente a nivel mundial cuando se habla de vinos de máxima calidad. La filosofía de Lustau sigue siendo la misma desde su origen en 1896: ofrecer al consumidor la más amplia y selecta colección de especialidades de Jerez.

Lustau elabora desde 1989 su colección *The Vintage Series,* en la que cada *Añada* marca sus propios tiempos, su evolución y su camino. Sin esquemas previos y sin tiempos.

En Viña Montegilillo, situada en la zona denominada "Jerez Superior" Bodegas Lustau cultiva la uva palomino para elaborar sus *Añadas*. Los viñedos reciben alrededor de 3.000 horas al año de sol, acompañadas de una pluviosidad relativamente alta con alrededor de 600 litros de media anual. El paisaje de la zona está constituido mayoritariamente por colinas de tierra caliza de color muy blanco, denominada "albariza". Un suelo rico en carbonato cálcico, arcilla y sílice. Cada año se seleccionan aquellas parcelas que muestran las mejores condiciones para alcanzar una vendimia tardía. Gracias a un cuidadoso y exhaustivo control diario, consiguen una palomino muy madura, recolectada antes de que aparezca podredumbre o pasificación. La fermentación parcial y una crianza estática son las claves de la elaboración y posterior envejecimiento de las *Añadas*. La fermentación alcohólica se detiene gracias a la fortificación. De esta forma se consigue, que el vino mantenga sus azúcares naturales. El vino comienza una crianza estática y oxidativa en botas selladas y lacradas por el Consejo Regulador, que anteriormente contuvieron vino oloroso. Únicamente cuando el vino ha alcanzado su plenitud, se embotella. Es el caso de *Lustau Añada 1992,* el vino que sin duda se convertirá en el regalo perfecto estas Navidades. ❋

Más información: www.lustau.es

Es un vino estupendo para acompañar foie-gras, postres o quesos



NOTA DE CATA

D.O.: Jerez
Variedad: Palomino
Características: Vino de vendimia tardía envejecido durante 27 años en botas que previamente contuvieron oloroso. Las 4.878 botellas se lanzaron en julio de 2019, cuando el vino había alcanzado su plenitud. Es un vino complejo, intenso y concentrado, con aromas de hoja de tabaco seca, cuero y nueces. En boca es dulce, meloso, con buena acidez y final ligeramente amargo. Aromas de mazapán, maderas nobles, turrón y piel de naranja caramelizada, sobre un fondo tostado. Se recomienda servir ligeramente frío, entre 10 y 12ºC.

Bodegas Altos de Torona

Dos Rías Baixas para momentos especiales

Bodegas Altos de Torona propone dos vinos, iconos de su bodega en O Rosal, Rías Baixas, para los momentos más especiales, donde la compañía se convierte en el maridaje perfecto.



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño, caíño y loureira
Características: Tras 4 meses sobre finas lías en depósito de inoxidable, se obtiene este vino de color marillo pajizo con reflejos verdosos.
Aroma intenso a frutas de hueso y tropicales (melocotón, mango) combinadas con notas balsámicas de laurel.
Goloso en boca, refrescante acidez y final prolongado con recuerdo de frutas maduras.
Ideal para maridar con almejas a la marinera, arroz con rape y langostinos, sushi, verduras salteadas y pechuga de pollo al limón.



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Elaborado con el método tradicional *champenoise*, con 9 meses en fase de rima, a una temperatura controlada de 12-13 grados en cava climatizada.
De color amarillo con reflejos dorados y fina burbuja.
Aromas a frutas blancas como pera, cítricos y notas con un fondo fresco y de levadura, aportadas por la crianza en rima.
En boca destaca una acidez equilibrada, burbuja fina y no muy persistente, paso en boca sedoso y final de frutas frescas con un elegante amargor.
Perfecto para acompañar aperitivos, ostras, sashimi, jurel marinado, salmón ahumado y quesos frescos.

La tradición vitivinícola de la familia Gómez comienza hace más de 30 años en su casa de la infancia, en O Rosal (Galicia), pero su pasión por el vino se consolida años más tarde, cuando en el 2002 funda su primer proyecto bodeguero en familia: Bodegas Altos de Torona. En su tercera generación, mantiene el respeto por la tradición y el interés por la innovación en el cuidado del viñedo, el más grande de Galicia con 94 ha de extensión, en el que siguen prácticas respetuosas con el medio ambiente.

Para celebrar momentos inolvidables estas Navidades, la bodega gallega nos invita a degustar dos de sus elaboraciones más especiales: *Altos de Torona Rosal* y *Altos de Torona Brut.*

Altos de Torona Rosal

Uno de los vinos más representativos de la bodega, un *coupage* de las variedades autóctonas gallegas: albariño, caíño y loureira, cuyos intensos aromas a frutas de hueso y tropicales como el melocotón o el mango y la suma de todos los matices aportados por los varietales, crea una combinación de sensaciones en la copa que lo convierten en una opción ideal para degustar en estas fechas.

Altos de Torona Brut

El vino espumoso de Altos de Torona es fresco y equilibrado, con elegantes notas herbáceas y un ligero aporte de las levaduras gracias a su crianza en rima durante 9 meses, el compañero perfecto para disfrutar de un aperitivo o una sobremesa, pero también es ideal para acompañar con mariscos o un buen pescado al horno.

Ambas propuestas son un homenaje a su viñedo, a la ubicación privilegiada en la que se encuentra –a orillas del Río Miño y con influencia del Océano Atlántico– y a la viña, al suelo donde nace la cepa que posteriormente le da vida a vinos con carácter, de intensos aromas y elegancia. ❋

Más información:
www.altosdetorona.com

Rovellats

Cavas para acompañar buenos momentos

En Rovellats les gusta pensar que sus cavas pueden ser testigo de los momentos bonitos de sus clientes. En Navidad, es tradición brindar con un buen cava así que nos proponen dos: *Rovellats Gran Reserva Masia S. XV Brut Nature 2010* y *Rovellats Gran Reserva Col·leccio Extra Brut 2012.* Ambos acompañan perfectamente toda la comida, así que son perfectos para las fiestas.



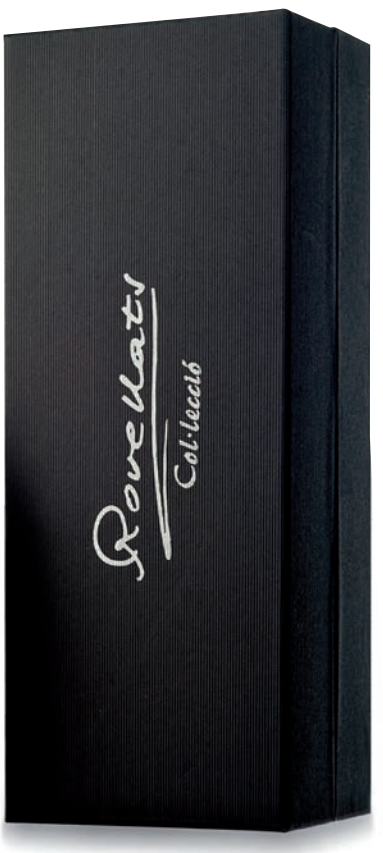
NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay
Características: Es limpio y potente, intenso y sabroso.
Premios: Gold Medal - International Wine Awards, España 2019, Médaille d'Or 92p– Gilbert & Gaillard, France 2019, Great Gold Medal Civas 96 puntos– Premios Akata Vino, España 2019

Rovellats es un proyecto familiar ya en su tercera generación. La familia Cardona Vallès ha ido transmitiendo a lo largo de los años el secreto de la elaboración de sus grandes vinos y el amor a su tierra, elaborando vinos y cavas a partir de la uva que vendimian en sus propias tierras.
Sant Martí Sarroca, en la comarca barcelonesa del Alt Penedès, ha sido testimonio de la evolución de Rovellats desde los siglos X-XV. Bajo la Masía del siglo XV y situada a 12 metros de profundidad, su cava es única en el mundo por su original estructura de estrella de seis puntas y una rotonda central. Resguardadas de la luz, las botellas esperan pacientes hasta lograr su punto óptimo de maduración.
A pocos años de celebrar su primer siglo de elaboración de cavas, en Rovellats mantienen intacta su visión acerca de la realidad de un producto del que merece ver preservada su identidad y su personalidad. Siempre han optado por una producción limitada, para respetar la esencia de la tierra y plasmarla en unos cavas capaces de transmitir emociones a quienes lo beben.
Las variedades tradicionales macabeo, xarel·lo y parellada, junto con la antigüedad de los viñedos justifican la permanente calidad del producto. Esta tradición y la visión de futuro, han convertido a Rovellats en una gran empresa.
Los cavas que proponen en esta ocasión han sido merecedores de numerosas medallas de oro y excelentes puntuaciones en las guías vinícolas de referencia.*

Más información: www.rovellats.com





Enoturismo

Es posible conocer la historia de Rovellats y adentrarse en los secretos del cava. Proponen a los enoturistas visitar la Finca, los Jardines Modernistas, la Masía del Siglo XV, la Capilla con una réplica de la Virgen de Montserrat y la sala Museo. Además, conocerán todo el proceso de la elaboración del cava desde la tierra hasta la copa. La visita finaliza en el lugar en el que se crían pacientemente los cavas Rovellats, la Rotonda. Contacto: Tel.: 699 42 84 443 - enoturisme@cavarovellats.com

NOTA DE CATA

D.O.: Cava
Variedad: Xarel·lo, parellada y chardonnay
Características: Es amable y cremoso, largo y elegante.
Premios: Gold Medal - International Wine Awards, España 2019, Médaille d'Or 91p– Gilbert & Gaillard, France 2019, Gold Medal Civas 95 puntos– Premios Akata Vino, España 2019

Vinos de regalo

Una selección de vinos únicos para regalar a los amantes de las etiquetas con personalidad



El cava ecológico más elegante: Privat Brut Chardonnay

Este cava premium –con una crianza de entre 15 y 20 meses en botella– es contundente y elegante, y supone una experiencia para los sentidos. **PVP: 11,95 €**



Nacido en el Priorat: Cruor 2015

Anna Gallisá firma este vino vino profundo y elegante que nos adentra en el Priorat con serenidad. PVP.: **29,95 €**



De celebración: Salceda 50

Viña Salceda lanza esta primera añada de este vino conmemorativo de sus 50 años. Un tinto equilibrado y corpóreo. **PVP: 29 €**



Edición limitada: Chivite La Zorrera

La Zorrera es una parcela excepcional de la que se obtiene un vino único de la variedad garnacha tinta intenso y equilibrado. **PVP: 35€**



Excepcional y de guarda: Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2017

Entrada vibrante, con una combinación de limón y salinidad. Frescura compleja pero suave, que crea el equilibrio perfecto entre la madurez y el intenso sabor. **PVP: 182 €**



Desde el corazón de Ronda: La Encina del Inglés 2017

Para su enóloga Ana de Castro es el vino emblema de Bodegas La Melonera "fruto del trabajo de recuperación de variedades autóctonas andaluzas. Un vino auténtico y con mucha personalidad". **PVP 16€**



Esencia del Empordà: 5 Finques Reserva

Su enólogo Delfí Sanahuja lo define como "un vino complejo que expresa los diferentes microclimas, terrenos y variedades del Empordà". **PVP: 11,95€**



Un cava con personalidad e historia: Perelada Gran Claustro

Elaborado con pinot noir (60%) y chardonnay (40%), posee un sabor cremoso y maduro, ligeramente afrutado y con un buen equilibrio. **PVP: 17,90 €**

Pago de Cirsus

Disfrutar de momentos especiales

Pago de Cirsus es uno de los complejos de enoturismo mas interesantes de la Ribera Baja de Navarra. Un exclusivo hotel *boutique* de 12 habitaciones, restaurante y bodega, enmarcados en un mar de viñedos, componen este lugar especial.



Tempranillo, merlot, syrah, chardonnay, cabernet sauvignon, garnacha y moscatel, son las variedades allí sembradas, distribuidas en 136 hectáreas de viñedos que producen sus vinos tintos, blancos, rosado y dulce; ofreciendo así una amplia gama para todos los gustos. Desde el año 2014 la Bodega Pago de Cirsus, goza de la calificación de Vino de Pago, (D.O.P. Pago Bolandin), ubicándose en lo más alto de la "Pirámide de calidades del Vino Español". Por ser un vino de Pago, la regulación indica que su vinos solo se pueden elaborar con las propias uvas de la finca, y los viñedos deben estar en el mismo terreno donde se ubica la bodega. Además se debe garantizar el máximo control de calidad y seguimiento durante todo el proceso, todo el año y en todo momento.

Hotel y restaurante

Un ambiente medieval, elegante y lleno de detalles se encontrarán los visitantes en todos los espacios del hotel y el restaurante. Su cocina, de tendencia vasco–navarra, ofrece una experiencia de sabores y texturas únicas. Bajo la filosofía de elaborar platos con productos locales, de proximidad y sabores tradicionales, se seleccionan los mejores productos de Navarra para que cada plato sea un deleite para sus comensales. Desde el año 2015 el restaurante ostenta un muy merecido Sol de la *Guía Repsol.*

Un escenario ideal para momentos especiales, hoy en día es un referente en la zona para la celebración de fechas importantes. Sus múltiples y versátiles espacios permiten realizar todo tipo de celebraciones como bodas, bautizos, reuniones de empresas, etc; tanto en verano como en invierno, además de contar con personal especializado para la organización y planificación de eventos. Pago de Cirsus conjuga un entorno grandioso de vistas a viñedos, atardeceres espectaculares, vinos especiales pero sobre todo de servicio y atención inigualable para sus visitantes. ✻ **Más información: www.pagodecirsus.com**



NOTA DE CATA

Nombre: Pago de Cirsus Cuvée Especial
D.O.P.: Pago Bolandin
Variedad: Syrah, cabernet sauvignon y merlot
Características: Color cereza. Aromas a frutos rojos y chocolate. En boca es estructurado, elegante y equilibrado.



NOTA DE CATA

Nombre: Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada
D.O.P.: Pago Bolandin
Variedad: Tempranillo, merlot y syrah
Características: Color cereza con reflejos rubí. Aromas a frutos rojos y cacao. En boca es frutado y largo. Fresco y concentrado con taninos de terciopelo.

D.O. Almansa
Maridaje festivo

Taller de fotografía Casa de Cultura de Almansa



En los momentos especiales que vivimos con familia y amigos en estas Fiestas, el vino de Denominación de Origen Almansa no puede faltar sobre la mesa. ¿Quieres saber cómo maridarlo en cada momento de esta Navidad? ¡El maridaje perfecto lo tienes en estas líneas!

Ya sea para cualquier comida o cena que tengamos desde este momento y hasta que los Reyes Magos pasen a dejarnos los regalos, desde la D.O. Almansa nos orientan sobre qué tipo de vino debemos escoger según el tipo de menú que tengamos sobre la mesa:

Aperitivo
El caso de que de forma previa tengamos un aperitivo en el que queramos sorprender, un vino rosado puede convertirse en la mejor elección. También podemos apostar por un blanco sauvignon blanc en caso de que el queso sea uno de los protagonistas de los entrantes.

Platos fuertes
Si vamos a tener carne roja sobre la mesa, la mejor manera de acompañarla es con un vino tinto elaborado con garnancha tintorera o monastrell. Dependiendo de la intensidad de la carne, también variará la intensidad del vino, por lo que debemos también prestar atención a este detalle y, en cualquier caso, también tener un syrah a mano, cabernet sauvignon o merlot como una buena opción dentro de la Denominación de Origen Almansa.

Platos ligeros
Por el contrario, si vamos a optar por platos algo más ligeros, lo mejor es que nos decantemos por un vino blanco verdejo de la D.O. Almansa. Si es el marisco y el pescado lo que va a reinar en la velada, un blanco chardonnay o sauvignon blanc hará que el maridaje roce la perfección.

Postre
Y ya en el momento del postre, no debemos olvidar que un vino dulce sobre la mesa puede ser una elección extraordinaria para rematar un encuentro inolvidable estas fiestas.



Taller de fotografía Casa de Cultura de Almansa

La D.O. Almansa cierra un 2019 excelente
La Denominación de Origen Almansa llega al final de un año en el que su marca sigue llegando a cada vez más rincones de nuestro país y, especialmente en Europa. A lo largo de 2019 han realizado importantes eventos y vivido momentos en los que sus vinos han sido los grandes protagonistas a través de acciones de promoción realizadas tanto a nivel local, nacional e internacional.
A nivel de su comarca y provincia, han querido llevar a cabo acciones de promoción para acercar el conocimiento de su vino entre los consumidores y clientes de la zona. De hecho, organizaron en la sede de la D.O una cata de vino con motivo de la Asamblea Nacional de la Undef organizada en Almansa y también se sumaron al *Día del Movimiento Vino DO.*
También se desplazaron a Albacete para asistir a la *II Jornadas de la Vinodiverdidad* y en la *Feria de Albacete* dieron a conocer la singularidad y calidad de sus vinos en el stand en Castilla La Mancha TV.

Taller de fotografía Casa de Cultura de Almansa

Para regalar

También podemos disfrutar de los vinos de Denominación de Origen Almansa de otra manera: ¡regalando vino a quien más queremos y pidiéndoselo a Papá Noel y a los Reyes Magos! La D.O. Almansa nos lo pone fácil ya que tiene un montón de puntos de venta de vinos repartidos por toda España. Otra opción es escribir un correo a info@denominacion-origen-almansa.com y nos remitirán nuestro pedido al punto más cercano.



Por otro lado, y además de haber estado presentes con su stand en *Fenavin*, la D.O. Almansa asistió a la Interprofesional del Vino, en CaixaForum de Madrid, un evento en el que se abordaron los retos a los que se enfrenta el sector del vino. También organizó una acción en la capital de España con una degustación de vinos D.O .Almansa en *The One Wine Spain.*

A nivel del sector del vino de nuestro país, la D.O. Almansa también estuvo presente en las dos Asambleas Generales organizadas por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), tanto en Mallorca como en Lugo. Otro de sus objetivos fue abrir las puertas de la zona del mediterráneo a los vinos de Denominación de Origen Almansa con su presencia en *Verema Alicante* donde se presentaron sus vinos a los asistentes con una cata para que todos disfrutasen de la calidad única de los vinos de Denominación de Origen Almansa.



La Acción Inversa con Rusia y Alemania, punto de inflexión

Pero sin duda fue en el mes de junio cuando se produjo el evento más destacado e importante en 2019 para la Denominación de Origen Almansa y que esperan volver a repetir en 2020. Durante 4 días, la D.O. manchega organizó una *Acción Inversa* con importadores venidos de Alemania y Rusia, en un acto promocional a nivel internacional en el que se realizaron visitas a viñedos, bodegas, degustaciones y *showrooms* para conocer la esencia de la denominación de origen.

Con todo ello, afrontan, después de un año muy satisfactorio desde todos los ámbitos, un 2020 lleno de nuevos retos y en el que esperan que, como mínimo, puedan conseguir acercar los vinos y la calidad de su zona de producción a muchos más lugares en España y al resto de Europa. ❋

Más información:
www.denominacion-origen-almansa.com

ALMANSA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Castilla-La Mancha

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

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

Monte Real Gran Reserva 2011

Entre los mejores del mundo



Bodegas Riojanas, una de las pocas bodegas centenarias de la D.O.Ca. Rioja, está orgullosa de su pasado pero siempre con la mirada puesta en el futuro. Para estas Navidades nos sugieren un vino que ha sido elegido entre los 100 mejores del mundo en la categoría de *Cellar Selection* por la revista *Wine Enthusiast.*

Con más de 125 años a sus espaldas, Bodegas Riojanas es una de las más prestigiosas empresas vinícolas españolas y se enorgullece de ser una de las 13 bodegas centenarias de La Rioja pero que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos. Actualmente está al frente del negocio Santiago Frías, la 5ª generación. Ejemplo de dinamismo e innovación, la bodega ha seguido en los últimos años una estrategia de diversificación que le ha llevado a incorporar una oferta de vinos de la más alta calidad integrada por vinos de las denominaciones de origen españolas más importantes.

El arte de la crianza

Pero si en algo destaca Bodegas Riojanas es en el arte de la crianza, siendo especialistas en la elaboración de reservas y grandes reservas, no en vano los antiguos calados de Bodegas Riojanas están impregnados de su centenaria historia y nos hablan de la pasión que en ella se ha vivido por la crianza de los vinos, un arte que los enólogos riojanos dominan como nadie.

Monte Real y *Viña Albina* son sin duda dos de las marcas más reconocidas entre los grandes reservas históricos de Rioja, un tipo de vinos representativos de un estilo que ha dado fama y prestigio a esta región vinícola y sigue despertando la admiración de entendidos y aficionados. Vinos clásicos y 'aristocráticos' por antonomasia, que muestran todo su esplendor en las mejores añadas y justifican por qué para muchos expertos siguen siendo el paradigma del vino de calidad.

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo picota intenso, con sutiles ribetes teja. Borde amplio, con lagrimas persistentes. De buena capa, limpio y brillante.

La primera sensación en nariz es perfumada, infusionado de moras, arándanos negros, ciruelas maceradas, que abren paso a un explosión de pimienta negra, clavo, que según se va oxigenando con el tiempo, da paso a la finura del tostado mostrando apuntes a vainilla, chocolate negro puro, y un toque balsámico. En paso de boca es delicado, deja una sensación táctil golosa, aterciopelada, llena de frutosidad.

Su ataque final es complejo, vibrante, opulento, que finaliza con persistencia gustativa a notas licorosas de arándanos negros, especias dulces, regaliz y notas minerales.



Monte Real Gran Reserva 2011, entre los 100 mejores vinos del mundo

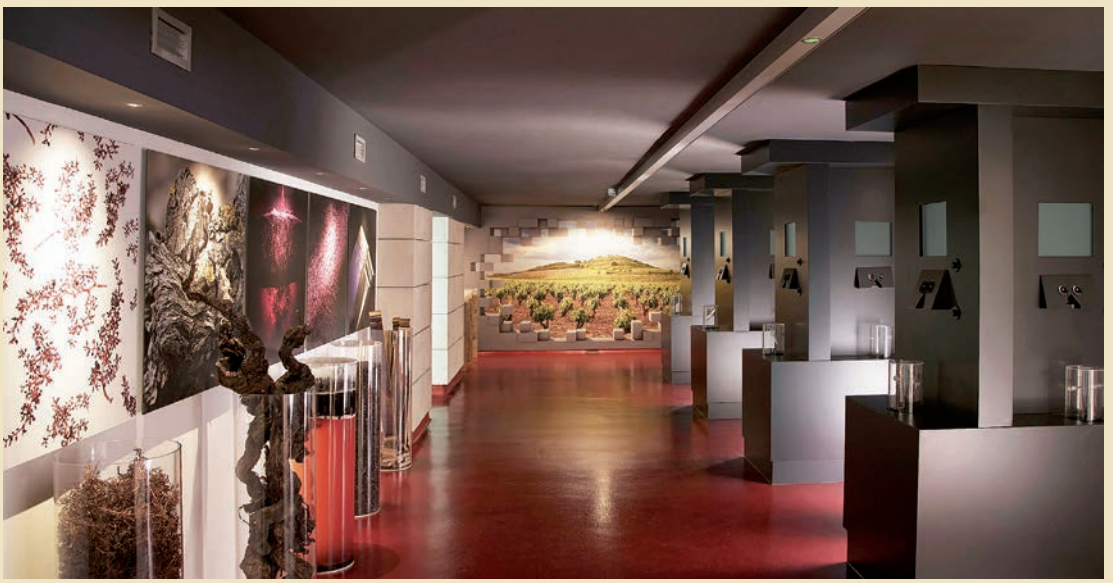
Monte Real Gran Reserva de la excelente cosecha 2011 ha sido incluido en el *Top 100* de los mejores vinos del mundo –categoría "Cellar Selections"– por la influyente revista especializada estadounidense *Wine Enthusiast,* que incluye en esta selección de élite los vinos con mayor potencial de envejecimiento de todo el mundo.

Pionero en Rioja de los 'vinos de finca', que adquirieron renombre a principios del Siglo XX, Monte Real 2011 es un vino que

¿Te apetece disfrutar de un viaje enoturístico a través del tiempo?



El recorrido empieza por el edificio original, fundado en 1890, el cual ha sido habilitado como Salón-Museo en el que se exhibe una muestra de utillajes, herramientas y maquinaria vinícola utilizadas durante el último siglo. Después se recorren las ampliaciones que se han llevado a cabo a lo largo de los años, descubriendo los distintos métodos de elaboración y crianza que han convertido a Bodegas Riojanas en un referente en la elaboración de vinos *premium*. Después se llega a la 'Sala de Sensaciones del Vino' donde se plantea un recorrido interactivo que invita a ejercitar los sentidos y almacenar en la memoria el amplio abanico de sensaciones que percibimos al disfrutar de una copa de vino. Es un espacio dinámico al que la bodega va incorporando novedades, la última de las cuales es la denominada "Los Sonidos del Vino", un audiovisual que permite descubrir la multitud de matices sonoros característicos del mundo del vino. Cada sonido es especial, desde el sonido de la uva al ser vendimiada, a los sonidos propios de las diferentes actividades que se realizan en la bodega, como el despalillado de la uva, la fermentación y la trasiega, o el sonido al descorchar una botella y al servir el vino en una copa y brindar con él. Siguiendo con la experiencia interactiva, la bodega ha habilitado un cementerio con 126 nichos en los que reposan botellas históricas que van desde 1888 hasta 2011. Para convertirlo en un circuito ameno y divertido, han acompañado cada año del hito cultural, social, político o deportivo más relevante acontecido en esa fecha. Así, los visitantes podrán ver los vinos que la bodega elaboró en el año en que se fundó Google, nació el DNI en España o en el que el hombre llegó a la luna... Como broche final a la visita, el recorrido finaliza siempre con una degustación de vinos acompañada de un aperitivo.



representa el carácter auténtico del tempranillo riojano y la singularidad del viñedo del que proceden las uvas con las que se elabora. Se trata de una selección de parcelas situadas en el paraje denominado 'El Monte', a una altitud de unos 430 metros, con suelos arcillo-calcáreos cubiertos de cantos rodados y ubicado en la localidad de Cenicero, epicentro de la subzona Rioja Alta. El viñedo de la variedad tempranillo tiene más de 40 años, está plantado en vaso y su cultivo se realiza con criterios de viticultura sostenible, obteniéndose unas producciones máximas de unos 4.000 kg/ha, ideales para cosechar un fruto de la máxima calidad.

La técnica de elaboración con levaduras autóctonas y la posterior crianza en barricas de roble americano de tostado medio plus durante 36 meses, determinan el perfil del *Gran Reserva Monte Real 2011* como un vino potente y estructurado, al tiempo que dotado de una gran finura y elegancia. Como escribe el director del comité de cata Michael Schachner en el reportaje publicado por *Wine Enthusiast,* "definitivamente es un vino excepcional, destinado a la categoría de 'guarda', que se puede disfrutar ahora o en el 2030".

Además del importante espaldarazo que representa la selección de *Monte Real Gran Reserva 2011* entre los 100 mejores vinos del mundo por parte de *Wine Enthusiast,* la veintena de premios que han obtenido los vinos de la marca Monte Real en los principales concursos internacionales celebrados estos últimos años y las altas puntuaciones que le han otorgado las guías de vinos más prestigiosas de varios países evidencian el reconocimiento a la gran calidad de este clásico 'renovado' tanto por parte de los críticos como de las nuevas generaciones de amantes del vino. ❋

Más información: www.bodegasriojanas.com

Fagus de Coto de Hayas

Alma de garnacha

El nombre de Fagus proviene del latín *(Fagus Selvatica)* que significa Haya. Fagus se empezó a comercializar en el año 2002 con la añada 2000 para completar la gama de vinos *Coto de Hayas,* sorprendiendo a propios y extraños por sus peculiaridades y tipicidad.





NOTA DE CATA

D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza intenso con tonos rubí. Aroma muy intenso, fino, elegante, con un fondo de frutas rojas, ciruela, cereza. Notas minerales, especiadas, café, tostado, vainilla, pastelería, yema de huevo, merengue, muy bien integrado en el vino. Entrada muy potente en boca, grasa y voluminosa, con un paso muy equilibrado y concentrado, muy vivo, buena acidez. Final largo, amplio, sedoso, con un tanino muy redondo y conjuntado.

Este vino que Bodegas Aragonesas nos propone para estas Navidades vino a complementar el camino que *Coto de Hayas Garnacha Centenaria* había comenzado dos años antes en un proyecto que por entonces era incierto, pero por el que Bodegas Aragonesas apostó y es una realidad a día de hoy: la elaboración de vinos de alta calidad con la variedad garnacha, algo lógico si se tiene en cuenta que la bodega se encuentra en la zona vitivinícola con la mayor concentración de viñedos de cepas viejas de garnacha del mundo.

La mayor virtud de la garnacha es el aporte de frutas rojas y negras, con buena intensidad y con matices minerales y especiados, normalmente provenientes de garnachas viejas y concentradas del Campo de Borja.

En la bodega buscaban vinos con fruta fresca, que en la entrada se presenten potentes, con paso de boca amplio, graso, voluminoso y sobre todo con mucha fruta, carnosidad y que en el final de boca sean largos, con taninos amables, redondos, bien equilibrados y fáciles de beber. Esta teoría les llevó a buscar en el campo el tipo de uva que necesitaban para elaborarla de una manera especial y conseguir el objetivo. Lo consiguieron, pero siempre a partir de viñedos viejos de 40-50 años, con producciones inferiores a 1 kg por cepa. El objetivo, desde el principio, era conseguir un vino donde domine la fruta roja madura, típica de la garnacha, con un paso de boca voluminoso y equilibrado, donde destaque la grasa y amplitud de la fruta madura bien ensamblada con la madera que acompaña y realza las virtudes de la uva. El uso de la madera aporta un buen toque de originalidad y complejidad, para que de alguna manera, pueda ser reconocido con facilidad por el consumidor final. También se utiliza una pequeña mezcla de añadas que permite tipificarlo e identificarlo. Así, la añada principal ocupa el 86% de la mezcla, la añada anterior 7% y la posterior 7%. Todas ellas criadas en barrica con diferentes tiempos cada una. ✻ **Más información: www.bodegasaragonesas.com**

Destaca la excelente relación calidad - precio de este vino que nace de garnachas de viñas viejas

Casar de Burbia

Las raíces de Casar de Burbia, tanto las familiares como las de sus propias viñas, están profundamente vinculadas al Bierzo. Se trata de una bodega puramente familiar, viticultores hasta la médula y vinificadores de viñas. El origen de Casar de Burbia se debe a Nemesio Fernández Bruña, primera generación de la bodega y padre de los actuales propietarios. Los viñedos que tiene en propiedad Casar de Burbia se posicionan en el entorno de la montaña de Valtuille de Arriba, junto al Camino de Santiago. Cuentan con 26 hectáreas de viña de montaña, que trabajan siempre manualmente en función de la edafología del terreno. Como bodega familiar que son, están obsesionados por mantener el legado de sus viñas de generación en generación, por este motivo los últimos años los han dedicado en pleno a la renovación de sus parcelas, no solo a ecológico, sino también reduciendo al máximo el número de tratamientos y la cantidad de cobre que utilizan para su control. Entienden la viña como un ente vivo y buscan favorecerla para que alcance un equilibrio natural de la forma más sana posible. Al mismo tiempo, son conscientes de la necesidad de comprender mejor sus viñas y sus necesidades, un trabajo que basan en la observación pausada a lo largo de las cosechas y en la readaptación de los trabajos que pueden ser susceptibles de mejora. Saben que un vino especial proviene de un viñedo especial. Desde un principio en Casar de Burbia decidieron apostar por las microvinificaciones. Sus vinos están pensados para envejecer y ganar complejidad conforme avancen en el tiempo. ✻

Se trata de una bodega puramente familiar dedicada a la viticultura sostenible



CASAR DE BURBIA
Constitución, s/n · 24549 Carracedelo (León)
Tel.: 987 562 9 10
www.casardeburbia.com

Pazo Pondal

La bodega Pazo Pondal ha decidido representar en España a la casa de champagne Jeeper. Una casa que comparte su filosofía y la forma de entender la viticultura responsable. Una marca ligada a la tradición, la calidad y la exclusividad.
Les Domaines Jeeper es una empresa familiar gestionada por la familia Dubois (presente en Champagne desde 1764) y la familia Reybier, propietaria del prestigioso Château Cos d'Estournel, Saint Estèphe 2nd Grand Cru Classé de Bordeaux.

Botella exclusiva, llamativa y un packaging de lujo

Jeeper es un champagne moderno, con una filosofía sólida basada en producciones limitadas con una personalidad única (todos los ensamblajes están hechos con chardonnay envejecido en barricas de roble); viticultura sostenible con viñedos certificados en HVE (alto valor para el medio ambiente); y una perfecta combinación de el espíritu vitivinícola tradicional con las tecnologías más modernas. Además, es una casa de champagne apasionada que respeta la tradición, la cultura y prima la calidad sobre todas las cosas.
El viñedo consta de 40 hectáreas con parcelas especialmente ubicadas en la Montagne de Reims, en la Côte des Blancs, en el Vallée de la Marne y en el Vallée de l'Ardre para otros Crus. Sus instalaciones de vinificación les permiten hacer su cuvées con un alto nivel de precisión. Con 1200 piezas, se trata de la tercera compañía más grande en el área de Champagne en términos de capacidad de barriles de roble, después de Krug y Bollinger.
La marca Jeeper fue creada en 1949 por Armand Goutorbe después de recibir un Jeep del ejército de los EE. UU, de ahí su nombre.✻



BODEGA PAZO PONDAL
Coto, s/n
36436 Cabeiras. Arbo (Pontevedra)
Tel: 986 665 551
www.pazopondal.com



Finca el Rincón de Clunia 2014

NOTA DE CATA

Vino de la Tierra de Castilla y León
Variedad: Tempranillo
Características: Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. De profundo color rojo cereza. Aromas de frutos rojos y negros conjuntados con matices especiados, con cacaos, finos tostados, crema y canela. Su cálido paso por boca vuelve a poner de manifiesto la intensidad de la fruta. Su gran concentración y finura, y sus taninos dulces, hacen que su final sea largo, amable. En conjunto, extremadamente complejo y elegante.

Procede de una sola parcela de tempranillo de unas dos hectáreas situada a 970 metros de altitud, muy cerca de la ciudad romana de Clunia. Se trata de un terreno hostil en el que la climatología pone cada día a prueba las cepas y donde tanto terruño como viticultura juegan un papel fundamental en el resultado. Pero son, precisamente, esas condiciones extremas del terruño lo que lo convierte en excepcional. La altitud en la que están enclavados los viñedos complica las decisiones de viticultura, sin embargo, también proporciona un arma fundamental en la lucha contra los efectos del calentamiento global en los vinos. Esta condición ha sido confirmada por los numerosos premios y reconocimientos recibidos por *Finca el Rincón de Clunia,* entre los que se cuenta el figurar, desde su primera añada, entre los Mejores Vinos de España de la prestigiosa *Guía Peñín.* También revistas como las norteamericanas *International Wine Cellar* o *Wine Enthusiast,* y concursos como *Tempranillos al Mundo,* entre muchos otros, han premiado la calidad de este vino ❋

MARIDAJE

Asados de lechal, cocido y legumbres, migas de pastor, caza mayor, carnes rojas, quesos curados y semicurados, parrilladas y cochinillo

BODEGAS CLUNIA Carretera BU-925, Km. 29.25 · 09410 Coruña del Conde (Burgos) · Tel.: 948 818 574 · www.bodegasclunia.com

Abadal 5 Merlot

Vinculados al mundo del vino desde hace más de ocho siglos, Abadal está ubicada en Santa Maria d'Horta d'Avinyó, una localidad situada en el corazón del Bages, a poca distancia de Barcelona, en un entorno único que cautiva por su belleza y su singularidad. Abadal es una bodega familiar nacida de la vocación de elaborar vinos que expresen la singularidad de su paisaje: viñedos en terrazas rodeadas de bosque, variedades tradicionales únicas –picapoll y mandó como principales exponentes– y suelo de arcilla con fuerte presencia de piedra. En su apuesta por el territorio como camino de diferenciación e identidad, la bodega trabaja para afianzar la tradición vitícola del Bages con innovación y modernidad. Paisaje, historia, vino y gastronomía se fusionan en la propuesta enoturística de Abadal, entre la que destacan actividades como la Visita Gourmet, el Silencio entre Viñedos, la Ruta de las Barracas de Viña o el Abadal Christmas Market & Wine Experience –el evento anual gastronómico y navideño de la bodega–. En este sentido, como reconocimiento a su propuesta de Enoturismo, en 2018 fueron galardonados con el Premio de Enoturismo de Cataluña a la Mejor Experiencia Enoturística.

Para seducir y cautivar esta Navidad, nos proponen su vino *Abadal 5 Merlot.* La complejidad de cinco tipos de merlot que crecen en cinco parcelas diferentes para elaborar un único vino, aportando las características particulares de cada uno de estos viñedos.❋



MARIDAJE

Costillas de cordero, fricandó de ternera o tarta sacher

BODEGAS ABADAL
Información y reservas Enoturismo:
+34 666 732 969 - visita@abadal.net
08279 Santa Maria de Horta de Avinyó (Barcelona)
Tel.: 938 203 803 · www.abadal.net

NOTA DE CATA

D.O.: Pla de Bages
Variedad: Merlot
Características: En nariz, balsámicos, especias y cacao. En boca, grosellas y cerezas fundidas en una sublime complejidad del terreno. Doce meses de barrica redondean el vino.

Granbazán Limousin

La bodega Granbazán, fundada en el año 1981, se encuentra en El Valle del Salnés, en pleno corazón de las Rías Baixas y es uno de los primeros y más bellos *châteaux* de Galicia, rodeado por un mar de viñedos.

Granbazán es un destino de ensueño. La privilegiada situación geográfica donde se enclava convierte a esta bodega en un lugar idóneo para realizar bodas y todo tipo de eventos. En este entorno mágico nace *Granbazán Limousin*. Las uvas de albariño con las que se elabora proceden de las mejores parcelas de la finca Tremoedo, ubicada a tan solo 2 km. del Océano Atlántico, y a 3 Km. de Cambados. Su orientación las dota de una excelente madurez frutal, manteniendo su frescura atlántica. Resultando un vino perfectamente estructurado para su posterior crianza en barricas de roble francés de 500 y 600 litros.

Gran Oro en los Premios Best of Spain Wine Challenge Irlanda 2018.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Brillante, de color amarillo pálido, En nariz, muy complejo, flores blancas, fruta de hueso con recuerdos a albaricoque y aromas procedentes de la delicada crianza: torrefactos, vainilla y ahumados muy sutiles para respetar el aroma varietal. En boca es untuoso, fresco de final seco, con una retronasal muy varietal con toques especiados, muy larga persistencia.



El pionero de los albariños envejecidos en roble

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



Tramuntan ART

Para los amantes del Empordà y fieles defensores de sus variedades autóctonas, la Cooperativa agrícola de Garriguella propone la gama de vinos *Tramuntan ART:* un blanco, un rosado y un tinto con mucha personalidad.

Tramuntan Art Blanco: Un blanco joven con carácter ampurdanés, 100% de garnacha roja de montaña. Un vino goloso de color amarillo pálido, brillante y nítido. Aromas intensos de frutas blancas con matices a plantas aromáticas de montaña y un final floral muy persistente. Intenso, voluminoso y equilibrado en boca. Ideal para maridar con todo tipo de pescados, mariscos, arroces y carnes blancas.

Tramuntan Art Rosado: Para los amantes de los rosados que quieren romper con los tabús gastronómicos. Un rosado joven 100% de garnacha tinta. Goloso, de color cereza pálido, brillante y nítido. Un vino floral con aromas intensos de frutas rojas, confitura de fresa y un final floral muy persistente. Intenso, elegante y equilibrado en boca. Perfecto para acompañar pastas, ensaladas, carnes blancas y especiadas.

Tramuntan Art Tinto: Para disfrutar entre amigos sin pensar en nada más que no sea el momento, el ahora, el para siempre. Un tinto innovador fiel a la tradición de cariñena y garnacha tinta. De color cereza con reflejos violáceos. Una sinfonía entre los aromas de frutos rojos, especias y plantas aromáticas. Estructurado, redondo y aterciopelado. Casa muy bien con carnes, guisos, marinados y quesos.❋

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

Bodegas Sobreño



Tras dos décadas de dedicado trabajo, Bodegas Sobreño se ha convertido en un referente en la D.O.Toro gracias a la producción de unos vinos tintos limpios, brillantes y muy equilibrados, elaborados a partir de tinta de Toro, variedad autóctona de la zona.

En Bodegas Sobreño se cuida con mimo todo el ciclo vegetativo de la vid para obtener las mejores uvas; durante la vendimia se selecciona una uva excelente de pequeño tamaño y madura; y por último se controla rigurosamente la producción, con lo que consigue una gran calidad en todos sus vinos.

Para estas Navidades nos sugieren *Finca Sobreño Ildefonso,* un vino muy especial, en el que se conjuga a la perfección la potencia de la tinta de Toro con sutileza, elegancia y mineralidad. Es el resultado de la selección de dos parcelas de más de 60 años; una en un terreno cubierto por grandes cantos rodados con arcillas en el subsuelo que aporta potencia y estructura. La otra, con suelo de arenas calizas lleno de minerales y también arcilla en el subsuelo, brinda las notas minerales y esa parte más sutil.

El trabajo de Bodegas Sobreño y la calidad de sus vinos han sido reconocidos en numerosas ocasiones a nivel nacional e internacional. Destacan los 92 puntos que el crítico estadounidense James Suckling ha otorgado a dos de los vinos de Bodegas Sobreño: el *Finca Sobreño Crianza* y el *Finca Sobreño Ildefonso*. Este último además, tiene el grato honor de figurar como mejor vino de la D.O.Toro por el prestigioso concurso *Mundus Vini,* un galardón al que se unen los 92 puntos que ha recibido de la *Guía de Vinos Gourmets 2019.* Reconocimientos y galardones que ensalzan el trabajo de esta bodega y la calidad de sus vinos. ❋



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

Valquejigoso, Mirlo Blanco 2015

De la simbiosis dehesa-viñedo, de cepas rodeadas de jara, alcornoques, encinas y animales en libertad, sale al mercado la esperada añada de este blanco excepcional de la madrileña bodega Valquejigoso, *Mirlo Blanco 2015.*

Encontrar un mirlo blanco, al igual que un trébol de más de tres hojas (imagen de la bodega) es un síntoma de buen augurio. Esto es lo que debió pensar Aurelio García, enólogo de la bodega, cuando descubrió que en menos de 2 hectáreas de viñedo situado en la parte más fresca de Valquejigoso y con un suelo arenoso y profundo, las variedades blancas utilizadas para este blanco iban a tener un comportamiento tan complejo. La mezcla de albillo real, sauvignon blanc y viognier, permite mantener el frescor de su suelo, la longevidad en botella y la maduración perfecta. La elaboración de las tres variedades se hace por separado hasta que una vez pasados ocho meses en barricas nuevas y de segundo año se define la proporción varietal que compondrá el vino definitivo. De ahí se trasiega a un depósito de hormigón con forma de huevo durante un año para propiciar que el vino tenga más estructura, volumen y untuosidad en boca. El resultado son 2.200 botellas de un vino excepcional.❋

El embrujo de lo silvestre, de lo auténtico y de lo singular en una sola botella



NOTA DE CATA

Variedad: 65% albillo real, 20% sauvignon blanc y 15% viognier
Características: Elegante, fresco, mineral, contundente y con gran personalidad, nos traslada al embrujo de lo silvestre, lo auténtico y a la singularidad de una tierra y de una filosofía de elaborar vinos de calidad y guarda en la sierra de Madrid.

VALQUEJIGOSO
Ctra. Villamanta-Méntrida, s/n
28610 Villamanta (Madrid)
Tel.: 918 136 841
www.valquejigoso.com

Los Escribanos

Bodega La Viña es una empresa puntera en el mundo del vino, siendo una de las principales bodegas de la D.O.P. Valencia. Fue fundada en 1945 y está situada en el municipio valenciano de La Font de la Figuera. Su privilegiada situación en el límite de las provincias de Valencia, Alicante y Albacete, entre el Mediterráneo y la Meseta, proporciona personalidad a sus vinos, ya que tiene sol, brisa marina, clima seco, fríos inviernos y altitud. Entre esos vinos para esta Navidad nos sugieren *Los Escribanos.* Un vino que refleja el alma de las cepas viejas (de hasta 60 años de antigüedad) de dos de las variedades autóctonas que más reflejan el carácter de la zona en la que nace (monasrell y garnacha tintorera), ubicadas en parcelas recuperadas por la bodega y escogidas por sus excepcionales condiciones naturales. Estas variedades aportan al vino todos lo matices y características del terruño y que, gracias a la sabiduría de generaciones de viticultores, dotan a *Los Escribanos* de una personalidad que acredita su origen.❋



NOTA DE CATA

D.O.P.: Valencia
Variedad: 85% monastrell y 15% garnacha tintorera
Características: Color rojo cereza intenso. Aromas de carácter mediterráneo, destacando frutas rojas maduras, monte bajo y notas minerales y balsámicas. Estructurado en boca, envolvente, maduro, de paso largo y goloso. Final largo, fresco y amable.

MARIDAJE

Puede disfrutarse solo o con todo tipo de platos, en especial carnes rojas, guisos de pescado y arroces

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



La Calma Mágica

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza intenso con tonalidades violáceas. Aroma intenso y de gran complejidad, carácter de montaña, destacando frutas rojas maduras (guindas, grosellas fresas silvestres...), especias, ahumados y aromas de monte bajo (tomillo, romero, lavanda...), con un sutil carácter mineral que refleja la tipicidad de los viñedos de montaña de los que provienen las uvas con las que se elabora.
En boca es estructurado, envolvente, potente, con un buen frescor y amable.

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



Anecoop Bodegas y Bodegas San Martín han lanzado, en colaboración con Alfredo Sanzol, este vino que lleva el nombre de una de las obras más representativas del director y dramaturgo pamplonés, en la que rinde homenaje a su padre, nacido en San Martín de Unx, localidad donde se ubican las instalaciones de la bodega.
Ambas bodegas unen, a través de este proyecto, teatro y vino, presentándolo con estas palabras: "Ahora tienes en tus manos algo más que un vino.

Porque *La Calma Mágica* es, sobre todo, una obra de teatro. El homenaje de Alfredo Sanzol a su padre, a los viajes, los sueños y los reencuentros que se gestan alrededor del vino. Un vino especial, criado en barrica de roble navarro y elaborado únicamente con garnacha de San Martín de Unx, que quiere invitarte a disfrutar del arte, de la belleza, de los sentimientos, de la vida y –por qué no- de la muerte y el rechazo a que las personas se vayan para siempre".❋

MARIDAJE

Perfecto para maridar con asados, carnes a la parrilla, caza, guisos de carne y pescado, legumbres



Vallejo Avenas 2018

NOTA DE CATA

D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Chardonnay
Características: Color amarillo pálido, limpio y brillante. Aroma de buena intensidad y complejidad, con predominio de notas de fruta blanca madura (peras), fruta tropical (piña), ligeros apuntes cítricos, frutos secos y elegante evocación mineral. Buena entrada de boca, resulta fresco, sedoso en el paso, con cierta untuosidad, buena acidez y paso estructurado y equilibrado que nos lleva a un final largo. En retrogusto vuelven las notas a fruta blanca madura y sensación de cremosidad.

Hacía falta un vino blanco de alta gama que acompañase al exclusivo *La Casa de la Seda*, un tinto de uvas centenarias de bobal, y por ello Murviedro –con el enólogo Juan José Muñoz a la cabeza– ha creado *Vallejo Avenas 2018,* un vino blanco de una única parcela y crianza en barrica. Las uvas son cultivadas en la parcela de nombre Vallejo Avenas, de 2 hectáreas de superficie en el término de Venta del Moro, en la D.O. Utiel Requena. Las uvas se someten a un prensado muy suave, el mosto fermenta lentamente en barrica a baja temperatura con levaduras silvestres y se somete a una crianza de 6 meses en las mismas barricas de 500 litros de roble francés con sus lías finas, sin maloláctica.

Un chardonnay de estilo propio, fresco, complejo y con cuerpo



Como vino blanco de guarda, su reposo en botella afina el vino para ser disfrutado a lo largo de los próximos años gracias a su bajo PH y a su excelente acidez natural.❋

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

Dominio de Tares P3



NOTA DE CATA

D.O.: Bierzo
Variedad: Mencía
Características: Muestra un color rojo picota y reflejos granates. En nariz sorprende por su complejidad, con aroma a frutos negros confitados, ciruela, regaliz y almendra tostada. Su paso por boca es equilibrado y potente, con tanino pulido y redondo, y donde afloran recuerdos de los aromas mencionados.



Dominio de Tares ha conseguido recuperar viñas centenarias de mencía en diferentes zonas de la Denominación de Origen Bierzo, unas viñas con un alto valor ecológico y cultural. El vino P3 es el ejemplo claro de su apuesta por conservar esta riqueza vinícola y el reflejo de saber trabajar con viñas únicas. Esta mencía prefiloxérica de más de 110 años es la joya de la bodega y cada añada marca la personalidad de este pago de casi media hectárea de extensión. En Dominio de Tares fueron visionarios y con P3 se adelantaron en el concepto de vino de parcela de la zona, una idea que actualmente está regulada en la reglamentación del CRDO Bierzo. Es difícil encontrar en El Bierzo una parcela con estas características para crear un vino como P3. La bodega, fundada en el año 2000, ha apostado por seleccionar viñedos centenarios para así evitar una posible desaparición de este legado que los viticultores de la zona han trabajado durante siglos. De este empeño nace esta nueva añada del vino P3 2012 que se ha vendimiado a mano y ha tenido una crianza de 16 meses de barricas francesas y 24 más en botella.❋

Es un mencía centenario, elaborado con viñas prefiloxéricas

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

Vel' Uveyra Mencía Barrica 2018



NOTA DE CATA

D.O.: Ribeira Sacra
Variedad: 85 % mencía, 10% garnacha y 5% negreda
Características: Color rojo violáceo característico de la mencía. Aromas de sotobosque y castiñeiros de la Ribeira Sacra. Bayas silvestres, mora, zarza, flores secas de violetas, mineral. Entrada equilibrada con notas balsámicas. Vino estructurado pero con gran frescura y taninos suaves persistentes.

Ronsel do Sil, S.L. es una sociedad fundada en 2010. 'Ronsel' significa estela, el surco que deja la barca cuando navega por el agua. En este caso Ronsel do Sil pretende dejar su huella de pasión y respeto por el paisaje sostenible y la cultura del vino en la Ribeira Sacra.



Estamos ante una pequeña bodega rehabilitada de un antiguo lagar, cuya filosofía se basa en ensalzar las variedades autóctonas mediante una cuidada elaboración artesanal. Su objetivo es la elaboración de vinos de alta calidad dentro de la D.O. Ribeira Sacra. A tal fin, cultiva diez hectáreas de viñedo, parte propio y parte arrendado a viticultores de la zona. La totalidad de la superficie es vendimiada a mano en los escarpados bancales característicos de la zona.

Muy placentero en boca

Entre los vinos que elaboran, para estas Navidades nos proponen *Vel' Uveyra Mencía Barrica 2018*. 'Vel'uveyra', en gallego 'mira la viña', representa el cromatismo exuberante de la vendimia de la uva mencía. La disposición en retícula de las uvas expresa la racionalidad de la nueva viticultura en el paisaje ancestral de la Ribeira Sacra. ✻

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

estela VINS

Estela presenta nueva imagen e incorpora nuevas referencias a su portafolios

Vinos Austriacos
WEINRIEDER

ESTELA VINS
Distribució i venda de vins, caves i champagnes.
Plaça Europa, 817600 Figueres - Alt Empordà
estela@vinsestela.com
+34 972 678 422
www.vinsestela.com



Mayor de Ondarre Reserva 2015





Aúna el carácter y personalidad del *terroir* y el buen hacer de la bodega

Bodegas Ondarre se funda en 1985 en Viana (Navarra), con la filosofía de desarrollar vinos de terruño en una zona de gran singularidad formada por pequeñas parcelas y viñedos antiguos. Dirigida por Pedro y Luis Limousin Ucin, tercera generación bodeguera en la familia, son fieles a los principios fundacionales de esta bodega: prestan gran atención en la selección de uvas de estos viñedos de bajo rendimiento ubicados en suelos muy específicos de Rioja, donde además hay altas concentraciones de variedades poco habituales como mazuelo y tempranillo blanco.

En Bodegas Ondarre se elaboran vinos singulares, con mucha personalidad, debido a las peculiaridades de sus suelos y la calidad en su elaboración y, gracias a los cambios recientes en las regulaciones de D.O.Ca Rioja, en la que se establece una nueva clasificación de los vinos en dependencia de la procedencia de la uva, se ha elaborado "Vino de Municipio" y se va a elaborar "Vino de Viñedo Singular".

En la actualidad, los vinos de Bodegas Ondarre se presentan en el mercado con las siguientes marcas: Señorío de Ondarre reserva, Mayor de Ondarre reserva, Valdebarón tinto, Valdebaron blanco y Ondarre 7 Parcelas.

Mayor de Ondarre Reserva 2015, el vino que nos sugieren para estas Navidades, con una producción limitada de 6.180 botellas, es un fiel reflejo de la filosofía de la bodega: singularidad del *terroir* de la zona de Viana, estricta selección de dos parcelas, viñedos de muy baja producción y edad media de 40 años y vinificación tradicional.❋

BODEGAS ONDARRE
Carretera de Aras, s/n, 31230 Viana, Navarra
Tel.: 948 645 300
www.bodegasondarre.es

Bouza do Rei Albariño

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





NOTA DE CATA

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

Olivia Poutas, la enóloga de la bodega, produce este vino blanco joven que hoy nos presentan a partir de una sola variedad de uva, la albariño, procedente de viñedos de la subregión Valle del Salnés.❋

Su calidad ha sido reconocida con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional

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

Pagos de Anguix 2017

El primer vino de J&C Prime Brands en la Ribera del Duero burgalesa

Este vino es el primero que surge de la bodega Pagos de Anguix, el primer proyecto bodeguero del grupo, compuesto por Juvé & Camps (DO Cava), Propietat D'Espiells (DO Penedès) y la distribuidora Primeras Marcas, que se emprende en territorio burgalés.







Pagos de Anguix se encuentra en la localidad burgalesa que le da nombre, en el extremo norte de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Cuenta con un total de 77 hectáreas de viñedo, de las que 35 de ellas son ecológicas y proceden de la compra adicional por parte de J&C Prime Brands de la bodega anexa a Pagos de Anguix, Campos Góticos, reconocida por haber sido pionera en vitivinicultura ecológica en la región.

Las viñas de Pagos de Anguix se sitúan a una altura de 850 metros y tienen edades comprendidas entre los 20 y los 40 años. Se trata de parcelas de tinto fino que son la materia prima de un vino concebido para ser longevo, aunque grato para el consumo inmediato al mismo tiempo. El enólogo de la bodega, Pedro Elena, explica que se trata de un vino con tensión y mucho protagonismo de la fruta, con la madera perfectamente integrada, sápido y con el punto justo de madurez.

Pagos de Anguix es un proyecto que hace realidad el sueño de la familia Juvé por instalarse en la DO Ribera del Duero, una bodega que consolida su compromiso con la excelencia, la sostenibilidad y el territorio. Se trata de una nueva etapa que comienza con el máximo respeto al patrimonio vitícola con el que cuenta Pagos de Anguix y una vocación de excelencia en los vinos.

Para la consejera delegada de J&C Prime Brands, Meritxell Juvé, "Pagos de Anguix es un sueño hecho realidad. Una apuesta firme y segura por un territorio que admiramos desde hace años. El cariño a la viña y el respecto por el terroir demostrado por el equipo de Pagos de Anguix, avalado y apoyado ahora por nuestro equipo técnico, augura unos vinos de grandísimo potencial". ❋

Más información: www.pagosdeanguix.com

NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: 100% tinto fino
Características: Crianza de 10 meses en barrica de roble francés. Marca el estilo profundo, maduro y elegante de la gama de vinos de la bodega.

Entrevista al Presidente de la D.O. Ribera Del Duero: Enrique Pascual

"Nuestros vinos no dejan indiferente, son vinos que hacen sentir"



Lo más novedoso de la D.O. Ribera del Duero es su decisión de potenciar el vino blanco elaborado con la variedad autóctona albillo mayor. ¿No es muy difícil hacer cambiar a los consumidores el patrón 'Ribera igual a vino tinto'?

Con la decisión de autorizar los vinos blancos de albillo mayor hemos querido poner en valor la única variedad de uva blanca autóctona que tiene la Ribera del Duero. La albillo mayor no es una recién llegada, se conocen vestigios de que esta uva forma parte de la identidad de la D.O. desde hace siglos. Aunque su papel durante estas décadas de existencia de la D.O. ha sido complementario, dando estructura a tintos y rosados, esta variedad de uva siempre ha formado para de nuestra tierra, ayudando a la confección del terroir de Ribera del Duero.

En Ribera del Duero nos gustan los retos. Ribera del Duero ha derribado barreras, creando e innovando, cambiando muchas veces las bases sobre las que se asienta el mundo del vino. Es verdad que nos asocian al vino tinto, pero también con vinos que sorprenden, que son capaces de expresar su terruño, vinos de calidad y con gran capacidad de guarda. Y eso mismo es lo que nuestras bodegas ofrecerán con nuestros vinos blancos de albillo mayor.

¿Cómo ha ido la última vendimia? ¿Cómo serán los vinos que se elaboren con esas uvas?

En cantidad ha sido inferior a lo habitual, en especial debido al escaso tamaño y, por ende, peso de las bayas. No obstante, la calidad de la uva ha sido muy alta como consecuencia de la incidencia de este tamaño en la relación superficie/volumen de la baya e igualmente por las condiciones climáticas que han permitido una perfecta maduración. Así, se trata de una vendimia marcada por la producción de vinos muy bien vestidos con un profundo color. Nos vamos a encontrar con vinos frescos y elegantes con una nariz muy expresiva y gran equilibrio en boca destacando especialmente lo aterciopelado de sus taninos. La buena preparación y el impecable cuidado y mantenimiento del viñedo por parte de los viticultores de la Denominación de Origen ha sido clave para prevenir posibles plagas y enfermedades.

¿Como han sido las experiencias de colaboración este año con el séptimo arte?

Con *Seminci* llevamos colaborando desde hace varios años, aunque la presente edición ha sido la primera en la que nos hemos convertido en patrocinador Oro del festival, lo que nos ha permitido llevar nuestros vinos a cada cita de la agenda. Además, la experiencia de estos años ha sido tan satisfactoria que decidimos colaborar con otros de los festivales de referencia, el Festival de Cine de Sitges.

Tenemos que hacer del vino algo cercano, cultural y social

Estas apuestas forman parte de una estrategia más global, ya que desde hace tiempo estamos apostando por aquellos festivales e iniciativas que tienen como objetivo el fomento y reconocimiento de la cultura, el cine, el arte, la innovación y la creatividad en todas sus vertientes.

Sonorama Ribera –el festival de música y vino que se celebra cada verano en Aranda de Duero– ha recibido un Premio Ondas. ¿Qué representa recibir tan importante galardón?

Es un reconocimiento a la estrategia que ha seguido Ribera del Duero para acercarse a los jóvenes y hacer del vino algo cercano y cotidiano. *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". Es decir, por transmitir una forma de vida y de disfrute directamente ligada al mundo del vino, a las bodegas, al paisaje de nuestra tierra y, cómo no, a la Denominación de Origen Ribera del Duero que ha estado detrás de todas las activaciones.

¿Qué balance hace de este 2019?

Tras un 2018 muy complicado en 2019 estamos recuperando ventas. En entrega de precintos, que es como nosotros medimos las ventas, y con datos acumulados hasta octubre, hemos crecido 16,5% sobre el mismo periodo del año anterior.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2020?

La internacionalización es uno de ellos. Para ello, seguiremos invirtiendo en campañas de promoción en los mercados estratégicos para mejorar la presencia de nuestras marcas y para ganar notoriedad.

El consumo de vino entre los jóvenes, siempre responsable, es otra de las claves. Tenemos que hacer del vino algo cercano, cultural y social. Para ello, acciones como el festival de música *Sonorama Ribera*, el *Premio Ribera del Duero de Narrativa Breve* que tendrá lugar en 2020 o el patrocinio del festival de cine de Valladolid son claves. Por último, seguir comunicando el valor añadido de nuestros vinos asociados a un terruño único y a unos bodegueros y viticultores que han sabido interpretar nuestra tierra produciendo vinos excepcionales, complejos e inimitables.

¿Por qué debemos regalar un Ribera estas Navidades?

Porque son vinos con personalidad, originales, especiales. Son vinos que no te dejan indiferente, que te hacen sentir. Vinos que no defraudan, que te dan seguridad de acertar en cada ocasión.❋

Con la Colaboración de

THYSSEN-BORNEMISZA
MUSEO NACIONAL



ELABORAR UNA EMOCIÓN LLEVA TIEMPO

Exige paciencia, rigor y un profundo respeto por lo que tienes delante. En Ribera del Duero compartimos este pensamiento con el Taller de Restauración del Museo Thyssen.

Édouard Manet. Amazona de frente (detalle), hacia 1882 © Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, Madrid

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

CREADO PARA EMOCIONARTE

Brindis chispeantes



Non nos referimos a las burbujas de oxígeno que se forman al bucear ni a las 'burbujas de amor' que cantaba Juan Luis Guerra, sino aquellas que hacen que los vinos dejen de ser tranquilos y se conviertan en espumosos. Sin duda, los preferidos para brindar.

Especial Burbujas

Existen diferentes tipos de vino espumoso procedentes de diferentes partes del mundo, al champagne francés, los frizzantes y espumantes italianos, se suman con fuerza productos de nuestro país de gran calidad, como el cava –que hace años que compite con el champagne en las mejores mesas– y otras marcas de calidad como Clàssic Penedès y Corpinnat que se han sumado hace poco a la gran familia de los espumosos en su versión más premium. Eso sí, todos ellos son sinónimos de celebración y alegría y se han convertido en los compañeros idóneos para inmortalizar nuestros mejores momentos. Las burbujas aligeran y aportan sensación de frescor a cualquier vino y producen un cosquilleo especial que juega con los sentidos. Para maridar con los platos más exquisitos y vivir estas fiestas en toda su plenitud.

Un poco de historia

Según afirma Benoît Musset, doctor en Historia y maestro de conferencias de historia moderna en la Universidad de Maine: "El burbujeo y la espuma de los vinos es un fenómeno conocido desde hace tiempo en materia vinícola. El documento más antiguo conocido que lo menciona es un papiro egipcio con fecha del 23 de octubre del año 522 después de Cristo: enumerando los casos de anulación de una venta de vino, citaba la reanudación de la fermentación en la primavera. Es decir, esta segunda fermentación, que se traducía generalmente por un burbujeo más o menos ligero, se consideraba como un defecto del vino". Y añade que a lo largo de la historia "estos vinos burbujeantes, y no espumosos, se conocían, sin por ello ser especialmente buscados. No es hasta los años 1670-1690, cuando el nacimiento de los vinos de



El arte de recibir a la francesa estas Navidades

Vivir es compartir y más en Navidad. Disfrutar de los pequeños placeres navideños es lo más importante para convertir todos los encuentros en momentos inolvidables. Una nueva forma de disfrutar de esos momentos es recibir estas Navidades con el arte del savoir faire francés gracias al Champagne Mumm Cordon Rouge. Y es que brindar en el aperitivo promete convertirse en la tendencia para que los mejores deseos de estas fiestas se cumplan. Mumm apuesta así por celebrar cada pequeño momento, porque son estos los que verdaderamente conforman nuestras vivencias y nuestras vidas. Porque estar reunido con tus amigos, ya es un motivo para brindar, además de que este champagne marida a la perfección con cualquier tapa. Basta con servirlo muy frío en una copa de champagne.

Champagne espumosos marcan una verdadera ruptura en la historia de los vinos burbujeantes, por dos razones: en primer lugar, porque es la primera vez que se asocia un vino burbujeante con un territorio preciso, la Champagne, y segundo, porque es la primera vez que se desarrollan técnicas específicas de vinificación. A la luz de documentos probados, el Champagne es a nivel histórico el primer vino espumoso producido en un territorio determinado –la Champagne– y de manera regular por productores locales".



Cava

Posee una tradición centenaria que comenzó en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) en el año 1872. Actualmente, se producen al año más de 244 millones de botellas –de las que ya son más de 10 millones de producción ecológica– que llegan a consumidores de todo el mundo.

"Nuestro gran desafío es construir nuevos hábitos: posicionarlo en la gastronomía como el acompañante perfecto de todas las comidas, aperitivos, en las celebraciones o también como bebida de afterwork. Queremos que el cava genere "orgullo de mesa" tanto a nivel nacional como internacional", afirma Javier Pagés Font, Presidente del Consejo Regulador de la DOP Cava.

Corpinnat

Corpinnat es una Marca Colectiva de la Unión Europea abierta e innovadora, nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès, la histórica región situada al sur de Barcelona. El territorio Corpinnat es la cuna de los grandes vinos espumosos de esa zona, donde a finales del s. XIX se inició, y donde se ha perfeccionado la elaboración de estos vinos, siguiendo el método tradicional. El clima, la tierra y el paisaje, y una dilatada experiencia en el cultivo de la viña confieren a este enclave las condiciones óptimas para la elaboración de vinos con una personalidad única.

Pero este proyecto no solo es una garantía de origen, sino que representa también una apuesta en defensa de la singularidad del territorio y las variedades dentro de la oferta internacional de vinos espumosos. Y es que Corpinnat pretende potenciar la excelencia de los vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès con uno de los reglamentos de elaboración más exigentes del mundo. Cosechas manuales de uva ecológica certificada, basadas en variedades históricas del Penedès, avanzando un paso más a favor de la sostenibilidad del territorio y el paisaje con un profundo respeto por las variedades autóctonas. Los vinos espumosos Corpinnat se elaboran con uvas vinificadas íntegramente en la propiedad para poner en valor el oficio del elaborador, y garantizar el estilo y la calidad desde el origen. El clima, la tierra y las variedades tradicionales del territorio Corpinnat dan a estos vinos espumosos una capacidad de crianza en botella que siempre será superior a los 18 meses. Igualmente, la elaboración de un espumoso que supere los 30 meses, y otro que supere los 60 meses de envejecimiento en la cava, es la prueba del compromiso de las bodegas Corpinnat con las largas crianzas.

El compromiso de las bodegas Corpinnat con la viticultura sostenible y la conservación del paisaje, junto a la dignificación del viticultor, conlleva el uso de uva de cosechas propias o de alianzas de larga duración con viticultores, a un precio mínimo garantizado.

Actualmente integran Corpinnat nueve bodegas del Penedès: Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Can Feixes, Júlia Bernet y Mas Candí.

La pasada primavera llegaron al mercado las primeras botellas que incorporan en el etiquetado el distintivo de la marca.

Clàssic Penedès

Desde el año 2014 los vinos espumosos de calidad de la D.O. Penedès reciben el nombre de Clàssic Penedès y se distinguen por su elaboración según el método ancestral y tradicional de los mejores espumosos del mundo. Para pertenecer a esta categoría los espumosos deben ser 100% ecológicos, 100% reserva y estar bajo esta denominación de origen de esta zona geográfica. Además deben permanecer un mínimo de 15 meses en bodega y la añada de la vendimia de las uvas que se utilicen para su elaboración debe aparecer en el etiquetado.

Este escrupulosa atención a la tradición y al detalle sitúa a estos vinos entre los mejores espumosos a nivel mundial.



Champagne

El champagne es un vino espumoso que se produce, cosecha y elabora en el área homónima de Francia. La uva que se utiliza en su elaboración procede de una zona muy concreta y ofrece unas cualidades únicas. La fermentación debe hacerse de una forma natural y en botella, tal como especifica la reglamentación que regula todas las fases de la producción de esta bebida. La gran mayoría de estos vinos son el resultado de un ensamblaje entre diferentes cruz, procedentes de las tres principales cepas de Champagne –chardonnay, pinot noir y meunier– y de vinos llamados 'de reserva', que tienen su origen en vendimias anteriores, y que se incorporan en porcentajes variables hasta superar el 50% del total.

El champagne rosado se elabora por maceración, por sangrado o por ensamblaje de vino blanco y tinto, que resulta el método más extendido.

El vino de champagne –con 362 millones de botellas producidas anualmente de las que más de 4 millones se consumen en España– se exporta a más de 190 países y representa un 10% en volumen del consumo mundial de los vinos efervescentes.❋



Loxarel

Si hay un concepto que sirva para definir la marca Loxarel es la innovación. Esta pequeña bodega del Penedès fue pionera en la aplicación de las técnicas biodinámicas a la vitivinicultura, en la recuperación de las ánforas como envase noble para la fermentación de vinos ligados a la tierra, en la elaboración del primer monovarietal de xarel·lo vermell, y en la comercialización del primer espumoso sin degollar después de 109 meses de crianza en la cava.

Los vinos de Loxarel son ecológicos y biodinámicos; respiran paisaje, recogen la esencia de lo que les rodea. En esta bodega de Vilobí del Penedès, descansan vinos elaborados en ánforas, vinos naturales con carácter, espumosos con personalidad y vinos de variedades autóctonas que habían quedado en el olvido. La familia Mitjans-Nin, propietaria de la bodega piensa que en Loxarel evolucionan hacia los orígenes porque en los métodos y los envases más antiguos han encontrado el respeto que buscaban para dejar que la uva se exprese en total plenitud.

Refugi es la botella más emblemática de la bodega



Siguiendo esta filosofía, elaboran espumosos sin licor de expedición. Bajo el paraguas de los *Clàssic Penedès*, el Refugi es la botella más emblemática de la bodega. Elaborado con xarel·lo procedente de la viña del antiguo campo de aviación (que consta en la ruta de la Memoria Histórica del Penedès), este espumoso descansa un mínimo de 20 meses en el refugio de la guerra civil, origen de la actual bodega, después de una primera fermentación en bota. Es gastronómico y fiel a la tierra que lo ve nacer, y una gran compañía para los encuentros festivos. Se degüella bajo demanda para llegar a la mesa en las mejores condiciones.❋

LOXAREL VINS
Masia Can Mayol, 165
08735 Vilobí del Penedès (Barcelona)
Tel.: 938 978 001
www.loxarel.com

Emina Brut Nature y Win Espumoso

Dos verdejos chispeantes

Desde Bodegas Familiares de Matarromera nos proponen dos opciones burbujeantes elaboradas con la variedad verdejo, ideales para brindar estas fiestas: un espumoso de Rueda y uno sin alcohol.





Bodegas Familiares Matarromera se asienta sobre sólidos pilares basados en el compromiso con la sociedad, el respeto por la naturaleza y la apuesta irrenunciable por la innovación, la investigación y la sostenibilidad. Entre sus proyectos se encuentra la Bodega Emina, en la D.O. Rueda, conocida a nivel nacional e internacional por sus vinos blancos de uva verdejo. Sin embargo, aquí, Bodega Emina elabora otros vinos que sorprenden, como el *Emina Brut Nature*. Por otro lado, en su bodega Win Sin Alcohol, elabora una gama de productos con todo el sabor y 0% alcohol entre los que se encuentra el *Win Espumoso.*

Emina Brut Nature, un espumoso de Rueda para celebrar

Estamos ante un espumoso que despierta la curiosidad del consumidor por su versatilidad y su amplio potencial para el maridaje. *Emina Brut Nature* está elaborado 100% con uva verdejo, procedente de una finca denominada Las Marcas. Presenta un color amarillo pajizo con reflejos verde-limón. En nariz, los aromas de frutas tropicales son los primeros en aparecer, seguidos por cítricos y aromas a bollería fresca. En boca, es fresco, de paso agradable y equilibrada acidez.

WIN Espumoso, un brindis para toda la familia

A los espumosos brut nature, se han sumado otras referencias, como los espumosos sin alcohol, aptos para toda la familia, desde los mayores a los más pequeños. Es el caso del *Win Espumoso,* un vino desalcoholizado (0% vol.), ideal para consumir en cualquier ocasión o celebración. Está elaborado con uvas de variedad verdejo y se adecua a todos los paladares, calma la sed y se puede consumir más de una copa sin problema.



Su proceso de elaboración comienza en el propio viñedo para conseguir uvas con bajo grado alcohólico. Este vino se realiza con maceración media, luego se realiza la extracción del alcohol etílico por medio de un método sofisticado y altamente atento con el producto.

Win Espumoso presenta un color amarillo pálido pajizo con ribetes alimonados. Sus aromas recuerdan a la manzana verde y frutas cítricas. En boca, se disfruta de una agradable sensación carbónica. *Win Espumoso* está pensado para todo aquel que no puede o, no quiere, consumir alcohol, lo que le convierte en el compañero ideal y saludable de cualquier celebración. ✻ **Más información: www.tienda.matarromera.es**

Reymos Selección Centenario Dulce



NOTA DE CATA

D.O: Valencia
Variedad: Moscatel
Características: Color amarillo verdoso con reflejos céreos y perleo fino y persistente. Elegantes y sutiles aromas a fruta fresca, con matices de flores blancas. En boca es redondo, aterciopelado y equilibrado, con espuma suave y envolvente. Persistencia larga, fresca y equilibrada.



Equilibrado y envolvente

Bodegas Reymos –fundada en el año 1918– es la primera cooperativa vitivinícola constituida en tierras valencianas y una de las más antiguas de España. Está situada en la localidad valenciana de Cheste, un término con una altitud media de 218 metros sobre el nivel del mar cuyo microclima, condiciones del suelo y proximidad al mar lo hacen idóneo para el cultivo y desarrollo de la variedad moscatel. Con esta variedad se elabora *Reymos Selección Centenario Dulce,* un espumoso de moscatel D.O. Valencia que aporta exquisitez a la mesa. Un vino que nace de una cuidada elaboración con las mejores uvas de moscatel, cuyo inconfundible sabor y aroma, envueltos en su suave espuma, aportan elegancia a aperitivos y postres. *Reymos Selección Centenario Dulce* es el aliado perfecto tanto en el día a día como en celebraciones especiales. Un producto de alta gama para consumidores exigentes, capaces de distinguir y apreciar los matices.❋

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

Llopart Ex Vite 2010

Actualmente la familia Llopart –que elabora espumosos desde 1887– cultiva 95 hectáreas de viñedo propio situado en las montañas del término de Subirats (Barcelona). Llopart Ex·Vite se elabora con uvas de las mejores viñas viejas (cepas entre 70 y 80 años de edad) de cultivo ecológico de las viñas singulares de Les Flandes. Un vino espumoso que es considerado el emblema de las largas crianzas de Llopart. Envejece majestuosamente con dignidad y elegancia durante 96 meses. El licor de expedición adosado se elabora según una fórmula genuina enológica de finales del siglo XIX de los propios vinos nobles de xarel·los de la finca. La producción es muy limitada, la añada 2010 cuenta con 3.200 botellas. Por supuesto, tan cuidada elaboración merecía una presentación especial de lujo por lo que la botella luce una etiqueta de fundición y se presenta en un estuche metálico.
Un vino espumoso ideal para las sobremesas que se alargan, para paladearlo con tranquilidad, perfecto para compartir en buena compañía estas fechas navideñas que se acercan.❋



NOTA DE CATA

CORPINNAT
Variedad: Xarel.lo (60%) y macabeo (40%) de las viñas singulares de Les Flandes
Características: Color dorado, brillante y penetrante, nos muestra una burbuja pequeña, fina e integrada que, gracias a su larga crianza se transforma en una emotiva caricia al paladar. Aroma potente, elegante y complejo que mezcla recuerdos de frutos secos, tostados, balsámicos y ahumados sutiles. En boca es amplio y muy sabroso, con ligeros matices de fruta horneada, estructurado y muy cremoso. Su recuerdo es persistente y agradable, prolongado como el mismo tiempo que su botella custodia.

LLOPART
Ctra. de Sant Sadurni a l'Ordal, km 4
08739 Subirats (Barcelona)
Tel.: 938 993 125
www.llopart.com

Martín Códax Espumoso



Bodegas Martín Códax nace en 1986. Un proyecto que comenzó con la ilusión y el esfuerzo de un grupo de viticultores y que hoy en día es ya una realidad que ha convertido a esta bodega en emblema de los vinos gallegos fuera y dentro de nuestras fronteras, exportando a más de 40 países. Sus vinos se elaboran siguiendo novedosas técnicas de elaboración sin olvidar tampoco los métodos tradicionales.

Para la elaboración de *Martín Códax Espumoso* se ha realizado una vendimia seleccionada a principios de septiembre, diez días antes de la fecha de inicio de la vendimia convencional para garantizar su frescura y equilibrio. Previamente a la elaboración mediante el método tradicional (*champanoise*), el vino base se conservó sobre sus lías durante tres meses. El tiraje se realizó en febrero del 2016. La segunda fermentación en botella se hizo lentamente, mediante el control de la temperatura, obteniendo un menor tamaño de burbuja perfectamente integrada en el vino. Realizó una crianza de 24 meses sobre sus lías antes de degüelle, proporcionando complejidad en los aromas favoreciendo aún más la integración de la burbuja. ❋



NOTA DE CATA

D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: Es un espumoso elegante, muy identificado con la variedad albariño: cítrico, frutoso (manzana verde) y con una importante nota balsámica (hierbas aromáticas...). Los aromas varietales están en perfecto equilibrio con las notas de lías y panadería generadas a lo largo de la crianza. En boca se percibe la cremosidad de las lías, con una burbuja viva pero muy bien integrada que aporta frescor y persistencia

Albariño espumoso de Rías Baixas de edición limitada

BODEGAS MARTÍN CÓDAX
Burgáns, 91 · 36633 Vilariño –Cambados (Pontevedra)
Tel.: 986 526 040 · www.martincodax.com

G de Gerisena

NOTA DE CATA

D.O.: Empordà
Variedad: Macabeo, garnacha blanca y moscatel de Alejandría
Características: De color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y nítido. Aromas a frutas blancas y carnosas con un toque cítrico, notas de repostería amenizadas con los aromas de la crianza en botella. Ancho en boca, sedoso, elegante, fresco, con burbuja fina pero persistente. Buen compañero de ostras (para los amantes del marisco), canelones (para los más clásicos) y pastas de brioche y hojaldres (para los más golosos).



Un espumoso polivalente para disfrutarlo en momentos de celebración y en el día a día

En la Cooperativa agrícola de Garriguella tienen al invitado indispensable en toda mesa de celebración en estas Navidades pero también perfecto para el día a día. Ese invitado procede del Empordà (Girona) y es un vino espumoso elegante y seductor de espíritu inquieto con carácter ampurdanés, un reflejo del paisaje y con la tipicidad de las variedades autóctonas de esta tierra. Se trata del espumoso *Brut Nature Reserva G de Gerisena,* un vino elaborado a partir de uvas vendimiadas de forma manual procedente de viñedos seleccionados por sus cualidades organolépticas para elaborar un vino base. Previa a la fermentación del mosto, se realiza la maceración pelicular de la uva a baja temperatura durante unas horas para poder extraer los aromas primarios de fruta blanca. Posteriormente, se vinifica a temperatura controlada y se realiza el *battonage* durante 3 meses con las lías finas antes de la realización de la tirada.❋

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

Lo bueno de cumplir años

"Cuando los años se suman, uno empieza a tener noción de que el tiempo se escapa"
Mario Benedetti



Familia Torres

Grandes Reservas

Hay quien odia cumplir años y personas que dicen que mejoran con ellos 'como el buen vino'. Y ese 'buen vino' de la frase hecha se refiere sin duda a un Gran Reserva. Los grandes reservas son aquellos vinos de más edad que han dormido durante meses, o incluso décadas, en las bodegas, esperado pacientes su descorche.

Uno de los procesos más determinantes en el resultado final de la elaboración de vinos es su crianza. Tal es así que, según el tiempo de crianza, el vino se puede clasificar como: joven, crianza, reserva o gran reserva.

Los grandes reservas pueden ser muy diferentes dependiendo de la variedad de uva utilizada en su elaboración, el tipo de barrica en el que ha reposado el mosto, los años que han permanecido en botella... pero todos ellos tienen en común una marcada personalidad. Eso sí, hay que tener en cuenta que no todos los vinos son aptos para envejecer, como escribió el enólogo Jaume Ciurana: "Del mismo modo que existen personas jóvenes envejecida prematuramente, y personas viejas con falta de madurez; hay vinos que evolucionan rápidamente y vinos que necesitan años para alcanzar la plenitud".

En España, los vinos con Denominación de Origen podrán utilizar el término Gran Reserva, si cumplen los siguientes parámetros: los tintos deberán tener un período mínimo de envejecimiento de 60 meses, de los que habrán permanecido al menos 18 en barricas de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros, y en botella el resto de dicho periodo; los vinos blancos y rosados deben pasar un periodo mínimo de envejecimiento de 48 meses, de los que habrán permanecido al menos 6 en barricas de madera de roble de la misma capacidad máxima, y en botella el resto de dicho periodo. No obstante, a partir de esas líneas generales, el tiempo, establecido por los Consejos Reguladores de las diferentes Denominaciones de Origen, puede variar de unas a otras. Así, hay algunas denominaciones de origen, como la Denominación de Origen Ribera del Duero o la D.O.Ca. Rioja, bajo las cuales se producen vinos de excelente calidad que son especialmente propicios



Rovellats

Los grandes reservas son más caros que los vinos jóvenes porque necesitan de mayor tiempo e infraestructuras antes de salir al mercado



La Rioja Alta S.A.

para envejecer durante tiempos de maduración más largos. De esta manera, la permanencia del vino en barrica le transfiere multitud de matices aromáticos de la madera, aporta definición en su textura y condiciona su sabor.

El tiempo de crianza, los cuidados que conllevan y las infraestructuras requeridas (nave de barricas climatizada, barricas, durmientes para botellas…) determinan, en gran medida, que el precio de estos vinos sea superior al de los vinos jóvenes.

Conservación

Si estas Navidades nos regalan un Gran Reserva y pensamos guardarlo, o por el contrario, tenemos pensado agasajar a nuestros invitados con uno que compramos hace años para una ocasión especial, debemos tener muy en cuenta la conservación.

Familia Torres



Los grandes reservas necesitan de ciertos cuidados para que a la hora de disfrutar de ellos en la copa no nos llevemos una desagradable sorpresa debida a una mala conservación. Y es que controlar las condiciones de temperatura y humedad son fundamentales. Debemos mantenerlos a una temperatura fresca y constante, con la humedad justa para que el vino se conserve en perfectas condiciones y para que las etiquetas no se despeguen de las botellas.

Para ello tenemos dos opciones: guardarlos en casa en un armario bodega o bien dejar que los grandes reservas descansen en bodegas, tiendas y vinotecas en las que se conservarán en óptimas condiciones hasta que decidamos comprarlos.



¿En qué se diferencia un crianza de un gran reserva?

Por lo general, podemos afirmar que los grandes reservas tienen una complejidad y profundidad en los aromas superior al del vino crianza, ya que el periodo en el que se han desarrollado sus sabores ha sido más largo. Además, los vinos gran reserva no se suelen elaborar todas las añadas, lo cual puede ser de por sí un indicativo de calidad.

Maridaje

En general, los tintos maridan con grandes asados de carne roja, platos de cochinillo, jabalí o ciervo en salsa, quesos muy curados, y jamones y embutidos de calidad y con platos tradicionales como las migas. Por otro lado, los vinos blancos y rosados con crianza en barrica se tornan untuosos, complejos y muy elegantes, hasta el punto que en una cata a ciegas pueden confundirse con vinos tintos. Son ideales con pescados al horno, las carnes blancas condimentadas o los *risottos.*❋

Jaume Giral Gran Reserva 2007

La historia de Ronadelles es una historia de éxitos que no han llegado por casualidad. En los momentos cruciales apostaron por la originalidad. Han logrado romper con lo "establecido" yendo de mano de la tradición, siendo actualmente referentes y creadores de una cultura del vino más desenfadada, innovadora y cercana, de la mano de la calidad, la imaginación y la actitud. Desde la bodega tarraconense definen así su trabajo: "Seguimos el calendario biodinámico y respetamos la naturaleza. Amamos la viña y la tierra porque viven en nuestro interior y porque el resultado que obtenemos es el mejor de los premios: vinos de una calidad excepcional". Y un buen ejemplo de ello es el vino *Jaume Giral Gran Reserva 2007* –su nombre alude al fundador y alma de este ilusionante proyecto–, que es el único Gran Reserva de la D.O. Montsant. Un vino sorprendente, intenso y exquisito en el que destaca la elegancia de los aromas de una tierra salvaje.✻



NOTA DE CATA

D.O: Montsant
Variedad: 50% garnacha tinta de viñas viejas y 50% samsó viñas viejas
Características: De color granate intenso muy acentuado, recuerda a la mermelada de ciruelas rojas con un ligero fondo suave procedente del envejecimiento en botas. En nariz presenta notas de fruta madura junto a suaves apuntes terrosos y minerales. Es un vino untuoso, elegante y franco. Predominan las notas de frutos maduros sobre los matices minerales. El paso en boca es agradable e intenso con un final largo y persistente. Combina perfectamente con carnes rojas, ya sean guisadas o a la brasa. También es ideal para acompañar quesos curados.

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

Gran Reserva 890 2005 Selección Especial

Gran Reserva 890 de La Rioja Alta, S.A., se elabora exclusivamente en las cosechas más extraordinarias con una selección de uvas tempranillo (95%), graciano y mazuelo procedentes de viñedos de más de 40 años propiedad de La Rioja Alta, S.A. ubicados en Briñas, Labastida, Villalba y Cenicero y su cuidada crianza en barricas de roble americano es de seis años. Un vino que se caracteriza por su gran complejidad, sofisticación, suavidad y la amplitud de registros aromáticos. Destacar que el Gran Reserva 890 de 2005 'Selección Especial' fue el único vino español en el exclusivo *Top 10 Tasting* dentro de la New York Wine Experience que organizó el pasado mes de octubre *Wine Spectator.* Revista que lo definió así al anunciar su elección como cuarto mejor vino del mundo: "Un ejemplo de libro del tradicional estilo del Rioja y la ratificación de un enfoque a los grandes vinos que requieren una significativa inversión de tiempo y esfuerzo".✻

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

NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 95% tempranillo, 2% mazuelo y 3% graciano
Características: Color rojo rubí con un incipiente borde teja. Su aroma es clásico, intenso, con notas de cuero curado, compotas de ciruelas y pasas, tabaco y especias dulces, vainilla y chocolate negro. Su paso por boca es elegante, maduro y complejo. Destaca su estructura así como su acidez equilibrada y sus sedosos taninos. Sobresale su clásico bouquet de Rioja, amplio, complejo redondo y elegante final. Marida con platos delicados con salsas suaves. Guisos de carne con hierbas aromáticas. Postres con chocolate. Ideal para la sobremesa.





Viñedos y Bodegas de la Marquesa

La historia de Viñedos y Bodegas de la Marquesa se remonta a la segunda mitad del siglo XIX, con su fundador, el Marqués de La Solana y bisabuelo de los actuales propietarios. En el momento actual, la bodega sigue siendo una empresa familiar (en manos de la cuarta y la quinta generación), y mantiene los conceptos definidos desde su fundación: familia, viñedos propios y respeto por la calidad y el trabajo bien hecho. La uva procede de viñedos propios, 65 hectáreas con una edad media superior a 35 años, en el término de Villabuena de Álava y que, por su suelo y orientación, reúnen las mejores condiciones para producir uvas de alta calidad.

Valserrano Blanco Gran Reserva 2015: Se elabora con las variedades viura y malvasía, nacidas de cepas viejas en zonas altas y pobres donde la aireación e insolación a que están expuestas hace que produzcan sus mejores frutos. Fermentado en barricas nuevas de roble francés y criado sobre lías en esas mismas barricas durante 18 meses. En 2017 se embotellaron 3600 botellas que desde entonces reposan en la bodega. Un vino de largo envejecimiento, elaborado con las variedades clásicas de Rioja, que supone el reto de recuperar antiguas tradiciones.



Valserrano Tinto Gran Reserva 2012: Elaborado con un *coupage* de 90% tempranillo y 10% graciano de los mejores viñedos de la bodega. Después de una fermentación a baja temperatura para conservar sus aromas frutales, ha permanecido durante 24 meses en barrica de roble americano (40%) y francés (60%), y más de 3 años en los botelleros de la bodega. Este gran reserva mantiene mucha fruta y a la vez muchos matices complejos que seguirán evolucionando en la botella.✻

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



Barón de Ley Gran Reserva

Actualmente en Barón de Ley seleccionan manualmente más de un millón de kilos de uva en cada vendimia, en una apuesta sin precedentes en nuestro país, descartando porcentajes de uva que por lo general fluctúan entre el 10 % y 20 % en función de la añada y procedencia. En el caso de este vino está elaborado mayoritariamente a partir de uvas tempranillo procedentes de las fincas de la bodega en Cenicero donde la orientación, la climatología atlántica y la limitada productividad ofrecen uvas ideales para este estilo de vino.

La crianza en barricas de roble bordelesas, que constituye uno de los pilares de la elaboración de vinos de calidad en Rioja, encuentra un auténtico santuario en la sala de barricas de Barón de Ley. *Barón de Ley Gran Reserva*, siguiendo los conceptos más clásicos de Rioja, fue criado durante 24 meses en barricas de roble americano y francés (50-50 %) y después ha permanecido en botella durante 3 años.✻



NOTA DE CATA

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Características: Atractivo color rubí de capa media y ligeras tonalidades teja. Gran intensidad aromática en nariz, con frutas maduras integradas con tostados y notas balsámicas. Tras algún tiempo en la copa, los aromas evolucionan a trazas de infusiones, especias y tabaco. El ataque en boca es redondo y armonioso, mostrando taninos sedosos pero también manteniéndose fresco y vivaz. El retrogusto es muy persistente, recuperando memorias de tostados y pasas.

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

Tintos catalanes

¿Quieres conocerlos?



"La Conca de Barberà da tintos de gran frescor y elegancia, características muy apreciadas por las nuevas generaciones de amantes del vino"

Bernat Andreu Ribó
Presidente de la D.O. Conca de Barberà



"Los tintos de la D.O. Catalunya están marcados por la vocación moderna, creativa y flexible en los *coupages*"

Xavier Pié Dols
Presidente de la D.O. Catalunya



"Nuestro territorio es diverso en vinos y variedades, unidos en su intensidad, amplitud y equilibrio, son vinos con buena acidez, frescura, fuerza y carácter, Costers del Segre en su máxima expresión"

Tomàs Cusiné
Presidente de la D.O. Costers del Segre



"Vinos tintos equilibrados y bien estructurados. Notas de fruta roja, especiados, tostados... Finales largos y matices de regaliz"

Joaquim Batlle
Presidente de la D.O. Alella



"Un vino complejo y robusto, marcado por la mediterraneidad de la garnacha y la cariñena y el vigor del viento pirenaico, la tramuntana"

Xavier Alberti
Presidente de la D.O. Empordà



"Son vinos elaborados mayoritariamente con garnacha y cariñena que reflejan la gran variabilidad climática, orográfica y de suelos de nuestra tierra"

Pilar Just
Presidenta de la D.O. Montsant



"Los vinos tintos de D.O.Ca. Priorat transmiten el *terroir* de los parajes vitícolas y de sus tradiciones"

Salustià Àlvarez
Presidente de la D.O.Ca. Priorat

"Los vinos tintos Penedès reflejan el origen. El clima mediterráneo marca un territorio que nos da el placer de disfrutar de vinos tintos aterciopelados y estructurados"

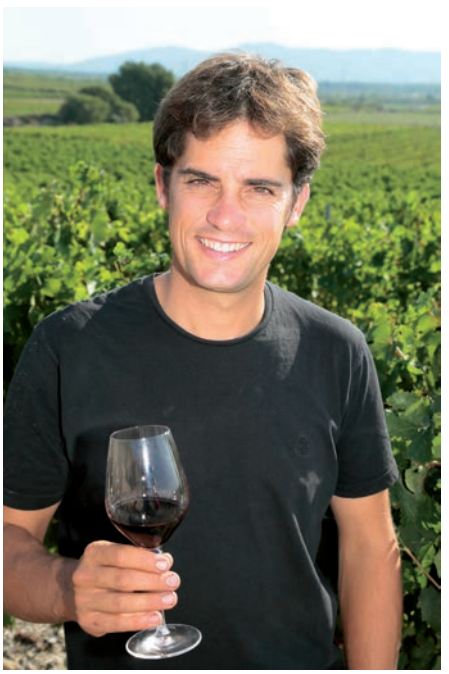
Joan Huguet
Presidente de la D.O. Penedès





"Los vinos tintos de la D.O. Pla de Bages son la expresión del paisaje. Destaca su frescura, la amable concentración y la buena capacidad para envejecer. Actualmente se están recuperando variedades autóctonas como picapoll tinto, sumoll y mandó"

Joan Soler
Presidente de la D.O. Pla de Bages





"Los vinos tintos elaborados con las variedades garnacha tinta, garnacha peluda, cariñena y morenillo, son muy mediterráneos, con identidad propia. Poseen cuerpo y son sedosos, horizontales y untuosos, con una buena acidez, por lo que resultan amables y de taninos maduros"

Joan Arrufí
Presidente D.O. Terra Alta

"Los vinos tintos de la D.O. Tarragona de las zonas cercanas al mar son frescos y afrutados, y los de las zonas de interior, carnosos, largos y elegantes"

Vicenç Ferré
Presidente de la D.O. Tarragona

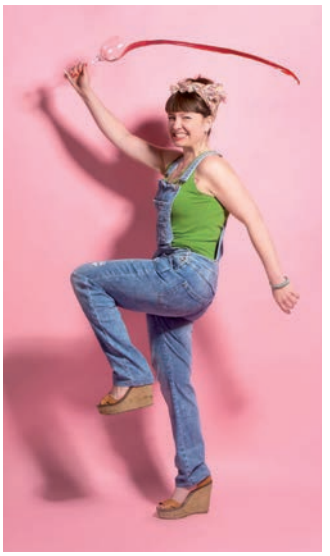


Les Joveres de Margalef 2017

NOTA DE CATA

D.O: Montsant
Variedad: 50% Garnacha tinta, 45% cariñena y 5% merlot
Características: Color cereza picota con reflejos rubí. En nariz destacan los aromas de fruta roja como la cereza, la ciruela y el higo. En segundo plano se aprecia un ligero aroma a pimiento procedente del merlot que le aporta elegancia y persistencia. Y como aromas terciarios aparecen las especias como regaliz, canela y el cacao originarios del paso en barrica. Es un vino atractivo, expresivo y vibrante. La entrada en boca es potente y seductora, donde destacan los taninos agradables al paladar. Es un vino muy equilibrado. Su acidez permitirá un buen potencial de guarda. Ideal para acompañar guisos, carnes, pescados a la brasa, quesos semi-curados y pasta.

En el Celler Ronadelles, bodega de la D.O. Montsant, elaboran vinos muy originales y diferentes: "El hecho de que nuestros viñedos estén en un entorno de tan limitada extensión, formado por varios tipos de suelo y relieves, permiten la elaboración de diferentes tipos de vinos, destacando siempre en cada uno de ellos su singularidad y personalidad. Siguiendo estos principios creamos vinos actuales que contemplan con orgullo el pasado y la forma de proceder de nuestros ancestros. Vinos atractivos, frescos, perfumados, armoniosos, exquisitos... llenos de virtud. Y es que para nosotros la elaboración de vinos es como respirar, nos llena", afirman. La enóloga Eva Prim pone toda su energía y pasión en elaborar vinos como *Les Joveres de Margalef,* un vino nuevo de edición limitada de 4.000 botellas cuyas uvas provienen de viñas del pueblo de Margalef, único vino que se hace en esa población tarraconense.❋



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

Selecció de Gerisena

NOTA DE CATA

D.O.: Empordà
Variedad: Garnacha tinta y cabernet sauvignon
Características: De color cereza intensa con reflejos rojizos y aromas a frutos maduros, notas especiadas y torrefactas de la crianza como cacao y regaliz.
Un vino complejo, redondo, fresco y cálido, con un final elegante y muy aterciopelado donde predomina el espíritu de la fruta por encima de la barrica. Excelente acompañando carnes rojas, guisos, platos elaborados, todo tipo de setas y quesos curados.

La bodega ampurdanesa Cooperativa agrícola de Garriguella nos sugiere *Selecció de Gerisena,* elaborado con uvas de garnacha tinta y cabernet sauvignon seleccionadas de los mejores viñedos de montaña de viñas viejas. Unas uvas que son vendimiadas de forma manual en su momento óptimo de maduración y estado sanitario, seleccionadas por sus cualidades organolépticas y su bajo rendimiento.
La fermentación / maceración de la uva se realiza a partir de la fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada de las diversas variedades por separado. Una vez realiza la fermentación maloláctica, se pone en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses donde se realiza el *batonnage* de sus finas lías. Un vino que te hará disfrutar, para saborearlo con tiempo. Medalla de Oro en *Grenaches du Monde 2019* y 92 Puntos en la *Guía Peñín 2020.*❋



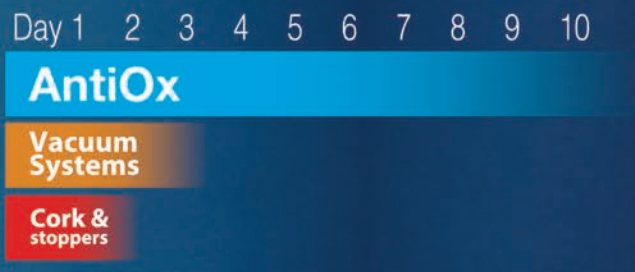
COOPERATIVA AGRÍCOLA DE GARRIGUELLA
Crta. De Roses, s/n
17780 Garriguella (Girona)
Tel.: 972 530 002
www.cooperativagarriguella.com

Pulltex® AntiOx
WineStopper

Conserve su vino abierto hasta 10 días



El tapón de vino Antiox le permite disfrutar del sabor fresco del vino en una botella abierta hasta 10 días. El filtro de carbono activo incorporado detiene el proceso de oxidación y conserva todas las propiedades organolépticas del vino. Su tecnología patentada está probada científicamente y por los mejores sumilleres europeos.



RECOMMENDED BY THE BEST SOMMELIERS

International Wine Challenge · FISAR · ASU & MSE · UAES

www.pulltex.com



Perlas de AOVE

Caviaroli ha aumentado su colección de perlas de AOVE en pequeño formato individual con las variedades Aroma de Wasabi y Vinagre Balsámico de Módena.



Nuevo concepto de Toro

***Abios Nude*, de Bodegas Valbusenda, es un vino que demuestra que la tinta de Toro es una uva de gran carácter, fuerte, intensa y penetrante, pero que al mismo tiempo resulta delicada, frágil, suave y fina.**

Acierto seguro

Para acertar en las fiestas navideñas, *Marqués de Riscal Reserva 2015*, un clásico que nunca falla. Su estuche metálico representa la malla dorada, digno identificativo de la bodega.



Jamones ibéricos, perlas de aceite, chocolates para paladares selectos y otras productos gastronómicos de alta gama, muchos de ellos de edición limitada y como parte de exclusivos *kits*, se convierten en auténticos protagonistas de las fiestas navideñas.

DELICATESSEN GOURMET





Navidad sensorial

Amer Gourmet propone una selección de destilados para disfrutar de las veladas navideñas con todos los sentidos. Entre estos se encuentra *Rémi Marin XO*, un coñac *premium* con sabores maduros a ciruelas, naranjas confitadas y un toque de avellanas y canela.

Miel aromática

La miel de Naranjo con Azafrán, el "Tesoro Aromático", de artMuria Luxury Innova ha obtenido 3 estrellas en los *Great Taste Awards* de Londres. Este máximo galardón sitúa a esta miel del Baix Ebre entre los mejores productos del mundo según *The Guild of Fine Food*.



Raíces mediterráneas

L'Arbre es la nueva ginebra de la familia Teichenné que nace de las tierras del Penedés Mediterráneo. El diseño de la botella cuida cada detalle, con un aspecto distinguido que transmite sencillez, alegría y mucha luminosidad.

Para hedonistas

París 1925 quiere trasladar a los más hedonistas a las Navidades del París de los alegres años veinte a través de cuatro exquisitos manjares que se pueden adquirir a través de su página web: caviar Baeri, Oscetra y Beluga, y mantequilla de caviar.





Crackers con sorpresa

Fever-Tree presenta sus originales *crackers* navideños, cuyo interior oculta un *mixer* y un destilado. Se venden en tiendas especializadas y espacios gourmet.

Cúpula imperial

Estas Navidades, el *kit* de edición limitada de Moët & Chandon homenajea el 150 aniversario de su champagne insignia, *Moët Impérial*. Se presenta en una exclusiva botella cubierta de hoja de oro, protegida con una cúpula, inspirada en las cortes francesas del siglo XIX.



Espárragos de excepción

Los espárragos blancos de *La Catedral de Navarra*, elaborados de forma artesanal, son de calibre extragrueso y sin fibras, y se caracterizan por el característico punto suave amargo de la Denominación.



Piezas únicas

Tras cuatro años de elaboración, Jabu presenta sus jamones de bellota ibéricos más excepcionales, piezas únicas hechas a mano con las que subraya su apuesta por los métodos artesanales.



Bombones de edición limitada

Lindt propone su *Lindor Cornet Surtido Edición Limitada*, que cumple los deseos de todos los amantes del chocolate y combina los sabores y texturas de los bombones más representativos de la firma suiza.





Oro líquido

Olis Bargalló, firma fundada en 1850 en Castellví de Rosanes (Barcelona), propone una amplia gama de productos de aceite de oliva virgen extra *premium*, como las *Perlas de Olis Bargalló* o los aceites aromatizados.

Napolitanas de aniversario

La Mallorquina presenta la *Colección Napolitanas la Mallorquina 125º Aniversario*, que incluye la versión de los clásicos productos de los maestros pasteleros –Manzana Crujiente, de Balaguer y Mousse de Chocolate Guanaja, de Vélez– y la receta de La Mallorquina, Napolitana de Chocolate y Crema.





Aperitivo mediterráneo

Para añadir color y sabor a la mesa, Lolea ofrece la variedad brut de la sangría, sofisticado aperitivo mediterráneo. Destaca por su original *packaging* y su fresco aroma.

Pacharán con historia

Hace más de 60 años que el *Pacharán Zoco*, símbolo de arraigadas tradiciones, es el protagonista de numerosas sobremesas. Ahora se reinventa en un edición especial perfecta para compartir, acompañado de unos dulces de *La Estepeña*.





Listo para saborear

Para quienes deseen evitar pasar muchas horas en la cocina, *Selectum Chef*, firma especializada en recetas gourmet listas para calentar y servir, amplía su gama de productos con el *Cabecero de Lomo Ibérico*, un plato de textura jugosa que se deshace en la boca.



Jamón en bandolera

Señorío de Montanera, marca líder en jamón de bellota 100% ibérico con D.O.P Dehesa de Extremadura, presenta sus cien mejores piezas de la añada 2016-2017 en un maxibolso que lleva la firma del diseñador Juanjo Oliva.

Salsa tartufa con trufa negra

La nueva *Salsa Tartufa con Trufa Negra* de Mykés Gourmet es capaz de convertir todo tipo de recetas en un lujo sublime, desde sencillas tablas de queso o embutidos, hasta la carne más delicada.





Regalo muy especial

El regalo perfecto para esta Navidad es una elegante caja de madera, similar a las de las botellas de vino, con una entrada a *La Cata del Barrio de la Estación* (Haro), la cita del vino y la gastronomía que se celebrará el próximo 20 de junio de 2020.



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.

Agua Vilajuïga

El agua gastronómica única, escasa y singular

Sus cualidades organolépticas, cuerpo ligero y sensación de frescor en el paladar maridan perfectamente con la gastronomía de gran calidad, ya que, además de ser ligeramente gasificada, no sacia ni se impone. Desde 1904 es una de las mejores aguas minerales naturales con gas natural del mundo.



Una de sus grandes peculiaridades es la capacidad para maridar con vinos, cavas, champanes, vinos dulces, cafés, infusiones... Sus cualidades organolépticas y, sobre todo, sus burbujitas efervescentes en boca ayudan a limpiar suavemente el paladar, lo que permite que las papilas gustativas puedan apreciar con armonía las cualidades de las bebidas que acompaña. Platos distinguidos como los de elBulli se acompañaban con Vilajuïga. Desde un buen principio, Ferran Adrià ya valoraba sus peculiaridades: "La evolución del restaurante elBulli se ha basado, por un lado, en la creatividad y la innovación y, por el otro, en la estimulación de las emociones de los comensales. En este contexto, el Agua de Vilajuïga ha sido un producto clave, fascinante, ya que la naturaleza, por sí misma, ha elaborado una bebida maravillosa y con alma propia. Vilajuïga es una creación emocionante que las personas, por sí solas, no son capaces de recrear".



La copa

Utilizar la copa óptima para la cata es imprescindible para disfrutar al máximo de las propiedades organolépticas del Agua Vilajuïga. La copa escogida por Riedel es la que nos da su máxima expresión en forma de frescor, con volumen y elegancia, porque nos llena todo el paladar cuando nos entra en la boca y, al mismo tiempo, nos cuida con su gas carbónico único y natural.

La temperatura

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

Sin duda, poder disfrutar de una buena comida con Agua Vilajuïga es una de las mejores experiencias gastronómicas a las que un buen paladar difícilmente puede renunciar.

Una botella modelada por la tramontana

El entorno geológico y cambiante. Un territorio sometido al viento de la tramontana, de guijarros esculpidos por la lluvia y un territorio erosionado durante siglos. Son rasgos puramente ampurdaneses que han inspirado el diseño de la nueva botella de Agua Vilajuïga.

Su atrevida asimetría y la bella imperfección de sus formas orgánicas hacen evidente que solo un agua única podía presentarse de una forma tan singular. ✻

Más información: www.vilajuiga.com

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

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

- **Sensación carbónica única: "El Agua Vilajuïga tiene una sensación carbonatada muy delicada, una textura única que envuelve el paladar con suavidad y un sabor que respeta al máximo las elaboraciones culinarias gastronómicas".**
- **A medio camino entre la textura y el frescor: "Es un agua de mineralización media. Esto le aporta un sabor mineral profundo pero, al mismo tiempo, hace que sea ligera y fresca".**
- **Sensación alcalina: "Vilajuïga tiene una sensación alcalina en boca que es única y muy valorada y que le aporta un sabor virtuoso que acompaña a las elaboraciones culinarias gastronómicas de forma excepcional".**

Grupo El Gaitero

La calidad se sienta a la mesa

La Navidad es el momento de dejarse llevar por los auténticos placeres gastronómicos que suponen las comidas y cenas familiares que saben mejor aún cuando se acompañan de sidras tan especiales como las del Grupo El Gaitero.

Mucho más que sidras

A sus sidras se han ido uniendo otros productos como los vinos de Real Agrado, alimentos preparados, dulces y turrones, entre otros. Estos últimos están elaborados con los mejores ingredientes de forma totalmente artesanal, por eso son tan especiales y su producción es limitada. ¡Los hay para todos los gustos! Y como mejor saben, claro, es acompañados de cualquiera de sus sidras.

Ahora solo queda elegir con cuál quedarnos (tarea nada fácil puesto que las hay para todos los gustos y ocasiones) y levantar la copa por todas esas cosas buenas que están por llegar... ¡chin, chin!



Para acompañar las más deliciosas recetas

Valle, Ballina y Fernández (DOP Sidra de Asturias) hace un homenaje a la empresa llevando su nombre. Se trata de una sidra brut nature que posee un carbónico natural gracias a la segunda fermentación en botella. Con rosarios de burbujas finos y abundantes, va genial con aves y carnes blancas, mariscos o pescados azules.

Pomarina Brut, que al igual que la anterior pertenece a la DOP Sidra de Asturias, es uno de esos productos que marcan la diferencia y por los que bien merece la pena romper con las costumbres y apostar por propuestas como estas, innovadoras y que aporten matices diferentes a los manjares navideños. Tiene un carbónico natural que proviene de una segunda fermentación en depósito y es magnífica compañera de entremeses, ahumados, embutidos, foie, maricos y pescados.

Para disfrutar con los postres (o con aperitivos)

Sin duda una de las creaciones más especiales de esta empresa es *1898*, una sidra de hielo absolutamente sublime cuyo nombre evoca al año en el que se terminó de construir su bodega histórica.

Para hacerla se recogen las manzanas –provenientes de plantaciones acogidas a la DOP Sidra de Asturias– en su punto óptimo de maduración y se congelan. Una vez llegado el momento clave (cuando ya hace bastante frío) se comienza con el proceso de elaboración que empieza por prensar las manzanas para obtener un mosto rico en azúcares que posteriormente fermenta para, finalmente, madurar sobre lías durante cuatro meses. Después se lleva, como los buenos perfumes, a una pequeña botella y ya está lista para sorprender con un aperitivo (a base de quesos grasos o maduros, foie de pato u oca) o con postres poco dulces en los que predomine la fruta.✻

Más información: www.sidraelgaitero.com



Dos propuestas para hacernos la vida más fácil: abrir, servir... ¡y degustar!

- **La *Fabada gourmet El Gaitero* es una auténtica *delicatessen* se prepara al estilo tradicional –a fuego lento y con mucho mimo–, con ingredientes excepcionales y sin ninguna "E-". Su éxito reside en los inmejorables ingredientes: fabes excepcionales, acogidas a la I.G.P. de Asturias, con una fina piel y una textura ideal y un compango, compuesto por panceta, morcillas y chorizos –asturianos también– de primerísima calidad. ¡Ya no hay excusas para para comer bien sin cocinar!**
- **El *Dulce de manzana El Gaitero* está preparado de manera artesanal y tiene una deliciosa textura sedosa sin ningún tipo de tropiezo que resulta ideal para acompañar con cualquier tipo de queso, ya sea curado o fresco.**

Nousegons Unique





Un aceite premium único y exclusivo del que solo se comercializan 3.000 botellas numeradas a mano

NOTA DE CATA

Características: En nariz es elegante, presenta un aroma vivo y luminoso de fruta verde con natas florales, de almendra, nuez, jazmín y verduras. En boca es vibrante y seductor. La amalgama de notas verdes, de frutos secos y verduras se ve integrada por un dulce, un amargo y un picante que acaba confiriendo el equilibrio perfecto en boca.

Procedente de Arbeca (Lleida) y de una larga tradición oleícola familiar nace un sueño: Nousegons. Un sueño real y singular, focalizado en transmitir la esencia original y más exclusiva del aceite de oliva *premium* de Arbeca.
El origen del nombre de este aceite surgió en una cata familiar durante una noche de invierno, el resultado fue la media de tiempo de percepción máxima del producto. Y es que en tan solo nueve segundos (nousegons), la tradición, la pasión, el territorio, la perseverancia, la calidad y la excelencia inundarán todos nuestros sentidos cuando probemos este aceite, elaborado exclusivamente con las mejores aceitunas arbequinas. Un aceite *premium* único y exclusivo del que solo se comercializan 3.000 botellas numeradas a mano.❋

NOUSEGONS
25140 Arbeca (Lleida) · Tel.: 615 029 105
www.nousegons.com

Aceite de Oliva Virgen Extra con trufa negra Tuber Melanosporum

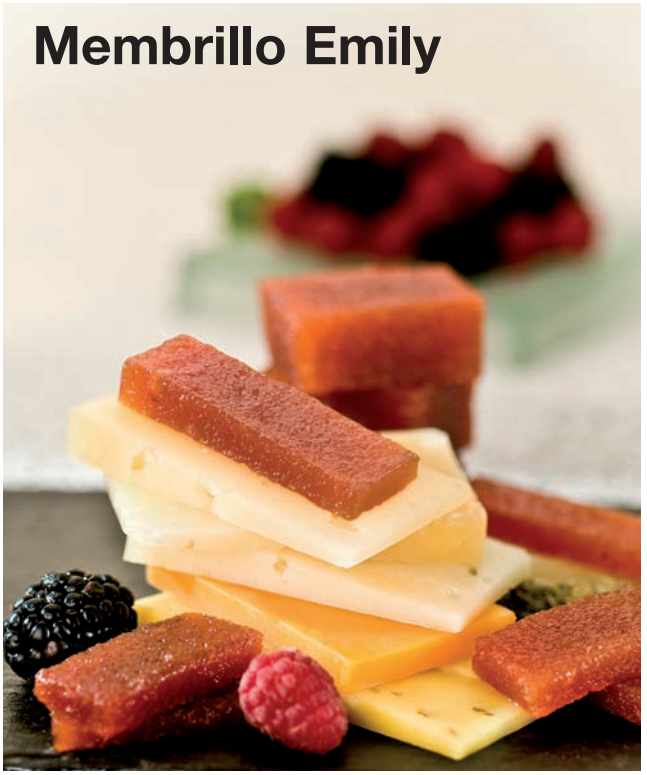
Mykés Gourmet es una pequeña empresa fundada en Soria, paraíso de la trufa y de las setas, liderada por Nieves Morales y Javier Llorente. Siguiendo una sólida disciplina de calidad, se especializan en la elaboración artesanal de productos relacionados con la trufa a los que aplican su visión personal. Utilizan género natural de la máxima calidad para producir inusuales combinaciones gourmet premium. El principal factor clave de su éxito es la cuidada selección de las mejores materias primas artesanales que utilizan para elaborar sus productos. Uno de los más emblemáticos es su Aceite de Oliva Virgen Extra con trufa negra de invierno Tuber Melanosporum al 1% que presentan en una elegante botella de cristal de 100 ml con forma piramidal de diseño italiano y etiqueta ecológica de diseño francés. Y es que todo lo que hace Mykés Gourmet lo hace a conciencia, con el objetivo último de lograr la excelencia.
El Aceite de Oliva Virgen Extra con trufa negra Tuber Melanosporum contiene fragmentos de trufa negra deshidratada que potencian el ya intenso aroma del AOVE de Navarra de la variedad arbequina de esta reciente cosecha. El aceite mantiene el equilibrio entre el sabor propio de esta variedad de oliva, pero con un toque inconfundible de la trufa negra de Soria. En cata se aprecian notas afrutadas de plátano, manzana y toda la sutileza de la trufa negra.❋

MYKÉS GOURMET
Polígono Industrial Las Casas
Calle D, Parcela 54, Nave 8
42005 Soria · Tel.: 619 451 521
www.mykesgourmet.com



Convierte los platos más sencillos de pasta, carnes, tortillas y huevos revueltos, en recetas dignas de los paladares más exigentes

Membrillo Emily





Carne de membrillo con nueces, con naranja o con higos, tres especialidades ideales para Navidad

Membrillo Emily, S.L., empresa murciana dedicada exclusivamente a la fabricación de carne de membrillo desde 1949, desea estar presente, un año más, en las comidas y cenas más especiales de esta Navidad. Con este delicioso membrillo podremos sorprender hasta a los más exquisitos paladares, por ejemplo, añadiéndolo en ensaladas que contengan taquitos de queso, acompañando a un buen foie, y por supuesto, junto a una buena tabla de quesos, sin duda, el maridaje más conocido tanto en nuestro país como internacionalmente. Membrillo Emily lleva más de veinte años exportando su fabulosa carne de membrillo a países como Portugal, Francia, Reino unido, Rusia o Australia y en todos ellos este típico producto de la dieta mediterránea es muy apreciado por su altísima calidad.

Membrillo Emily, además de su ya conocida carne de membrillo también elabora otras especialidades como una deliciosa carne de membrillo con nueces, una original y refrescante carne de membrillo con naranja y recientemente ha añadido a su catálogo de productos una carne de membrillo con higos, extraordinaria y sorprendente. ❋

MEMBRILLO EMILY, S.L.
Pol. Ind. San Pedro, Calle A, nº1 · 30565 Las Torres de Cotillas (Murcia)
Tel.: 968 620 450 · www.emilyfoods.com

Aceites Valderrama



La firma aceitera en la que confían más de 90 chefs con estrellas Michelin en todo el mundo, llega también a nuestras mesas en forma de detalle gourmet para estas Navidades. *Dúo* contiene dos monovarietales de la marca (hojiblanca y arbequina) y los estuches-regalo, con el formato de un elegante maletín de mano, incluyen 4 botellas de 250 ml de las variedades más demandadas: picudo, hojiblanca, arbequina y ocal, o bien tres botellas de medio litro de las tres últimas. Además, cada año la compañía presenta una versión de su Grand Cru, un ensamblaje de las mejores varietales, cuya proporción se determina al final de cada campaña. De este *coupage* únicamente se realiza una edición anual de 7.000 botellas de 750 ml serigrafiadas con un degradado dorado alusivo al "oro líquido".





Otra opción para regalar en estas fiestas es la exitosa línea *Oriental Collection,* creada en coautoría con Alberto Chicote. La gama comprende de seis distintos aceites de oliva de sabores orientales elaborados mediante maceración natural de especias y plantas características del continente asiático. Sin esencias artificiales ni químicos añadidos, constituyen un complemento original y fresco para añadir un toque exótico de sabor a cada plato. Se presentan en pequeñas botellas cilíndricas de 200 ml con tapón regulador de flujo, y están a la venta en dos estuches de tres variedades cada uno: "sabores del Sudeste Asiático" (chile fresco tailandés, hojas de pándano y curry rojo) y "sabores de Asia Central" (hojas de lima kaffir, jengibre-vainilla y wasabi).❋

Sus estuches Dúo o sus elegantes maletines-regalo son perfectos para obsequiar en estas fechas



ACEITES VALDERRAMA
Anabel Segura, 10
28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 916 502 919 · www.valderrama.es

Sorpresas en la copa

Destilados *para la ocasión*

Las fiestas navideñas son sin duda un motivo para brindar y cada vez más para consumir espirituosos más allá de la típica copita al final de la comida. Actualmente las tendencias sugieren cócteles de bienvenida, maridar con ellos los platos o empezar o terminar los copiosos ágapes con un digestivo gin-tonic.



W Barcelona



Hotel Arts - P41 & Coctelarium

Según la FEBE (Federación Española de Bebidas Espirituosas) "en España se realiza un consumo social de las bebidas espirituosas, fundamentalmente ligado a la hostelería. Es lo que se denomina 'Patrón de Consumo Mediterráneo', una especie de seguro capaz de garantizar la moderación y la responsabilidad a la hora de beber. Este patrón, en contraposición con el modelo de países del norte de Europa, ha dotado a España de uno de los modelos de consumo más responsables de la Unión Europea. Así, según datos del Ministerio de Sanidad, el 96,6% de los consumidores nacionales realizan un consumo de bebidas alcohólicas moderado y responsable".

Indicaciones geográficas españolas

España es uno de los principales países europeos en número de indicaciones geográficas de bebidas espirituosas –cuenta con 19–, solo por detrás de Alemania y Francia. Una "Indicación Geográfica" identifica a una bebida espirituosa como originaria de un país o región o localidad de ese territorio, de-

EN CIFRAS

- **El pasado año se consumieron en nuestro país 215 millones de litros de bebidas espirituosas.**
- **El 62% de su consumo se realiza en hostelería.**
- **El 60% de la producción se destina al consumo nacional y el 40% a la exportación (un 4% más con respecto al ejercicio anterior).**
- **En España hay establecidos 3.800 centros de producción, situándose la mayoría en Andalucía, Castilla La Mancha, Cataluña y Galicia.**

Hotel Arts - P41 & Coctelarium



terminada calidad, reputación y otras características de la bebida espirituosa imputables fundamentalmente a su origen geográfico.
Estas son las IPG españolas: Ronmiel de Canarias, Hierbas de Mallorca, Hierbas Ibicencas, Palo de Mallorca, Orujo de Galicia, Licor de café de Galicia, Licor de Hierbas de Galicia, Aguardiente de hierbas de Galicia, Aguardiente de sidra de Asturias, Pacharán Navarro, Ratafía Catalana, Chinchón, Brandy de Jerez, Anís Paloma de Monforte del Cid, Cantueso Alicantino, Aperitivo de Café de Alcoy y Herbero de la Sierra de Mariola.*

Los más consumidos en España

Whisky
24,1%

Licores
21%

Gin
19,7%

Ron
13,8%

Brandy
9,4%

Anís
6,4%

Vodka:
4,2%

Ponches
0,9%

Tequila
0,5%

FUENTE: FEBE

Licor de Crema con Orujo Panizo

En Orujos Panizo llevan más de 80 años destilando orujo y ese saber se refleja en todos los licores de esta destilería familiar.
Sus productos están elaborados de forma tradicional, con orujo fresco recogido en bodegas de distintas denominaciones de origen próximas a la destilería (Rueda, Valles de Benavente y Tierra de León), la mayor parte procedente de variedades blancas de uva y destilado en calderas de cobre.
La extensa gama de orujos Panizo resulta ideal para disfrutar en cualquier momento, como digestivos en la sobremesa o como copa de tarde y noche. Licores que aparte de consumirse solos, hoy forman parte de un extenso abanico de cócteles. No en vano, la destilería lleva vinculada al mundo de la coctelería ya 10 años. Su premiado *Licor de Crema con Orujo* sorprende por su suavidad y sigue siendo uno de los licores abanderados de la destilería. Otro de los clásicos de la firma es el *Licor de Hierbas*, elaborado con aguardiente de orujo macerado durante 3 meses con 33 clases diferentes de hierbas. Sus aromas cítricos y mentolados dejan en la boca un final muy fresco y resulta todo un clásico en las sobremesas. Y para los amantes del orujo seco, Panizo elabora tres Aguardientes Monovarietales, Verdejo, Prieto Picudo y Sauvignon Blanc que constituyen una referencia en los orujos *premium*.*



NOTA DE CATA

Características: Color tostado claro. Aromas lácticos muy agradables, con recuerdos finos de leche condensada, vainilla, cacao y matices tostados. Perfecto equilibrio del aguardiente de orujo, muy fino y delicado. En boca es suave, goloso e intenso.
Servicio: Mezclado con café o bien frío, solo o con hielo.



CON NOMBRE PROPIO


Diego Baud

Son muchos –cada vez más– los cocteleros que siguen el camino iniciado en su día por Javier de las Muelas. Como ejemplo, destacamos tres que están de actualidad por diferentes motivos.

El reconocido mixólogo Diego Baud lidera la oferta de P41 Bar & Coctelarium, la elegante y moderna coctelería del Hotel Arts Barcelona, donde acaba de añadir 14 nuevas creaciones a la carta. Una carta que presenta una cartografía líquida del Paralelo 41 que atraviesa ciudades cosmopolitas como Barcelona, Nueva York, Tokio, Londres, Oporto o Chicago, entre otros destinos inspiradores.

Por otro lado, Ryan Chetiyawardana, conocido como Mr. Lyan –galardonado en 2015 con el título de Mejor Barman del Mundo y considerado uno de los barmans más influyentes a nivel internacional–, visitó recientemente nuestro país de la mano de Belvedere, el vodka *premium* del grupo LVMH. Impartió dos ponencias magistrales de coctelería en Madrid y Barcelona y ofreció un *guest bartending* en el madrileño Salmón Gurú y en el Punch Room del hotel Barcelona Edition, donde transmitió al público su filosofía detrás de la barra y visión sobre el mundo de la coctelería. Este 2019 ha sido nombrado por la acreditada revista *Drinks International* como la persona más influyente del mundo del bar, dentro de una lista de las 100 personalidades más respetadas.

Finalmente, Diego Caberra, que oficia en Salmon Guru (Madrid) –considerada como la mejor coctelería de España y la número 19 del mundo según *The World's Fifty Best Bars–,* acaba de recibir el Premio al Mejor Profesional de Coctelería en los Premios Nacionales de Gastronomía otorgados por la Real Academia de Gastronomía Española. Define así su trabajo: "Pretendo dejar su huella en el mundo a través del conocimiento exhaustivo de la mezcla y siguiendo un camino propio alejado de modas y corrientes".


Ryan Chetiyawardana


Diego Cabrera

Mozart

Una sinfonía de sabores

Central Hisumer, la empresa importadora con la más amplia gama de destilados *premium* nos trae en esa ocasión una crema de licor de chocolate ideal para las fechas venideras. Nos referimos al Licor de Chocolate Mozart. Cada una de sus variantes se ajusta a la perfección a cada situación cotidiana para darle un toque dulce y embriagador.



El Licor de Chocolate Mozart es una deliciosa mezcla de chocolate belga, crema fresca y notas aromáticas de vainilla y cacao; esta elegante combinación, junto con el proceso de elaboración secreto, hacen que el Licor de Chocolate Mozart, líder mundial en el sector de las cremas de chocolate, sea una especialidad austriaca única, que podemos disfrutar en España en exclusiva de la mano de Central Hisúmer.

Mozart, elaborado en Salzburgo en honor al genial compositor, se disfruta mejor cuando se toma acompañado con un poco de chocolate o usado para agregar un toque gourmet a los postres. El Licor de Chocolate Mozart está elaborado con una lista de ingredientes procedentes de diversas partes del mundo, desde distintos tipos de cacao originarios de África occidental, crema fresca de Austria, chocolate oscuro de Bélgica, vainilla genuina de Madagascar, azúcar granulada y destilado de remolacha azucarera.

El destilado es macerado con los distintos tipos de cacao y vainilla, para posteriormente agregar la crema fresca, todo es mezclado en su justa proporción y de una forma específica. La clave de la receta está en las cantidades precisas de sus ingredientes y las diferentes temperaturas con las que se realiza el proceso.

Se disfruta mejor cuando se toma acompañado con un poco de chocolate o para dar un toque gourmet a los postres

Podrán encontrar Licor Mozart y su gama en El Corte Inglés, Hipercor, Carrefour, Makro, Costco y en las mejores licorerías de España.✻

Más información:
www.hisumer.com

La Gama

- **Mozart Chocolate Cream: el clásico, chocolate y crema fresca.**
- **Mozart Dark Chocolate: el único licor de chocolate sin crema de toda la gama.**
- **Mozart White Chocolate Cream: licor de chocolate blanco y crema fresca.**
- **Mozart Strawberry Cream: chocolate y fresas mezclados con crema fresca.**
- **Mozart Pumpkin Spice Cream: el más atrevido de todos, especiado con un toque "picante".**



BCN GiN + VERMUT BCN

El mejor regalo para esta Navidad

Visita nuestro showroom:
Passeig de l'Exposició 58
08004 Barcelona
Tel.: 931 131 452
info@bcngin.com
www.bcngin.com

BCN GiN, es la exclusiva ginebra de Barcelona que nace de los mejores vinos del Priorat y VERMUT BCN, un vermut diferente para aquellos que buscan disfrutar del sabor y frescor del Mediterráneo.



Con una destacada presencia internacional, BCN GiN se ha consolidado como una de las ginebras *premium* mas valoradas por la crítica internacional, recibiendo distintos premios en Europa y Estados Unidos. BCN GiN responde al nuevo estilo de ginebra mediterránea: intensa, muy aromática, sin destacar el enebro, pero con un equilibrio elegante entre sus diferentes botánicos, seleccionados para expresar su 'terroir', como son el eneldo salvaje, brotes de pino, romero y tomillo, enebro y como ingrediente destacado higo para crear una nueva sensación de disfrutar la ginebra *premium*.

BCN GiN parte de un alcohol base destilado de diferentes lías de los vinos del Priorat y Montsant. El resultado es una ginebra única que destaca por una amplitud y armonía de aromas que buscan ser descubiertos e interpretados por quienes valoran las propuestas artesanales y los nuevos caminos por recorrer… una invitación a los amantes del sabor mediterráneo.

Lo que dicen sobre BCN GIN:

- **Wow, simplemente Wow... Una ginebra absolutamente maravillosa, recomendaría esto a todos los amantes de la ginebra.**
- **Probablemente la mejor ginebra que he probado en mi vida.**
- **Magnífico y sabroso.**
- **Wow, ¡qué ginebra! Muestra de lo que es capaz una verdadera ginebra artesanal. Me enamoré totalmente de BCN GIN desde mi primer sorbo; mis papilas gustativas explotaron y sabe muy bien con una tónica o simplemente sobre hielo.**
- **Una ginebra muy suave y fácil de beber.**

25% DESCUENTO exclusivo en tienda online bcngin.com

CÓDIGO PROMOCIONAL: BCNavidad19
Te lo llevamos a casa gratis o lo enviamos donde tú quieras (*)

(*) Envíos gratuitos para la Península. Promoción valida hasta el 7/01/20

Recomendamos consumo responsable

Para elaborar el VERMUT BCN, vermut mediterráneo, utilizan garnacha blanca sólo de viñas viejas de la región vinícola catalana más meridional, Terra Alta. Se maceran durante algunas semanas una selección de botánicos tradicionales en la elaboración del vermut, como son el clavo, la vainilla, la canela y el ajenjo y las inigualables hierbas que florecen en las montañas del Priorat. A este vino finalmente se añade el espíritu obtenido del néctar extraído de los botánicos bergamota, flor de saúco y especialmente la piel de naranja. El resultado es un vermut único, intenso y muy aromático.❋

Girabebe S.L.

Nos presenta un amplio abanico de ginebras premium

La trayectoria de esta empresa fundada por Kurt Hofer se inició en 2006. A su catálogo se han ido incorporando de manera progresiva una gama de espirituosos internacionales siendo a día de hoy el importador para España de ginebras de reconocido prestigio.



Drumshanbo Gunpowder Irish Gin
Ha tenido el honor de ser coronada como la *Mejor Ginebra del Mundo* por los consumidores de *Flaviar*. Suaves capas de cítricos frescos con sutiles notas de los extractos naturales orientales más picantes y el intrigante té *gunpowder* dan a esta curiosidad irlandesa una sensación refrescante. Todas las botellas son rellenadas, etiquetadas y selladas a mano.

Broker's Gin
Es una verdadera *London Dry Gin* elaborada con una receta de hace 200 años. Sin lujos. Sin ingredientes peculiares. Solo un bombín y la mejor ginebra del mundo.

Broker's Gin Pink
Una delicada infusion de la multi-galardonada ginebra con sabores de fresas naturales. De sabor intenso, compleja y refrescante. Se recomienda disfrutarla con un poco de cáscara de cítrico, mucho hielo, tónica y una guarnición final de fresa fresca.

Honeybee Gin
En boca se aprecian sabores iniciales de pino antes de un toque de cereza y fragante flor. Sigue un pico de polen y miel de pino, acompañado de una pizca de especia de galleta. Final largo y persistente con un ligero dulzor.

Victoria's Rhubarb Gin
En nariz encontramos notas de ruibarbo que también se encuentran en boca, con un breve destello de acidez. A esto le sigue una variedad de especias dulces así como enebro resinoso y los cítricos picantes del cilantro. Acabado largo y persistente. El equilibrio perfecto de lo agridulce.

London Dry Gin
En boca destaca una textura fantástica con una rica viscosidad que cubre la lengua y la boca. Fresco enebro por adelantado, con un pequeño toque salado, que se desplaza a cilantro y cítricos fragantes, antes de una sutil mezcla de angélica seca y especias suaves. Es versátil en cócteles y deliciosa por sí sola, especialmente cuando se bebe con hielo.

Harrington Elderflower Gin
Tiene una textura rica y aterciopelada, especias al principio, y luego notas de vainilla, nuez moscada y cardamomo, con un toque de chocolate. Luego hay algunas notas frutales y florales, incluyendo flor de saúco y flor de cítrico.

Melisa Limón Balm Gin
Una textura elegante con notas frondosas frescas y brillantes, cítricos florales y algunas especias de cardamomo y nuez moscada. Acaba con un ligero dulzor a vainilla y menta, cítricos, un toque de jengibre y pimienta.

Sloe Gin
Un comienzo suave con un verdadero crescendo de sabor: las bayas jugosas dan paso a las especias, antes de limpiar el enebro y los cítricos. Un buen equilibrio de sabores afrutados y secos a base de hierbas.

Raspberry Gin
Un vibrante *coulis* de frambuesa cubre el paladar y se combina con moras frescas y ácidas y enebro. La flor de saúco y la grosella negra se combinan en el acabado para dar un toque suave y persistente.

Rock Rose Gin
Sabrosa y sorprendentemente suave. Está hecha con una infusión de productos botánicos tradicionales y locales, 5 de los cuales se recolectan a mano de los acantilados y bosques locales. Cada botella se encera, numera y firma a mano antes de salir de la destilería.

The Navy Strength
Es una versión más impactante de *Rock Rose Gin.* En boca destacan unas deliciosas moras y un toque de canela. El final es largo, suave y los sabores de menta y rosa son excelentes.

Rock Rose Pink Grapefruit Gin
Esta ginebra *Old Tom* fue creada usando una cáscara de pomelo rosado orgánico fresco y azúcar moscovado para dar un maravilloso sabor cítrico fresco con una hermosa dulzura. ✻ **Más información: www.girabebe.com**

Brandies de Bodegas Fernando de Castilla

Los brandies de la casa, de una suavidad y armonía perfectas, se elaboran con destilados de vinos blancos seleccionados. Bodegas Rey Fernando de Castilla únicamente produce brandies de las más altas categorías, amparados por el Consejo Regulador del Brandy de Jerez, del que es socio fundador.

Sus selecciones de vinos blancos se destilan en alambiques de cobre y se calientan con fuego de leña para obtener los más elegantes destilados vínicos que luego pasan a envejecer en los históricos sistemas de soleras y criaderas de la bodega.

El *Brandy de Jerez Solera Reserva* ha sido envejecido durante 5 años en botas envinadas con amontillados y olorosos viejos mediante el tradicional sistema de soleras y criaderas. Este brandy es el orgullo de las Bodegas Rey Fernando de Castilla y en su elaboración se sigue el tradicional método de soleras y criaderas, a lo que debe su inigualable suavidad y refinamiento.

El Brandy Fernando de Castilla Solera Gran Reserva, por su parte, es una joya de Jerez de la Frontera; sus aromas a nueces y especias, su color ámbar oscuro y el rastro que deja en el paladar al beberlo son un deleite para consumidores selectivos.

La vocación de Bodegas Rey Fernando de Castilla siempre ha sido la de ofrecer los productos más selectos de Jerez, presentados de forma elegante y contemporánea para el consumidor más exigente.*



BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA
Jardinillo, 7 -11 · 11404 Jerez de la Frontera (Cádiz) · Tel.: 956 182 454 · www.fernandodecastilla.com

Astobiza Dry Gin



Para estas fiestas desde Bodegas Atobiza nos sugieren esta ginebra premium de estilo *London Dry Gin* que definen como "un destilado del Valle de Ayala". Utiliza 11 botánicos. Del viñedo: flores, zarcillos, hojas, uvas ondarrabi zuri, endrinas y moras. De la bodega: txakoli astobiza y aroma de vendimia. Del entorno: limones, pomelos y fresas. Además, la exclusividad de esta ginebra está marcada por la expresión de un botánico innovador añadido antes de la última destilación: "Aroma o Esencia de Vendimia", botánico reciente que captan de los depósitos de mosto en fermentación durante la vendimia. Así consiguen esta ginebra con carácter y autóctona cien por cien ya que para redondear el proyecto la bodega ha colaborado con proveedores del entorno que les han aportado la botella, tapón, pintura y diseño de *packaging*.

Astobiza Dry Gin vio la luz hace un año y ya se puede degustar en Japón, China, Australia, Rusia, Suecia, Finlandia, Holanda, Alemania, Irlanda, Suiza, Estados Unidos, Canadá, Puerto Rico, Colombia y Perú. Además, todas las personas que visitan los viñedos y bodega Astobiza y se quedan a comer o cenar, tienen incluido disfrutar de un sabroso combinado *premium* de ginebra y tónica, aromatizado con piel de limón de los cuatro limoneros del viñedo.*

NOTA DE CATA

Características: Entrada redonda, amable en el paladar, elegantes notas de bayas de enebro, con toques cítricos y herbáceos que evocan al viñedo, de final largo y fresco.

Servicio: Por su carácter cítrico y con buena presencia de nebrina se recomienda aromatización sencilla en gin-tonics mediante *twist* de limón o pomelo.

BODEGAS ASTOBIZA
Jandiola Entitatea, 16
01409 Okondo (Araba)
Tel.: 607 400 321
www.astobiza.es

HISTORIA, TRADICIÓN Y ALMA

La ginebra mediterránea más premiada

www.ginlarbre.com



Concours International de LYON 2019 OR GOLD

CWSA GOLD MEDAL CHINA WINE & SPIRITS AWARDS 2018

SPIRITS SELECTION By CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES Médaille d'Or 2018 Gold Medal



Diego Cabrera

Argentino de nacimiento y madrileño, como él dice, "por decisión", nos cuenta que lleva 20 años en España y que no se imagina haciendo otro trabajo que no sea el de *bartender*. Aprovechando que acaba de recibir el Premio al Mejor Profesional de Coctelería en los Premios Nacionales de Gastronomía otorgados por la Real Academia de Gastronomía Española y que su coctelería Salmon Guru se ha posicionado como la mejor de España, hemos hablado con él. Esto es lo que nos ha contado. TEXTO: LAURA MORALES

"El cóctel es una de las máximas expresiones de creatividad que tenemos en gastronomía"











Diego Cabrera tiene muy clara cuál es la filosofía que guía su trabajo: "dejar su huella en el mundo a través del conocimiento exhaustivo de la mezcla y siguiendo un camino propio alejado de modas y corrientes". Eso seguramente es lo que le ha hecho triunfar en el mundo de la coctelería, un mundo que no cambiaría por nada. Pero no se conforma con los premios y reconocimientos obtenidos y nos confiesa en primicia que tiene previsto abrir un nuevo espacio enfocado en la creatividad que se llamará Guru Lab.

¿Siempre tuviste claro que te dedicarías a ello a nivel profesional?
Claro que no, fue todo muy casual. Tuve la suerte de que mi hermano me consiguiera ese primer trabajo y encontrarme con un equipo apasionado que me conquistó. Creo que es puro destino y el mejor cóctel posible, pasión por viajar y profesión internacional.

¿Algún referente que te haya marcado o que admiraras en tus inicios?
Creo que no puedo decir una persona pero sí un equipo y como dije anteriormente ese primer equipo me marcó, si no los hubiera encontrado no estaría hoy en día haciendo esta entrevista.

Te defines como argentino de nacimiento y madrileño 'por decisión'. ¿Desde cuándo resides en España y qué te trajo hasta nuestro país?
Sí, soy un agradecido a Madrid por todo lo que me dió y estoy feliz de poder vivir en esta ciudad. Hace 20 años que vivo en España, vine por un viaje cuando decidí tomarme un año sabatico y acá sigo.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
Aparte de trabajar duro y ser constante, soy de la filosofia de que sí se pueden hacer cosas diferentes, sí se puede cambiar nuestro mundo, solo tenemos que querer asumir el sacrificio.

¿Qué quieres transmitir a los clientes cuando les sirves un cóctel?
Nada, solo quiero darles lo que esperaban sin saberlo.

¿Cómo se consigue innovar? ¿Qué te inspira?
Inspiración podemos encontrar en absolutamente todo, solo tenemos que estar predispuestos. El concimiento es vital para poder crear o innovar, es imposible hacer, desarrollarnos y evolucionar con desconocimiento.

¿Qué opinas del maridaje de toda una comida o cena con cócteles, como están empezando a proponer ya algunos locales? ¿Hay que empezar a desvincular el cóctel exclusivamente como copa nocturna?
Opino que es genial, me encanta comer o cenar con cócteles. El cóctel es una de las máximas expresiones de creatividad que tenemos en gastronomía, por eso lo veo fantástico. El cóctel se puede tomar en cual-

Trayectoria

Diego Cabrera compaginó su formación en Comercio Exterior con distintos trabajos en bares y coctelerías de su Buenos Aires natal, donde aprendió el oficio y sintió la pasión por la profesión de *bartender*. Ya en España, en 2004 entró a formar parte del equipo del restaurante-bar Arola, donde inauguró una barra que pronto se convirtió en referente. En 2008 se puso al frente del bar del dos estrellas Michelin Sergi Arola Gastro, en Madrid, y, ante el éxito de este espacio, en 2010 inauguró su propio proyecto: la gastrococtelería Le Cabrera, donde despuntó definitivamente con reconocimientos como el premio a Mejor Barman del Año otorgado por *Lo Mejor de la Gastronomía* en 2011. Ese mismo año logró la licitación de los espacios gastronómicos de la Casa de América y en 2012 abrió Back, un espacio privado y exclusivo. En 2013, ya desvinculado de Le Cabrera, fundó Twist de Naranja, empresa desde la que actualmente asesora la coctelería de la cadena NH Collection y gestiona Taüer by Diego Cabrera, Viva Madrid y Salmon Guru, una de las mejores coctelerías dentro y fuera de nuestras fronteras, cuyo éxito se basa en una propuesta absolutamente única y diferencial. Abierta en el madrileño barrio de Las Letras en 2017, la coctelería de autor Salmon Guru ha conseguido posicionarse como la mejor coctelería de España y la número 19 del mundo según *The World's Fifty Best Bars.*

quier momento, es sofisticación en estado puro, por eso nunca lo vinculé a la copa nocturna, de hecho la mayoria de coctelerías cerramos bastante temprano.

Salmon Guru es una de las mejores coctelerías dentro y fuera de nuestras fronteras. ¿De dónde viene su nombre y qué significa? ¿Cuál es el secreto de su éxito? ¿Cómo definirías la propuesta? ¿Supone mucha responsabilidad el hecho de que esté considerada como la mejor coctelería de España y la número 19 del mundo según The World's Fifty Best Bars?
Es una gran responsabilidad sí, nosotros somos embajadores de nuestra ciudad, lo de los *50 Best* vino luego, lo que nos pone muy contentos porque para nosotros lo más importante es posicionar Madrid. Asumimos el reto que supone esta gran responsabilidad. El éxito de Salmon reside en que intentamos hacer las cosas de manera diferente, esto solo se puedo lograr con un grandísimo equipo con el que trabajamos día a día dando el mejor servicio, con una propuesta fresca, original y divertida. Nuestra filosofía está presente en nuestro nombre que hace refencia a la superación, adaptación y salir de la zona de confort.

Además, actualmente trabajas en varios proyectos. Háblanos de ellos.
En realidad hoy en día tenemos Salmon Guru y Viva Madrid como lugares propios y luego colaboramos con NH en Marbella y Valencia y con Amare Hoteles en Ibiza y Marbella. Los proyectos son increíbles, nos dan posicionamiento y nos hacen crecer.

Acabas de recibir el Premio al Mejor Profesional de Coctelería en los Premios Nacionales de Gastronomía otorgados por la Real Academia de Gastronomía Española. Una categoría que se estrenaba este año para reconocer la creciente importancia de la mixología en el mundo culinario. ¿Qué ha supuesto para ti este premio?
Es increíble, no solo por el reconocimiento en sí mismo sino por lo que representa para nuestra industria, sin lugar a dudas habrá un antes y un después en nuestro mundo y su posicionamiento como industria.





¿Crees que, por fin, gracias a que la coctelería se está poniendo de moda, está empezando a verse reconocido el trabajo de los *bartenders*?
No me gusta hablar de modas, porque son pasajeras y venimos trabajando muy duro desde hace muchos años para posicionar la coctelería. Este trabajo, al que me refiero, es el que esta logrando dar el reconocimiento a los profesionales de los bares. La coctelería volvió para quedarse, la coctelería es creatividad, es frescura, es protagonista y tambien complementaria.

¿Hacia dónde crees que se encaminan las tendencias en coctelería a nivel global y en nuestro país?
Buscamos diferenciarnos cada vez más. Desarrollamos y aplicamos nuevas técnicas, creamos nuestra propia vajilla, utilizamos ingredientes exóticos, etc, etc, pero sobre todo, hacemos vivir experiencias, generamos nuevos rituales de consumo. Creo que ésta seguirá siendo la tónica de los próximos años.

“La coctelería es creatividad, es frescura, es protagonista y tambien complementaria”

“A los jóvenes que quieren ser *bartenders* les diría que se preparen, que lo que viene es maravilloso y que tengan mucha paciencia”

Apunte personal

Un sabor de la infancia: Recuerdo mucho el dulce de las moras silvestres maduras
Un destilado: Ginebra
Un cóctel: Gin Fizz
El maridaje perfecto: Media combinación con Gilda
Un libro: El Médico de Noah Gordon
Una canción: Brillante sobre el Mic de Fito Paez
Un lugar: La casa de mi vieja (mi madre)
Una manía: La limpieza, pero solo en el bar
Un hobbie: Viajar
Un deseo por cumplir: Si lo digo no se cumple
Si no se hubieras sido bartender... ¡No sería yo!





¿Qué consejo les darías a los jóvenes que quieren ser bartenders?
Que se preparen, que lo que viene es maravilloso y que tengan mucha paciencia.

¿Algún proyecto de futuro que puedas avanzarnos?
Tenemos previsto abrir un espacio enfocado en la creatividad, un lugar para poder desarrollarnos y para llevar la coctelería a otro nivel, Se llamará Guru Lab y será completamente diferente y complementario a lo que ya tenemos. ¡Nos divertiremos mucho!*

Heritage Madrid Hotel

Propuestas para disfrutar sin pisar la cocina



MENÚS Navideños

Presentamos una cuidada selección de los mejores restaurantes con propuestas gastronómicas llenas de ingenio y sabor. Un auténtico placer para los que quieran disfrutar estas Fiestas de platos únicos y sin pisar la cocina.



Tres opciones de la mano de Berasategui

El Monumental Hotel Barcelona nos ofrece tres opciones de la mano del doce estrellas Michelin Martín Berasategui. El Restaurante Oria, un espacio moderno y casual, es una propuesta más asequible que la del gastronómico Lasarte. El *brunch* de Año nuevo se sirve en la terraza Glasss. La calidad de los ingredientes seleccionados logran platos con texturas y sabores únicos.

Monument Stylish & Luxury Hotel Barcelona
Passeig de Gràcia, 75 · 08008 Barcelona · Tel.: 935 482 033 · www.monumenthotel.com



Irresistible degustación

Haroma y Jardín de Orfila, de Relais & Châteaux, se visten de gala estas Fiestas. Su chef ejecutivo Mario Sandoval firma extraordinarios menús envueltos en atmosferas de sofisticación y calidez. Muestra de ello es el *Tartar de bogavante con aceite de chili y chalota*, el *Cochinillo con piel crujiente y carne jugosa* o la *Terrina de foie al licor de Calvados con manzana glasé.*

Haroma (Heritage Madrid Hotel)
Diego de León, 43 · 28006 Madrid · Tel.: 910 887 070 · www.heritagemadridhotel.com
El Jardin de Orfila (Relais & Châteaux Hotel Orfila)
Orfila, 6 · 28010 Madrid · Tel.: 917 027 770 · www.hotelorfila.com



Encuentros exclusivos

Sergi Sanz, el chef de Ramses, el icónico multiespacio de la Puerta de Alcalá, ha diseñado varios menús navideños para grupos (desde 60 €), además de dos cenas gastronómicas: un menú de Nochebuena (150 €), compuesto por tres aperitivos, un arroz de trufa blanca y tuétano, dos principales (lubina y pularda) y postre, y otro de Fin de Año (250 €), con nueve pases.

Ramses
Plaza de la Independencia, 4 · 28001 Madrid · Tel.: 914 351 666
www.ramseslife.com



Cocina tradicional y novedosa

En el restaurante El Passatge del Murmuri podemos elegir cuatro menús elaborados por Jordi Ureña en los que combina platos tradicionales con otros más novedosos, respetando siempre el propio sabor del producto, sin olvidar las opciones sin gluten, veganas e infantiles. El Hotel Midmost también nos invita a degustar un total de 57 platos.

El Passatge del Murmuri
Rambla de Catalunya, 104 Bis · 08008 Barcelona
Tel.: 935 500 606 · www.majestichotelgroup.com

Hotel Midmost
Carrer de Pelai, 14 · 08001 Barcelona
Tel.: 935 051 100 · www.majestichotelgroup.com

Viaje gastronómico

El chef Aurelio Morales, junto a su mano derecha Daniel Hernández, suman lo mejor para deleitar a sus comensales. En Nochevieja los platos exploran distintos territorios del país cogiendo sus mejores productos para llevarlos a la excelencia. Destacan las *cocochas con tuétano y caviar, la presa de vaca madurada o la tatín de manzana.*

Hotel & Spa Claris 5* GL Monument
Pau Claris, 150 · 08009 Barcelona · Tel.: 934 876 262
www.hotelclaris.com





Deliciosa sofisticación

El hotel de lujo con más historia de Barcelona es garantía de éxito y sinónimo de buen gusto. El chef asesor Nandu Jubany, el chef ejecutivo, David Romero, y el chef del Restaurant Solc, Luis Llamas, han ideado platos tan deliciosos como el *Turrón de foie con reducción de ratafía* o la *Caldereta de bogavante mediterráneo.* Como novedad, la tarde del 31 de diciembre la terraza *La Dolce Vitae* contará con un servicio clásico de Champagne Dom Pérignon Vintage 2009 con Caviar Osetra. La antesala perfecta a la llegada de 2020.

Majestic Hotel & Spa Barcelona
Passeig de Gràcia, 68 · 08007 Barcelona · Tel.: 934 881 717
www.majestichotelgroup.com

Fin de Año lleno de luz

En un ambiente distendido, elegante y acogedor, el restaurante Sommi del Hotel The One Barcelona, ha preparado una atractiva propuesta para Nochevieja basada en productos de proximidad y fiel a las tradiciones catalanas. El Menú Degustación consta de siete platos maridados con las mejores bodegas. Para finalizar, no pueden faltar los dulces navideños y las uvas de la suerte.



Sommi Restaurant
(Hotel The One Barcelona)
Provença, 277
08037 Barcelona
Tel.: 932 142 070
www.hotelstheone.com



Señas de identidad

Elegancia, privacidad, calidad y un marco histórico es lo que ofrece este emblemático restaurante para celebrar la entrada al nuevo año. En esta ocasión, el equipo del restaurante, capitaneado por su directora Carmen González y el chef ejecutivo Julio Miralles, ha diseñado un menú degustación. Para el resto de las Fiestas existen cuatro menús de grupo.



Zalacaín
Álvarez de Baena, 4 · 28006 Madrid · Tel.: 915 614 840
www.restaurantezalacain.com

Sabores contemporáneos con inspiración tradicional

Eso es lo que propone el chef Aurelio Morales para los menús de Nochebuena, Navidad y Fin de Año del Hotel Urban 5* GL de Derby Hotels Collection. Un espacio donde arte, arquitectura y lujo se fusionan con gastronomía de alto nivel. Imprescindibles el canelón de pularda y el postre *Blanca Navidad*, un postre de yogurt, chocolate blanco, granada y trufa blanca.



Hotel Urban
Carrera de S. Jerónimo, 34
28014 Madrid
Tel.: 917 877 770
www.hotelurban.com

4ª edición del concurso de tapas GMchef 'Alimenta tu Talento' 2019

Carla Peyron se proclama vencedora

La alumna del IES La Flora de Burgos ha vencido a sus rivales con la tapa *Niñoyaky de queso y trufa, setas, maíz ahumado y crujiente de avellana* en la final celebrada en Madrid el pasado noviembre.



GMchef es un concurso gastronómico organizado por GMcash que cuenta con la colaboración de Unilever, Hellmann's y Renfe. Su objetivo es fomentar el talento y la creatividad en la gastronomía, formar a futuros chef y reconocer a los 3 primeros clasificados con una estancia en prácticas en los principales restaurantes con estrella Michelin del país.

Fases previas

Las semifinales tuvieron lugar el 24 de septiembre en Bilbao (Escuela Superior de Hostelería 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). Destacar que, desde el principio, la revista *Vinos y Restaurantes* ha seguido y apoyado el concurso, formando parte del jurado de la semifinal de Bilbao.





Los finalistas

GMChef 'Alimenta tu talento 2019', organizado por GM Food contó en la final de esta cuarta edición con seis alumnos de primer año de diversas escuelas de hostelería:

- **Carla Peyron - CIFP La Flora - Burgos - Finalista zona norte**
- **Cristina Ramírez - EFA la Serna de Bolaños - Ciudad Real - Finalista zona centro**
- **David Padilla - CETT - Barcelona - Finalista Cataluña**
- **Paqui Valiente - IES Heliópolis de Sevilla-Sevilla - Finalista Andalucía**
- **José Luis Pascual - IES Universidad Laboral de Albacete – Albacete – Finalista levante y Baleares**
- **Rosa Nazareth Ortiz Ruiz - Hotel Escuela Santa Brígida – Gran Canaria - Finalista Canaria**



Perfil de la ganadora

Carla Peyrón, nacida en Sant Cugat (Barcelona), cuenta con una dilatada experiencia, es miembro de la selección Española de Cocina, profesora de cocina en los campamentos del programa de Televisión Española *Masterchef* y cuenta con un largo historial de premios como el Campeonato Nacional de Trufa Negra de Soria 2019, la Copa Culinaria de las Américas 2017, Medalla de plata de la cocina Mediterránea en Rimini (Italia) 2018 y finalista de la mejor pasta de té artesana en Barcelona 2018 entre otros.



El jurado

Estuvo formado por:

- **Martín Berasategui - Presidente del Jurado, chef con 10 estrellas Michelin - Restaurante Martin Berasategui**
- **Erlantz Gorostiza - chef con 2 estrellas Michelin - Restaurante MB**
- **Fina Puigdevall - chef con 2 estrellas Michelin – Restaurante Les Cols**
- **Clara P. Villalón - chef y *blogger* fundadora de Mismigas.com**
- **Jesús Terrés - Periodista gastronómico y director de la Guía Hedonista**

Gran Final

En esta cuarta edición celebrada el pasado 12 de noviembre en Madrid, la joven ganadora –que cursa el primer curso de grado superior de cocina– recibió de la mano de Ignacio Aguado –Vicepresidente de la Comunidad de Madrid–, Lluís Labairu –Director General de GM FOOD– y por el reconocido chef Martín Berasategui, el premio que la acredita como ganadora y que consiste en un periodo en prácticas y una experiencia gastronómica para ella, su mentor y dos acompañantes en el restaurante Lasarte de Martin Berasategui con tres estrellas Michelin. Además, su escuela recibirá un cheque de 2.000 euros para realizar compras en GMcash.



La segunda clasificada ha sido la manchega Cristina Ramírez del EFA La Serna de Bolaños de Ciudad Real con una original *Macarón de Boletus, cordero manchego y patata trufada* que hará un periodo en prácticas en el restaurante MB de Erlantz Gorostiza, con dos estrellas Michelin.

En tercera posición ha quedado el formenterense David Padilla estudiante del CETT de Barcelona, con la tapa *Cucurucho a Banda* y que realizará un periodo en prácticas en el restaurante Les Cols de Fina Puigdevall, con dos estrellas Michelin.

En el escenario del Espacio Florida Retiro de Madrid, los estudiantes prepararon durante una hora sus tapas de creación original, elaboradas por un mínimo de cuatro productos de la marca Gourmet. ❋

Más información: www.gmchef.com

¿Qué es GMchef?

GMchef, creado en 2016, es el concurso de tapas para estudiantes de primer curso de escuelas de hostelería y cocina en el territorio nacional. Su objetivo es 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. Se trata de una apuesta por una cocina original asociada a productos locales y saludables, como sinónimo de alimentación rica y equilibrada.

En la edición de 2018 se inscribieron más de 80 Escuelas y 630 participantes. En la edición de GMchef Alimenta tu Talento 2019 han participado 159 escuelas y más de 1.000 alumnos.



Guía Michelin

de España y Portugal 2020

El año de la ‘regionalización’

POR XAVIER AGULLÓ

Podríamos muy bien decir, viendo las novedades estelares de la *Guía Michelin 2020* en España, que éste ha sido el año de la ‘regionalización’, entendiendo con esta palabra el crecimiento en *macarons* que han registrado principalmente autonomías y provincias no ‘céntricas’, repartidas por todo el país.





También, abundando en ese sentido, el año de consolidación de la Nueva Cocina Canaria, la última en llegar a la “revolución”, que se dispara con fuerza inaugurándose en la provincia de Gran Canaria (Aquarela y Los Guayres) y golpeando en el mismo corazón de Madrid (Gofio). Si analizamos a vista de pájaro los nuevos astros Michelin 2020 veremos que el reparto ha sido, efectivamente, muy diversificado: una en Cantabria, en el Cenador de Amós, el nuevo “tres estrellas” de España. Cinco en Andalucía, una de las autonomías más agraciadas (con razón): la segunda para Bardal, en Ronda (Málaga); la segunda para Noor, en Córdoba: la segunda para Skina, en Marbella (Málaga); una para Dama Juana, en Jaén; y una para Mantúa, en Jerez de la







Frontera (Cádiz). Cataluña se queda un poco atrás: la segunda para Angle (Barcelona); una para Aürt (Barcelona); una para Cinc Sentits (Barcelona); y una para Deliranto (Salou, Tarragona). Tres para la Comunidad Valenciana: la segunda para el Poblet (Valencia); una para La Salita (Valencia); y una para Tula (Xàbia, Alicante). Dos para Castilla-La Mancha: una para Iván Cerdeño (Toledo); y otra para Retama (Torrenueva, Ciudad Real). Una para Castilla-León: Taller (Quintanilla de Onésimo, Valladolid). Dos para Baleares: Es Tragón (Sant Antoni de Portmany, Ibiza); y Voro (Canyamel, Mallorca). Una para Navarra: La Biblioteca (Pamplona). Una para el País Vasco: Ola Martín Berasategui (Bilbao), que va camino, año tras año, de convertirse en el gran *nabab* mundial de la Michelin. Y una en Murcia: Magoga (Cartagena).

Canarias es paradigma de una nueva fuerza culinaria que ha irrumpido en el panorama

La nueva fuerza canaria

He dejado para el final el caso de Canarias, porque es paradigmático de una nueva fuerza culinaria que ha irrumpido en el panorama. Si bien es cierto que en Tenerife hay seis estrellas, Gran Canaria, la otra capitalidad del Archipiélago, estaba en blanco. Y ya no: una para Los Guares (Mogán): y otra para Aquarela (Arquineguín). Con este estreno doble, la culinaria canaria, muy desconocida y "lejana" hasta ahora, consigue ubicarse confortablemente en el mapa. Y no solo en forma "presencial", sino también "remota", porque la nueva estrella en la Comunidad de Madrid para Gofio, ejemplo de los mimbres creativos basados en la tradición que configuran la gastronomía canaria contemporánea, premia un "corpus" coquinario que ha llegado para quedarse y evolucionar. Madrid, además, consigue también otro "macaron" en el 99 KO Sushi Bar.

Provincias olvidadas

Se quedaron "en el tintero", sin ninguna razón aparente, porque ya me dirás, Asturias, Galicia y La Rioja, además de otras comunidades como Aragón o Extremadura.

Así pues, se confirma lo comentado al principio. Fuerte 'regionalización Michelin' y, con ella, la demostración de que España ya no es solo un fenómeno circunscrito a determinas autonomías, sino un vendaval en toda la rosa de los vientos. España se iguala territorialmente en la *guía roja* por todos sus rincones y se consagra como enclave altogastronómico más allá de lo "histórico" y de los tótems singulares.

Estrellas caídas

En la parte negativa, lo de siempre… estrellas que se quitan sin ninguna razón (no hablo de los restaurantes que cierran) y falta total de un criterio "creíble" en las concesiones, y no lo digo por los que las han conseguido, que todos ellos las merecen, sino por aquellos que, incomprensiblemente (y por comparación con los anteriores) se quedan en la orilla año tras año teniendo razones y fuste para estar más arriba y hasta mucho más arriba.

En todo caso, los caminos de la Michelin son arcanos que nunca sabremos descifrar y, por supuesto, como guía privada que es, con todo el derecho a mantener sus misterios y sus recalcitrantes y estrepitosos ninguneos.✻

Estrellas Michelin 2020

-> Nuevos

TRES ESTRELLAS

Cantabria

->El Cenador de Amós (Villaverde de Pontones)

Cataluña

Àbac (Barcelona)
El Celler de Can Roca (Girona)
Lasarte (Barcelona)

Comunidad de Madrid

Diverxo (Madrid)

Comunidad Valenciana

Quique Dacosta (Dénia, Alicante)

País Vasco

Akelarre (Guipúzcoa)
Arzak (Guipúzcoa)
Azurmendi (Larrabetzu, Vizcaya)
Martín Berasategui (Guipúzcoa)

Andalucía

Aponiente (Cádiz)

DOS ESTRELLAS

Andalucía

->Bardal (Ronda, Málaga)
->Noor (Córdoba)
->Skina (Marbella, Málaga)

Cataluña

->Angle (Barcelona)
Disfrutar (Barcelona)
Enoteca (Barcelona)
La Cocina de los Hermanos Torres (Barcelona)
Les Cols (Girona)
Miramar (Girona)
Moments (Barcelona)

Cantabria

Annua (Sant Vicente de la Barquera, Cantabria)

Castilla La Mancha

Maralba (Almansa)

Comunidad de Madrid

Coque (Madrid)
DSTAge (Madrid)
Paco Roncero Restaurante (Madrid)
Ramón Freixa (Madrid)
Santceloni (Madrid)

Comunidad Valenciana

BonAmb (Xàbia, Alicante)
->El Poblet (Valencia)
L'Escaleta (Cocentaina, Alicante)
Ricard Camarena (Valencia)

Extremadura

Atrio (Cáceres)

Islas Baleares

Zaranda (Mallorca)

Islas Canarias

M.B. Martín Berasategui (Santa Cruz de Tenerife)

La Rioja

El Portal (La Rioja)

Navarra

El Molino de Urdániz (Urdaitz)

País Vasco

Mugaritz (Guipúzcoa)

Principado de Asturias

Casa Marcial (Asturias)

Región de Murcia

Cabaña Buenavista (El Palmar)

UNA ESTRELLA

Andalucía

Abantal (Sevilla)
Acanthum (Huelva)
Alejandro (Almería)
Alevante (Chiclana de la Frontera, Cádiz)
Bagá (Jaén)
Choco (Córdoba)
->Dama Juana (Jaén)
El Lago (Marbella, Málaga)
José Carlos García (Málaga)
La Costa (El Ejido, Almería)
Lú, Cocina y Alma (Jerez de la Frontera, Cádiz)
->Mantúa (Jerez de la Frontera, Cádiz)
Messina (Marbella, Málaga)
Sollo (Fuengirola, Málaga)

Aragón

Cancook (Zaragoza)
La Prensa (Zaragoza)
Lillas Pastia (Huesca)
Hospedería El Batán (Tramacastilla,Teruel)
Tatau Bistro (Huesca)

Canarias

El Rincón de Juan Carlos (Los Gigantes, Santa Cruz de Tenerife)
Kabuki (Guía de Isora, Santa Cruz de Tenerife)
Kazan (Santa Cruz de Tenerife)
->La Aquarela (Arguineguín, Gran Canaria)
->Los Guayres (Mogán, Gran Canaria)
Nub (La Laguna, Santa Cruz de Tenerife)

Cantabria

El Nuevo Molino (Puente Arce, Cantabria)
El Serbal (Santander, Cantabria)
La Bicicleta (Hoznayo, Cantabria)
La Solana (Ampuero, Cantabria)

Castilla La Mancha

El Bohío (Illescas, Toledo)
El Doncel (Sigüenza, Guadalajara)
El Molino de Alcuneza (Sigüenza, Guadalajara)
->Iván Cerdeño (Toledo)
-> Retama (Torrenueva)
Trivio (Cuenca)

Castilla y León

Baluarte (Soria)
Cobo Vintage (Burgos)
Cocinandos (León)
El Ermitaño (Benavente, Zamora)
La Botica (Valladolid)
La Lobita (Soria)
Pablo (León)
Refectorio (Valladolid)
->Taller (Quintanilla de Onésimo)
Trigo (Valladolid)
Víctor Gutiérrez (Salamanca)

Cataluña

Alkimia (Barcelona)
->Aürt (Barcelona)
Bo.Tic (Corsà, Girona)
Caelis (Barcelona)
Ca l'Arpa (Banyoles, Girona)
Ca L'Enric (La Vall de Vianya, Girona)
Can Bosch (Cambrils, Tarragona)
Can Jubany (Calldetenes, Barcelona)
Casamar (Llafranc, Girona)
Castell Peralada (Peralada, Girona)
->Cinc Sentits (Barcelona)
->Deliranto (Salou, Tarragona)
Dos Palillos (Barcelona)
Els Casals (Sagàs, Barcelona)
Els Tinars (Llagostera, Girona)
Emporium (Castelló d'Empúries, Girona)
Enigma (Barcelona)
Estany Clar (Cercs, Barcelona)
Fogony (Sort, Lleida)
Fonda Sala (Olost, Barcelona)
Hisop (Barcelona)
Hofmann (Barcelona)
Hoja Santa (Barcelona)
Koy Shunka (Barcelona)
L'Antic Molí (Ulldecona, Tarragona)
La Boscana (Bellvís, Lleida),
La Cuina de Can Simón (Tossa de Mar, Girona)
La Fonda Xesc (Gombrèn, Girona)
Les Magnòlies (Arbúcies, Girona)
Les Moles (Tarragona)
L'Ó (Sant Fruitós de Bages, Barcelona)
Lluerna (Santa Coloma de Gramanet, Barcelona)
Malena (Lleida)
Massana (Girona)
Oria (Barcelona)
Pakta (Barcelona)
Rincón de Diego (Cambrils, Tarragona)
Tickets (Barcelona)
Tresmacarrons (El Masnou, Barcelona)
Via Veneto (Barcelona)
Villa Retiro (Xerta,Tarragona)
Xerta (Barcelona)

Comunidad de Madrid

->99 KO Sushi Bar (Madrid)
A'Barra (Madrid)
Álbora (Madrid)
Chirón (Valdemoro, Madrid)
Cebo (Madrid)
Clos Madrid (Madrid)
Club Allard (Madrid)
El Corral de la Morería Gastronómico (Madrid)
El Invernadero (Madrid)
Gaytán (Madrid)
->Gofio by Cícero Canary (Madrid)
Kabuki (Madrid)
Kabuki Wellington (Madrid)
La Tasquería (Madrid)
Lúa (Madrid)
Montia (Madrid)
Punto MX (Madrid)
Yugo (Madrid)

Comunidad Valenciana

Audrey's by Rafa Soler (Calp, Alicante)
Beat (Calp, Alicante)
Cal Paradís (Castellón)
Casa Manolo (Valencia)
Casa Pepa (Ondaira, Alicante)
El Rodat (Xàbia, Alicante)
El Xato (La Nucía, Alicante)
La Finca (Elx, Alicante)
->La Salita (Valencia)
Monastrell (Alicante)
Orobianco (Calp, Alicante)
Raúl Resino (Benicarló, Castellón)
Riff (Valencia)
Sents (Ontinyent, Valencia)
Sucede (Valencia)
->Tula (Xàbia, Alicante)

Islas Baleares

Adrián Quetglas (Palma, Mallorca)
Andreu Genestra (Mallorca)
->Es Tragón (Sant Antoni de Portmany, Ibiza)
Maca de Castro (Port d'Alcúdia, Mallorca)
Marc Fosh (Mallorca)
Es Fum (Palmanova, Mallorca)
Es Racó d'es Teix (Deià, Mallorca)
->Voro (Canyamel, Mallorca)

Galicia

Árbore da Veira (A Coruña)
As Garzas (Malpica de Bergantiños, A Coruña)
A Tafona (Santiago de Compostela, A Coruña)
Casa Marcelo (Santiago de Compostela, A Coruña)
Culler de Pau (Pontevedra)
Maruja Limón (Vigo)
Nova (Ourense)
Pepe Vieira (Raxo, Pontevedra)
Retiro da Costiña (Santa Comba, La Coruña)
Solla (Poio, Pontevedra)
Yayo Daporta (Cambados, Pontevedra)

La Rioja

Ikaro (Logroño, La Rioja)
Kiko Sushi (Logroño, La Rioja)
Venta Moncalvillo (Daroca de Rioja, La Rioja)

Navarra

Europa (Pamplona, Navarra)
->La Biblioteca (Pamplona)
Rodero (Pamplona, Navarra)

País Vasco

Alameda (Fuenterrabía, Guipúzcoa)
Amelia (San Sebastián, Guipúzcoa)
Andra Mari (Galdácano, Vizcaya)
Boroa (Amorebieta, Vizcaya)
Elkano (Guipúzcoa)
eMe Be Garrote (San Sebastián, Guipúzcoa)
Eneko (Bilbao, Vizcaya)
Eneko (Larrabetzu, Vizcaya)
Etxanobe Atelier (Bilbao, Vizcaya)
Etxebarri (Axpe, Vizcaya)
Kokotxa (San Sebastián, Guipúzcoa)
Marqués de Riscal (Elciego, Álava)
Mina (Bilbao, Vizcaya)
Mirador de Ulía (San Sebastián, Guipúzcoa)
->Ola Martín Berasategui (Bilbao)
Nerua (Bilbao,Vizcaya)
Zarate (Bilbao, Vizcaya)
Zortziko (Bilbao, Vizcaya)
Zuberoa (Oyarzun, Guipúzcoa)

Principado de Asturias

Arbidel (Asturias)
Auga (Gijón, Asturias)
Casa Gerardo (Prendes, Asturias)
El Retiro (Asturias)
El Corral del Indianu (Arriondas, Asturias)
La Salgar (Gijón, Asturias)
Real Balneario (Salinas, Asturias)

Región de Murcia

->Magoga (Cartagena)

Sergio Dalma protagoniza la campaña de GrauOnline

Sergio Dalma ha puesto su imagen al anuncio televisivo que *GrauOnline* está realizando en todas las cadenas de televisión de Mediaset, Grupo Cuatro, Pulsa y TV3.
Esta colaboración coincide con la celebración de los 30 años de carrera del cantante y con la presentación de un nuevo disco "30 y tanto..." que tuvo lugar el 7 de noviembre en el Café Comercial de Madrid. Durante el lanzamiento, Vins i Licors Grau a través de su enólogo y adjunto a gerencia, Jordi Grau, dirigió un maridaje muy especial: 5 canciones de Sergio Dalma maridados con 5 vinos: Donna: Habla de Ti Sauvignon Blanc 2018, Bodegas Habla; Solo para ti: Avancia Godello 2017, Bodegas Avanthia; Esa chica es mía: La Plata Arzuaga, 2017, Bodegas Arzuaga Navarro; El diablo dentro: Flor d'Empordà 2015, Vinyes d'Olivardots- Vins i Licors Grau; Bailar pegados: Marqués de Riscal Gran Reserva 2011, Herederos de Marqués de Riscal.
Durante este evento se realizó la presentación oficial del vino Flor d'Empordà. Este vino es una colaboración entre Vins i Licors Grau y Vinyes d'Olivardots que es su elaborador, y estará disponible a partir de enero del 2020.





Curt Ediciones edita el libro Algas Atlánticas – El Origen 6.12

El pasado 6 de noviembre tuvo lugar en Soho House Barcelona la presentación del cortometraje y el libro publicado por Curt Ediciones, *Algas Atlánticas – El Origen 6.12*, y una conferencia sobre el alga atlántica. El libro y el corto pretenden ser un homenaje a la costa atlántica española: el mar, la gastronomía, sus gentes y cultura. Con ellos la empresa *Laduc* nos acercan al mar y a las algas como los verdaderos protagonistas.
El libro pretende ser un compendio de todos los elementos que rodean al mar, y pone a disposición de los lectores las mejores recetas con algas ultracongeladas Laduc elaboradas por más más de una docena de chefs de reconocido prestigio del panorama nacional .

En la presentación de Barcelona se contó con la presencia de Sergio Baamonde, uno de los mejores biólogos de algas de Europa especializado en ficología, que habló del método de ultracongelación que ha desarrollado *Laduc* junto con *Algamar*, empresa gallega pionera en la producción de algas sostenibles para uso alimentario.
También estuvieron presentes el chef Pepe Solla, que regenta el restaurante Casa Solla (1 estrella Michelin) y la editora de la revista *Vinos y Restaurantes,* Laura Curt, del Grupo Curt Ediciones.



Aniversario de diseño

Trina celebra su 85 aniversario con *Trinaranjus Edición Especial 1934.* Una botella de 1 litro en vidrio que recupera la marca icónica y presenta una imagen inspirada en la historia de la marca. Están previstas tan solo 40.000 unidades de esta edición limitada.



Escapada oleoturística

Situado en una finca agrícola de 110 hectáreas y jardines en La Canonja, a 10 minutos de Tarragona, el hotel boutique *La Boella* ha elaborado un completo *pack gastronómico* para disfrutar de una escapada otoñal con el aceite como actor principal.

Líder en ventas bio

Lidl ya es el supermercado nº1 en ventas bio en España: más de 4,8 millones de hogares compraron productos bio en Lidl en 2018. Su marca propia BIO Organic es, además, la propuesta bio más sostenible del mercado.





NUEVA IMAGEN

Con la nueva imagen de Real Agrado –bodega riojana de Grupo El Gaitero)– se pretende expresar las dos identidades de la bodega, combinando un elemento racional (la utilización de uva propia exclusivamente en los vinos), con un lado más emocional dado por el nombre de la marca, Agrado.

CATA MAGISTRAL



El auditorio de Vins i Licors Grau (Palafrugell, Girona) acogió el pasado 13 de noviembre la cata de Sara Pérez (Mas Martinet) y René Barbier (Clos Mogador), dos grandes elaboradores del Priorat y dos de los principales protagonistas del resurgimiento de esa zona vinícola. La cata consistió en un recorrido muy personal por sus proyectos de vida a través de sus vinos más emblemáticos: Els Escurçons 2006, Venus de la Figuera 2016, Clos Martinet 2017, Venus Blanc 2016, Venus Negre 2003, Gratallops Partida Bellvisos Magnum Negre 2005, Partida Pedrer Rosat 2017 y Mas Martinet Ranci Dolç. El evento finalizó con un aperitivo del Restaurante Casamar de Llafranc (Girona).





Vilajuïga con los Hermanos Torres

Los Hermanos Torres han creado, en el marco del Fórum Gastronómico de Barcelona, un cóctel, un entrante y un postre hechos con un agua Vilajuïga 100% natural, un producto que se introduce en la mesa como bebida y como ingrediente.

Apuesta ecológica

El reconocido ensamblador Tomàs Cusiné elabora con prácticas sostenibles y técnicas biodinámicas en los viñedos del grupo –bodegas Tomàs Cusiné, Castell del Remei, Cérvoles y Cara Nord–. En este sentido, ha anunciado una inversión de un millón de euros hasta 2021.



la D.O. Empordà muestra sus mejores vinos en Barcelona

La Denominación de Origen Empordà celebró el pasado mes en Barcelona una nueva jornada profesional destinada a la restauración y la hostelería de la capital catalana en la que participaron más de 500 profesionales que pudieron probar las casi 200 referencias que las 25 bodegas participantes: Av Bodeguers, Celler Arché Pagès, Celler Cooperatiu d'Espolla, Celler Gerisena, Celler Hugas de Batlle, Celler Martin Faixò, Celler Maset Plana, Cellers d'en Guilla, Clos d'Agon, Empordàlia, Espelt Viticultors, La Vinyeta, Mas Anglada de Fonteta, Mas Estela, Mas Llunes, Mas Oller, Mas Vida Celler, Oliveda, Pere Guardiola, Perelada, Roig Parals, Sota els Àngels, Terra Remota, Vinyes dels Aspres y Vinyes d'Olivardots.



Mejor tienda de vinos especializada



La entrega de premios de los International *Wine Challenge Merchant Awards Spain 2019* se celebró el pasado noviembre en el Hotel Palace de Madrid, en el marco de una cena de gala donde asistieron los finalistas de las 18 categorías participantes. Durante este evento se hizo entrega a Vins i Licors Grau del reconocimiento como "Mejor Tienda de Vinos Especializada", un galardón que recogió Jordi Grau, enólogo adjunto a gerencia de la empresa.

Vins i Licors Grau es una empresa con más de 40 años de experiencia dedicada a la distribución y venta de vinos y licores de todo el mundo que cuenta con 12.000 referencias.

Vermut

Tanto si somos seguidores de las tendencias *foodies* o amantes de las tradiciones gastronómicas, tomar el vermut nos proporcionará placer y además nos hará sentir *cool*, pues esta afición tan nuestra se ha vuelto a poner de moda. Y no solo aquí sino en las ciudades más cosmopolitas del planeta, como Londres o Nueva York.

Barra y Mantel (Madrid)



D.O. Utiel-Requena – Foto: Alfonso Calza



Bobal y monastrell

Estas dos uvas mediterráneas son las verdaderas *cenicientas* de las uvas *made in Spain*. De estar marginadas al granel, al grado y a los volúmenes han pasado a llevar zapatos de tacón.

Enofusión

Les avanzaremos todo sobre Enofusión, el Congreso Internacional del Vino que celebrará su décima edición los días 13, 14 y 15 de enero de 2020 en el contexto de la XVIII Cumbre Gastronómica Madrid Fusión, en el Pabellón 14.1 de IFEMA-Madrid.



Especial carne

En tiempos en los que parece que lo *cool* y lo *healty* es no comer carne, ésta empieza a sacer músculo, a reivindicar su sitio en la mesa. Además, cocinarla a la brasa o a la parrilla es un clásico que ha vuelto con fuerza. El por qué de este retorno a los orígenes hay que buscarlo en los chefs, que actualmente defienden el respeto por la materia prima y su sabor original.

Aceite, sal y condimentos

El aceite y la sal son dos productos básicos, a ellos, para aderezar los platos, se unen los condimentos como la cúrcuma, el jengibre o el cardamomo que están muy de moda y son protagonistas de las ensaladas, las cremas o incluso los *smoothies* más *cool*. Y clásicos como el azafrán se reinventan, por ejemplo, en forma de helado.

Le Bistroman Atelier (Madrid)



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







www.vinosdejumilla.org

Esta navidad disfruta con los tuyos con vinos

DOP Jumilla

#vinosDOPJumilla

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

@vinosjumilla
@vinosjumilla
@vinosjumilla

Monte Real

GRAN RESERVA
2011

incondicional.



WINEinMODERATION.eu
El vino sólo se disfruta con moderación

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

MONTE REAL.
100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.



DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas