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

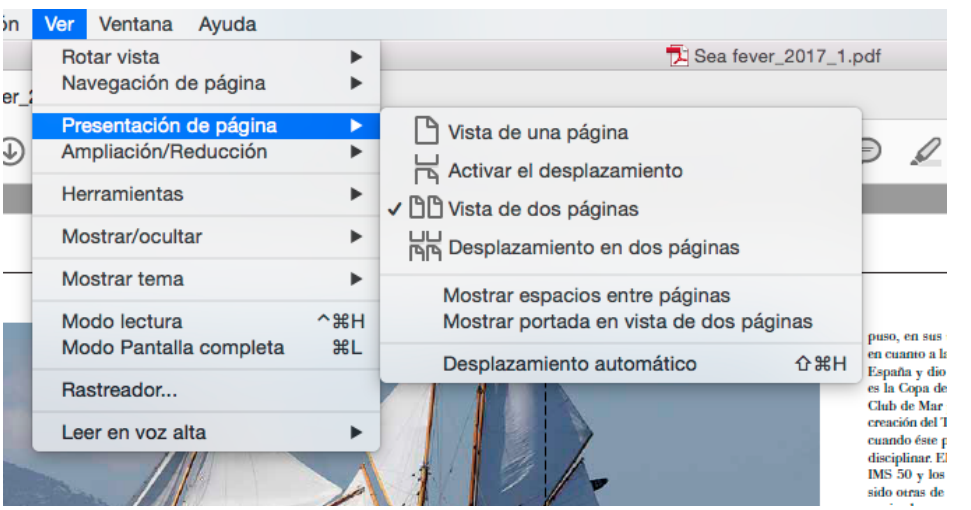
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

ENÓLOGOS: LOS PADRES DEL VINO

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

Nº 210-FEBRERO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

ESPECIAL Distribuidoras y puntos de venta



SALÓN BWW

La cita imprescindible del vino

Entrevista al chef

AURELIO MORALES

CEBO (MADRID) Y LA TERRAZA DEL CLARIS (BARCELONA)

RESTAURANTES

COMER EN BARCELONA

Últimas novedades

HAND MADE

TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



www.astobiza.es

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

Llega la Barcelona Wine Week



La cita vinícola imprescindible de este mes es la Barcelona Wine Week que se celebra del 3 al 5 de febrero

La Ciudad Condal estrena salón vinícola. La Semana del Vino de Barcelona –Barcelona Wine Week– es un innovador certamen de carácter profesional que se celebrará por primera vez en el palacio 8 del recinto de Montjuïc de Fira Barcelona del 3 al 5 de febrero de 2020. Sustituirá al clásico pabellón Intervin de Alimentaria. Aprovechando esta feria, hemos preparado un completo reportaje sobre las últimas novedades a nivel de restauración. Y es que la capital catalana siempre tiene cosas nuevas que ofrecer.

Otro interesante artículo que no deben dejar de leer es el que nuestra colaboradora Meritxell Falgueras dedica a los enólogos. Además, hemos hablado con algunos de ellos, que nos explican en primera persona cómo es su trabajo.

Por otro lado, pocas veces nos preguntamos cómo ha llegado el vino que más nos gusta a nuestra vinoteca, tienda o supermercado de confianza o a nuestro restaurante favorito, ése que siempre tiene el vino adecuado para cada plato. La clave está en las distribuidoras, el enlace imprescindible entre las bodegas y los consumidores. A ellas les hemos dedicado un reportaje.

En la parte gastronómica les hablamos de cinco productos que entusiasman a los chefs: atún, bacalao, salmón, foie y trufa. Con ellos se elaboran platos de toda la vida pero también son inspiración de los más innovadores platos de vanguardia. Y es que los cinco tienen en común el haberse convertido en casi imprescindibles en las partidas de los restaurantes de alta cocina.

Finalmente, no podíamos cerrar el número de febrero sin sugerirles algunas ideas de regalo por San Valentín. En el Día de los Enamorados lo importante es acordarse de la persona amada, rendirse al romanticismo y reavivar la llama del amor. Un brindis, un cóctel, unos bombones tradicionales o una experiencia gastronómica poco común bastarán para encender la pasión.

Enrique Curt

SUMARIO #210



FEBRERO 2020



6 Vino del mes: Iluminado Vinos de La Luz Tempranillo 2015

De color rojo picota, en nariz se aprecia fruta negra con notas tostadas, especias y cuero de su paso por barrica de roble francés de 160 litros. Este vino logra el objetivo de llevar a la boca potencia, equilibrio y finura.



24 Barcelona Wine Week

Este nuevo salón aglutinará y pondrá en valor la variedad y la calidad de la oferta de las distintas zonas vitivinícolas españolas, dando cabida a todo tipo de bodegas y especialidades. Este innovador certamen de carácter profesional se celebrará por primera vez en el palacio 8 del recinto de Montjuïc de Fira Barcelona del 3 al 5 de febrero de 2020.



40 Enólog@s Los padres y las madres del vino

POR MERITXELL FALGUERAS

El viticultor, ingeniero agrónomo o "vigneron" es el que se ocupa de la viña. Decide dónde se planta, la densidad de plantación y el tipo de variedad para adecuarse al suelo. Se preocupa por los cuidados de la viña: desde los abonos, pasando por protegerla de enfermedades hasta la poda.
Lo encontrarás calzando unas buenas chirucas.

50 Distribuidoras

Pocas veces nos preguntamos cómo ha llegado el vino que más nos gusta a nuestra vinoteca, tienda o supermercado de confianza o a nuestro restaurante favorito, ése que siempre tiene el vino adecuado para cada plato. La clave está en las distribuidoras, el enlace imprescindible entre las bodegas y los consumidores.







58 Comer en Barcelona Últimas novedades

La capital catalana es una ciudad abierta, moderna y cosmopolita con muchos atractivos: clima mediterráneo, arquitectura modernista, una atractiva y variada oferta sociocultural y, por supuesto, una gastronomía rica y variada. La oferta a nivel de restauración es casi infinita, así que a continuación resaltamos las novedades que nos han llamado la atención.

68 Michelin: Restaurante Cinc Sentits

Tras 14 años desde su apertura en la calle Aribau de Barcelona, este icónico restaurante se trasladó a finales de 2018 al centro del Eixample barcelonés. En su nueva ubicación, ha recuperado la estrella perdida por el traslado. Aquí Jordi Artal vuelve a despertar los cinco sentidos de los comensales.





70 Entrevista al chef Aurelio Morales

Viejo amigo de nuestra revista, Aurelio Morales ya protagonizó nuestra portada hace cuatro años, cuando abrió las puertas de Cebo en Madrid, restaurante por el que dos años después consiguió una estrella Michelin. Trabajo, constancia y ambición –en el buen sentido de la palabra– forman parte de su ADN. Así nos lo cuenta en esta entrevista en la que también nos avanza que 2020 será un gran año para él.

NAVARRA
WINE LOVERS
Tu propio estilo de vino
VINOS D.O.
NAVARRA
Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra
UNIÓN EUROPEA

03-05 / 02
Barcelona Wine Week



Un nuevo evento para mostrar al mundo la potencia económica, social, cultural, gastronómica e internacional del sector vitivinícola español. Tendrá lugar en el recinto de Montjuic y nace de la emancipación del espacio dedicado al vino, Intervin, en la feria Alimentaria.
Mas información: www.barcelonawineweek.com



24-26 / 02
HIP 2020

Hospitality Innovation Planet (HIP), volverá a convertir a Madrid en capital internacional de la innovación para el sector de la hostelería y restauración. Más de 500 expositores, 450 expertos y 30.000 visitantes internacionales, apostarán por este encuentro que se llevará a cabo en 3 pabellones de IFEMA, con más 40.000m^2 de espacio expositivo.
Mas información: www.expohip.com



20/ 02
Secret Foodie Society

El equipo de la *BCN Foodie Guide*, junto al equipo de *Monkey 47,* lidera esta nueva edición de la *Secret Foodie Society.* Marc Martín y Alain Guiard de La Mundana ofrecerán una cena cuya localización será secreta hasta el día anterior.
Mas información: https://experiences.timeout.cat/secret-foodie-society

07- 23/ 02
Gastrofestival 2020

Este evento anual que cumple once años pone en valor la oferta gastronómica madrileña y explora la unión entre el arte culinario y disciplinas artísticas como la pintura, la literatura, la música, el cine, el teatro, la fotografía, el diseño o la moda. Este año presenta dos grandes novedades: un recetario de cocina casera madrileña y la sección Gastrofestival Recomienda.
Mas información: www.gastrofestivalmadrid.com

17/ 02
I Salón de Vinos con D.O. Ribera del Guadiana

Cuando se cumplen 20 años del reconocimiento de Ribera del Guadiana como Denominación de Origen, Lavinia (José Ortega y Gasset, 16) acogerá el primer salón de vinos de esta zona que se realiza en Madrid. Cita exclusiva para profesionales.
Mas información: www.riberadelguadiana.eu/esp



RODRIGO DE LA CALLE



EL ESTRELLADO CHEF MADRILEÑO QUE REVOLUCIONÓ EL MUNDO DE LA 'ALTA COCINA VERDE' CUANDO AÚN NO ESTABA DE MODA, ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE HA FICHADO POR EL HOTEL ALMANAC DE BARCELONA, DONDE ESTRENARÁ EL RESTAURANTE *VIRENS* –DEL LATÍN, VERDE–, EN CLARA ALUSIÓN A SU COCINA.

TEXTO: LAURA MORALES

Dicen que "de casta le viene al galgo" y es que el bisabuelo de Rodrigo de la Calle fue jefe de cocina del Palace y su estirpe materna siempre ha estado vinculada a la hostelería. Si a ello sumamos que su padre era agricultor, no es de extrañar que el resultado de esa "ecuación" sea un chef conocido como "el gurú de la cocina verde" e inventor de la *gastrobotánica* que se autodefine como "el domesticador de los vegetales".

Cocinero por vocación, cuenta que su primer plato fue un flan y que lo hizo con ocho años. A los 13 ya tenía claro a lo que se quería dedicar y siendo adolescente, a escondidas de unos padres que querían para él una carrera universitaria, se apuntó a la Escuela de Hostelería de Aranjuez. Cuenta que a los 20 años se fue a Menorca a fregar cacharros y allí conoció a Michel Bras –uno de los grandes referentes en cocina vegetal– y que fue entonces cuando le entró el gusanillo por las verduras. Una pasión que le llevó en 2017 a ganar el Premio Nacional de Gastronomía por su labor en la gastronomía española en su versión más saludable y que le ha hecho merecedor recientemente junto a Paco Roncero del premio de Gastronomía Saludable de Reale Seguros Madrid Fusión 2020.❋

TRAYECTORIA

Rodrigo de la Calle (Madrid, 1976) comienza su formación en el año 1994 en la Escuela de Hostelería de Aranjuez. Pasa por las cocinas de restaurantes como Lhardy o Goizeko Kabi y en el año 2000 llega al Hotel Huerto del Cura, en Elche. Allí conoce al botánico Santiago Orts y crean juntos el concepto "gastrobotánica", introduciendo en sus platos variedades vegetales hasta entonces desconocidas para la mayoría. En 2003 recala en Mugaritz donde profundiza en el mundo vegetal y en 2005 descubre los secretos del arroz con Quique Dacosta. Culmina su formación en Lasarte junto al que considera su gran maestro y mentor: Martín Berasategui. En 2007 Rodrigo se instaló en Aranjuez y abrió su propio restaurante donde forjó un estilo propio de cocina basado en el respeto por la naturaleza. Poseedor de incontables premios (Cocinero Revelación 2009, Cocinero del Año 2010, Chef L'Avenir...), en 2011 recibe su primera estrella Michelin por su restaurante homónimo ubicado en Aranjuez, que cerró sus puertas en 2014, una estrella que volvió a conseguir gracias al restaurante El Invernadero, por el que también posee dos soles Repsol.

En 2017 inauguró su segundo restaurante en China, y en julio de 2018 la arrocería Paella Power en el Mercado de San Miguel de Madrid. En 2019 se convierte en el primer chef asesor de la aerolínea asiática Air China.

Iluminado Vinos de La Luz Tempranillo 2015

Un Ribera del Duero complejo y vibrante



Los vinos Iluminado de Vinos de La Luz nacieron como creación de vinos iconos y con identidad del *terroir*. Entre ellos se encuentra Iluminado *Vinos de La Luz Tempranillo 2015*, Ribera del Duero, reconocido recientemente por la *Guía Gourmets 2020* como uno de los mejores vinos de España al otorgarle 95 puntos.

La Luz del Duero se incorpora al grupo Vinos de La Luz en el año 2015 cuando Ricardo Fernández Núñez, nieto argentino de emigrantes españoles, decidió asentarse también en el corazón de la Ribera del Duero, en la localidad vallisoletana de Peñafiel. Como grupo empresarial vitivinícola, Vinos de La Luz comenzó en el Valle de Uco –Mendoza, Argentina– para expandirse durante los últimos 20 años a Italia –Montalcino, Siena– y España –Ribera del Duero–. Completará su ciclo con la puesta en marcha de la bodega de Santa María –California, Estados Unidos– en 2020, y en Georgia en 2021, el lugar donde "se tienen los primeros vestigios de la elaboración de vino en el mundo".

Pertenencia al *terroir*

En España, el primer objetivo fue elevar la calidad de los vinos bajo el concepto de pertenencia al *terroir*. Para ello se prestó especial atención a la tierra y sus cuidados, a los protocolos de elaboración y se renovó el equipo enológico que hoy

Iluminado Vinos de la Luz Tempranillo 2015

Tipo: Vino tino
D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14,5%
PVP: 90 €

Proviene de los viñedos antiguos de la bodega ubicados a 762 msm., donde se encuentra la máxima expresión de calidad de esta variedad. Este *terroir* se caracteriza por sus terrenos rojizos y ricos en hierro que bordean el río Duero. Las vides de más de 50 años de antigüedad han sido cosechadas los primeros días de otoño, dando lugar a un vino complejo y vibrante, de cuerpo denso y acidez filosa. De color rojo picota, en nariz se aprecia fruta negra con notas tostadas, especias y cuero de su paso por barrica de roble francés de 160 litros. Este vino logra el objetivo de llevar a la boca potencia, equilibrio y finura.





Iluminado Vinos de La Luz

Junto a *Iluminado Vinos de La Luz Tempranillo 2015,* se producen *Iluminado Vinos de La Luz Sangiovese 2015 Toscana* (Siena, Italia) e *Iluminado Vinos de La Luz Malbec 2015 Paraje Altamira* (Valle de Uco, Mendoza, Argentina), distinguido con 97 puntos por *Decanter World Wine Awards 2019,* que lo destacó como el mejor vino de Argentina y uno de los 50 mejores del mundo. La producción total de Iluminado Vinos de La Luz en cada país es de 3.500 botellas numeradas.

integra la vallisoletana Noelia Mena, con el apoyo del equipo de enología de Vinos de La Luz formado por Pablo Navarrete y Leandro Velázquez, en Argentina, y Roberto Cipresso, en Italia. A la calidad del vino se sumó un *restyling* de las marcas *Valpincia* y *Pagos de Valcerracín*, tanto en sus tintos, 100% tempranillo, de la Denominación de Origen Ribera del Duero, como en sus blancos, 100% verdejo, de la Denominación de Origen Rueda.

La bodega La Luz del Duero apunta a ser un productor fiel al compromiso con la tierra y la identidad de sus frutos. En ese contexto nació en 2015 *Peñafiel Edición Limitada,* un tinto 100% tempranillo que limita el número de botellas en cada añada al censo real de la localidad vallisoletana. La segunda edición fue de 5.327 botellas, la misma cantidad que habitantes había en la añada 2016.

Esa vinculación a la tierra sumada al objetivo de seguir creciendo impulsó a la bodega en enero de 2019 a adquirir la marca *Cinema* –tintos 100% tempranillo Ribera del Duero y verdejo 100% Rueda– que actualmente elabora y comercializa.

Las marcas de Vinos de La Luz

España
Pagos de Valcerracín
Valpincia
Gran Valpincia
Cinema
Iluminado Tempranillo
Peñafiel Edición Limitada
Argentina
Callejón del Crimen
Gran Callejón del Crimen
Guardián de La Luz
Iluminado Malbec
Italia
Cinema Italia
Iluminado Sangiovese



Tradición vinícola

El origen del grupo Vinos de La Luz está en la tradición vitícola de la familia Fernández Núñez, que se remonta a principios del siglo XX, cuando en 1910, los emigrantes gallegos Serafín Fernández y María Núñez, partieron a Argentina en busca de trabajo. Allí aportaron su saber hacer como trabajadores jornaleros de siembras, podas y cosechas. En esa tierra en la que "cuando se caía un trozo de pan, al día siguiente crecía una espiga de oro", estos dos españoles trabajaron en todo hasta asentarse en Mendoza, en 1919, donde las tierras fiscales de acceso gratuito de la pre cordillera de los Andes, necesitaban mano de obra en los límites con Chile. El lugar era el Valle de Uco, donde, en definitiva, se sembró por primera vez la semilla de Vinos de La Luz.

Los años 80 y 90 revolucionaron la agricultura y la industria de los países del sur. La dirección del grupo fue asumida por la generación de profesionales universitarios de la familia. La experiencia de estudios en Francia e Italia, y el contacto con bodegas italianas y españolas sentaron las bases para desarrollar el proyecto inversor en Italia y España.

La búsqueda de nuevos proyectos en estos dos países debía continuar con el trabajo hecho por Serafín y María en Argentina con el malbec. Con este valor sentimental y la tradición del saber hacer, Ricardo Fernández Núñez llegó a la Ribera del Duero para elaborar el "famoso tempranillo" del que le hablaban en las cenas familiares.

En la actualidad, además de la bodega de España, Vinos de La Luz cuenta con La Luz de Argentina –Mendoza– y La Luz de Italia –Montalcino, Siena–. En la primera elabora, principalmente, las variedades malbec, petit verdot y chardonnay, bajo el nombre principal de *Callejón del Crimen*, provenientes de sus cuatro fincas de La Luz: Gualtallary, Altamira, Vista Flores y El Cepillo, todas Denominaciones Geográficas Protegidas consideradas hoy las mejores tierras vitivinícolas argentinas. En la bodega italiana se produce el varietal sangiovese con el que se elabora *Cinema Italia* e *Iluminado*.

Todos los Vinos de La Luz se identifican por el logotipo del medio sol y las palabras 'La Luz', que están incorporados en todas sus etiquetas. Cada país produce los vinos para el mercado local y de exportación bajo sus propias marcas nacionales, pero en todas se estampa ese sello que los califica para ser "un Vino de La Luz".❋



LA LUZ DEL DUERO
Vinos de La Luz
Ctra. de Mélida km. 3,5
47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 878 007
www.vinosdelaluz.com

Su Gran Cita Gastronómica

+ 50.000
Productos Gourmets

+ 2.000
Expositores



34

30 de Marzo
al 2 de Abril
2020

Madrid,
España

SALÓN GOURMETS

Feria
internacional
de Alimentación
y Bebidas de
Calidad

IFEMA
Recinto Ferial
Juan Carlos I

GG

ufi
Member

En el Top 100 mundial

Monte Real Gran Reserva 2011 ha sido incluido en el *Top 100* de los mejores vinos del mundo –categoría "Cellar Selections"– por la influyente revista *Wine Enthusiast*. La técnica de elaboración con levaduras autóctonas y la posterior crianza durante 36 meses, determinan su perfil. Un vino potente y estructurado, al tiempo que dotado de una gran finura y elegancia.





Nueva añada de alta gama

Clon de la Familia 2014 es un vino de edición limitada que encarna la más pura esencia del clon de tinto fino. Un vino que aúna tradición, carácter y pasión. Además, su venta se destina a sufragar los proyectos de la Fundación Emilio Moro.



Para conmemorar las bodas de plata

Finca Villacreces celebra 25 años con este vino elaborado con tempranillo (97%) y cabernet sauvignon que se ha sometido a 14 meses de crianza. Destaca su especial *packaging*, con la "V" característica de la finca incrustada en la propia botella.



Entre los mejores Ribera

Dominio de Es 2017 La Diva ha obtenido 98 puntos en el *top 100 Ribera del Duero* de Tim Atkin, ocupando así el segundo puesto de la cata del crítico inglés. Posee un precioso e intenso color granate. En nariz destaca la fruta jugosa madura. En boca está muy lleno, con peso y una buena textura.

ESENCIA DE RIOJA

***Prado Enea Gran Reserva 2011* ha sido calificado como tercer mejor vino del mundo y mejor vino español en la lista "Top 100 wines of 2019" elaborada por el crítico estadounidense James Suckling. Es uno de los vinos que mejor representa la esencia de Rioja.**





Homenaje a los reyes

Reserva Real de Familia Torres es un *coupage* de cepas de cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc de estilo bordelés procedente de un viñedo de 4 hectáreas con suelos de pizarra, único en la región del Penedès. Ha sido incluido en el en el ranking 'Top 100 Wines of Spain 2019' del crítico James Suckling.

Para abrir y disfrutar

La revista especializada *Wine Enthusiast* ha elegido recientemente *Salmos 2015* de la D.O.Q. Priorat, en su selección de los mejores vinos del año. Se trata del listado 'The Enthusiast 100', que es, según la revista, "una lista de los mejores vinos para abrir y disfrutar en este momento". Salmos es uno de los cinco vinos españoles de la lista.



Elegante y maduro

Luzón Colección Crianza, de Bodegas Luzón, ha sido elegido entre los cien mejores vinos calidad/precio 2019, según la revista norteamericana *Wine Spectator*. Este vino se elabora con dos variedades autóctonas de la D.O.P. Jumilla, 80% monastrell y 20% garnacha tintorera.



JOYA DE BODEGA

Así podríamos definir a *Cirsion 2016* de Bodegas Roda, un rioja elaborado con un 89% de tempranillo y un 11% de graciano. Está siendo abalado por la crítica nacional e internacional, recibiendo premios y distinciones de todo el mundo. Y es que bien vale los 200€ que cuesta la botella.





Puro, complejo y enérgico

***Monte Real Gran Reserva 1942* ha merecido figurar entre los doce vinos seleccionados por el influyente crítico de *The New York Time's,* Eric Asimov, como aquellos que le han dejado los mejores recuerdos entre todos los catados durante 2019. Lo describe como "puro, complejo y enérgico".**



NUEVO LOOK

Borsao Tinto Selección 2018 ha presentado su nueva imagen, más conectada con su tierra y el viñedo, en la que, además, la silueta del Moncayo adquiere un protagonismo especial. Se trata de un vino joven, intenso, frutal, sabroso y equilibrado.



Entre los mejores vinos de España

Purgapecados 2016 **de Finca Dehesa de Luna Reserva de Biodiversidad estuvo presente en el *Top Wine Spain* de Enofusión. Se trata de un vino de parcela, con crianza de 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros y 18 meses adicionales en botella.**



Potente y complejo

Bodegas Bardos ofrece *Bardos Suprema,* su vino *top* de Ribera del Duero. Un vino intenso y complejo con aroma de compota de fruta negra, torrefactos, café, cacao y ahumados. En boca es potencia en estado puro, pero con un tanino fino y elegante, largo y persistente.



Garnacha de altura

La Garnacha Perdida del Pirineo **forma parte del Proyecto Garnachas de Vintae. Proviene de un viñedo ecológico, situado a a 800 metros de altitud en el extremo norte de la provincia de Zaragoza. Resulta un vino equilibrado, fresco, agradable, untuoso y persistente, con taninos amables y maduros.**

Un tempranillo excepcional

El Concurso Mundial de Tempranillo y sus Sinonimias 2019 ha premiado al vino *Carlos Serres Reserva 2014* con una Medalla Gran Oro, lo que lo convierte en una de las cuatro mejores elaboraciones del mundo realizadas con uva de esta variedad. La frescura, su paso en boca sedoso y un final largo y persistente, conquistaron al jurado.



El tinto del Real Zaragoza

Grandes Vinos, como bodega oficial del Real Zaragoza, ha presentado su nuevo proyecto: *Beso de Vino Garnacha Zaragocista*, dirigido a un consumidor joven, realizado con garnacha estrella de Aragón en su variedad blanca o negra. La opción tinta es el garnacha viñas viejas, de sabor frutal con notas cremosas y finos tostados de barrica.



Digno de una cena de gala

Vivanco Crianza Añada 2016, elaborado con 95% tempranillo, 2% maturana tinta y 3% graciano, es un un tinto fresco y floral. Su etiqueta luce la obra *Le Troubadour* de Joan Miró. Fue elegido junto con el blanco *Vivanco Viura-Tempranillo Blanco-Maturana Blanca 2018* para la cena de gala que conmemoraba los 40 años de la Feria Internacional de Turismo, FITUR celebrada el pasado enero.





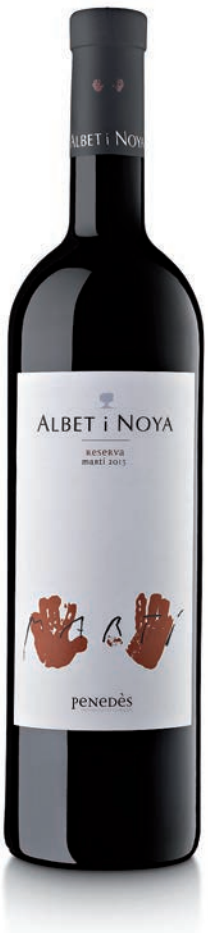
TRADICIÓN RIOJANA

Hermanos Hernáiz presenta su *Finca La Emperatriz Gran Vino 2016,* a la que pertenece un tinto con 18 meses de crianza en barrica, elaborado con tempranillo, garnacha y viura. Procede de cepas con un promedio de 60 años y recupera el estilo de vinos finos y de guarda característicos de la Rioja Alta.



De edición limitada

Hacienda López de Haro Edición Limitada 2017 es un vino que mezcla tempranillo y mazuelo, de intenso color cereza con tonos granates. En nariz, predominan los aromas de frutos negros, acompañados de notas balsámicas. En boca resulta fresco, muy envolvente y de gran presencia.



Reconocimiento bio

El *Reserva Martí,* vino icono de la bodega Albet i Noya acaba de estrenar su añada 2013, y lo ha hecho con una nueva medalla de oro bajo el brazo. El certamen *Challenge Millésime Bio* ha valorado 1612 vinos ecológicos de 13 países, y el *Reserva Martí* ha sido el único vino catalán que ha ascendido a la máxima categoría.



El sabor de las viñas viejas

Bodegas Barbadillo presenta *Ás de Mirabrás,* su nuevo blanco procedente de viñas viejas de albariza y elaborado con uva palomino fina. Es fruto del trabajo de dos años, y se ofrece como un vino joven, estructurado, sápido y fresco, de aromas complejos y evocadores.



El más votado

Martín Códax Lías, **de Bodegas Martín Códax, ha sido el vino más votado de entre 1.118 marcas propuestas por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) en su certamen los Mejores Vinos y Espirituosos de España 2019. Concretamente, ha recibido el Gran Premio FIJEV y el de mejor vino sin barrica de España por cuarta vez.**

EL VINO DEL MAR

Ahora que el verano queda lejos y el rumor del mar es un recuerdo, desde Barbadillo nos invitan a descubrir la nueva añada de *Castillo de San Diego 2019.* Procedente de la Tierra de Cádiz, es un vino amarillo pálido, de aroma fragante, joven y afrutado. Realizado con uva palomino, es el complemento ideal de pescados y mariscos.





Primer blanco D.O.P. Ribera del Duero

El Consejo Regulador de la Ribera del Duero ha anunciado que ya se ha lanzado al mercado el primer vino blanco con contraetiqueta de la Denominación de Origen Protegida. En concreto, se trata de un vino producido por Bodegas Zifar, llamado *Caballero Zifar,* elaborado con la variedad blanca albillo mayor.



Fresco y con cuerpo

Atlantis Treixadura 2018, de la D.O. Ribeiro, destaca por ser un vino blanco fresco pero con cuerpo. Destila un aroma complejo, a fruta madura, y en boca resulta suave, cremoso, con gran untuosidad y sensación grasa. Garantiza un final largo de notable persistencia.

Recomendado por la OCU

La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) destaca el cava *Hoya de Cadenas Brut Nature* por su excelente relación calidad-precio. Es el perfecto acompañante de aperitivos, ahumados y ostras.





El mejor espumoso para los periodistas

El cava *Montesquius 1918 Gran Reserva 2008 Brut Nature* ha sido elegido por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) como el Mejor Espumoso de 2019. Un auténtico cava de alta gama que lo tiene todo, largo recorrido y elegancia. Un cava gastronómico imprescindible en cualquier mesa que se precie.

Rosado de lágrima, fresco y elegante

El Grifo –la bodega más antigua de Canarias– nos ofrece su rosado de lágrima, un vino joven que se elabora a partir de la variedad autóctona listán negro. Su aroma evoca frambuesa y casis, y en boca destaca por su volumen y untuosidad, con un final elegante y muy fresco.



Champagne de cine

Por décimo año consecutivo, *Moët & Chandon* acompañó a los profesionales del cine en la 34ª edición de los Premios Goya. En esta edición, la *Maison* francesa y el séptimo arte se unieron para apoyar la iniciativa "Toast for a Cause", un brindis solidario destinado a sumar fuerzas contra el cambio climático.



CON PERSONALIDAD



Can Rafols presenta su *Clímax* y *Clímax Rosat,* dos espumosos brut nature que representan para esta bodega otra manera de expresar el carácter del Massís del Garraf a través de las burbujas. El blanco es totalmente seco, sin licor de expedición ni artificios que enmascaren su identidad y el rosado es sutil y complejo al mismo tiempo.



Gin sofisticada y singular

Elaborada con ingredientes 100% naturales como el enebro, el *lemongrass*, y numerosos cítricos, *Le Tribute* es una ginebra fresca pero suficientemente seca que te enamorará con su estética y calidad. No hay que olvidarse de combinarla con hielo, tónica Le Tribute y un *twist* de pomelo.



Cítricos en cada sorbo

Tanqueray No. TEN está elaborada a partir de una selección de naranjas de Florida, limas de México y pomelos de Israel; que se funden con flores de manzanilla. El estuche para regalo contiene un abridor que funciona a modo llave. Con ella, podrás acceder al interior de una caja y descubrir la espectacular botella inspirada en líneas *art decó.*

Escocia y Japón en una botella

Chivas Regal Mizunara es un *blend* diseñado pensando en el paladar japonés, en un claro homenaje al arte nipón de la tradición y la producción de whisky. Fiel a la suavidad en paladar de *Chivas Regal House,* pero con un ligero y excitante toque picante.



Se convierte en cubitera

El icónico decantador de *Hennessy X.O* –el primer coñac *Extra Old* creado y vendido en todo el mundo– llega en estas fechas dentro de una original caja transparente con forma de hielo que se puede reutilizar a modo de práctica cubitera. Incluye unas pinzas y una guía explicativa sobre las distintas formas de consumo.





PARA COLECCIONISTAS

The Clubs Collection, las últimas ediciones limitadas de *Ballantine's* –el whisky escocés número 1 en Europa–, homenajean a cuatro de los clubs nocturnos más pioneros del mundo: Apolo x Nitsa de Barcelona, Sub Club de Glasgow, The Gärten en Beirut y Output en New York. Las botellas cuentan con llamativos diseños, grabados con los elementos estéticos distintivos de cada club.



Ideal para combinados

Los combinados de J&B nos transportan a un mundo de color, fantasía y diversión. Existen múltiples combinaciones que son toda una explosión de sabor en la boca, solo hay que mezclar J&B con *ginger ale,* con tónica rosa, con *Sprite* o con *Appletiser* para descubrir diferentes sensaciones.



Olor y sabor

Bombay Sapphire®, la marca de ginebra *premium*, ha creado junto con la micro-perfumería Moss Olfactory Lab una vela aromática 100% artesanal inspirada en la edición limitada English Estate. La ginebra lleva menta poleo, rosa mosqueta y avellanas tostadas, los tres exclusivos botánicos que crecen en la zona que rodea la destilaría donde se elabora, en Laverstoke Mill, Reino Unido.



Autenticidad de corte clásico

Esta *London Dry Gin* seduce por su corte clásico pero moderno, a la última de las tendencias, pero valorando la tradición. En boca transmite sutileza con predominio de las bayas de enebro. Se recomienda combinarla con hielo, tónica y un *twist* de limón.

Único y especial



Rare by Nature es la nueva y exclusiva colección de ediciones especiales de Diageo, compuesta por ocho whiskies de malta elaborados en algunas de las mejores destilerías de Escocia. Entre ellos se encuentra *Cardhu 14 años,* un lote pequeño de doble maduración en barricas de Amontillado de Jerez.



SUAVES Y EQUILIBRADOS

Dewar's, la marca de blended scotch whisky más premiada de la historia, amplía su porfolio de productos *premium* con dos novedades: *Dewar's 15* –con matices a caramelo y flores– y *Dewar'S 18* –cremoso y con notas a mazapán y chocolate negro–. Gracias a un proceso de doble envejecimiento, ambos se caracterizan por su suavidad y equilibrio.



JACKY G. LESELLIER
lleva la cocina francesa a Madrid

El chef francés abrió hace unos meses en la madrileña calle Génova, Maison Mélie, una tienda y restaurante que ofrece desayunos, comidas a la brasserie, un salón de té por la tarde y cenas gourmet. El pan y los pasteles son los protagonistas, ya que Lesellier es un experto en la materia. Ha bautizado este establecimiento con el nombre de su bisabuela, que abrió su propia pastelería en un pueblo francés en 1894.



ENEKO ATXA
Premio a la sostenibilidad

El chef vasco ha sido reconocido con el *Premio Nacional de Gastronomía Saludable a Personalidad 2018.* En la entrega de estos galardones se reconocieron los esfuerzos realizados por Atxa para fomentar una sociedad más sostenible, saludable y justa a través de la gastronomía, materializados en el proyecto Jaki(N), una plataforma dirigida a mejorar el bienestar social a través de la alimentación.

SERGI AROLA
ofrece una carta sorprendente

Único en Madrid, encuadrado dentro de un gran y original espacio como es V de Vegas, *V Club Feat. Arola* ha conseguido hacerse en apenas un año con fieles seguidores que disfrutan del 'toque Arola' en la cocina y de todo lo que ofrece la sala: disfrutar de cócteles de autor, la tecnología audiovisual más moderna, espectáculos musicales y Dj. Arola, que asesora el restaurante, es el artífice de una carta sorprendente. Aquí se puede disfrutar de sus tapas más icónicas y de nuevos menús creados en exclusiva para este local.



SUPPER STARS
aterriza en Barcelona



Y lo hace con ocho chefs a domicilio. Ellos van a la casa del cliente o donde lo desee y preparan el menú previamente acordado. Disponen de menús cerrados, pero también es posible personalizar la propuesta por tipo de cocina o precio. También ofrecen talleres de cocina personalizados.

MARÍA LUISA BANZO
propone platos con trufa



La trufa será la protagonista de muchos de los platos del restaurante madrileño *La Cocina de María Luisa* hasta finales de febrero, por lo que sentarse en una de sus mesas también se convierte en un buen plan para 'enamorar' en San Valentín. Entre las sugerencias de temporada encontramos la *Sopa de trufa,* la *Rebanada de pan caliente con mantequilla y trufa* o el *Carpaccio de trufa.*



PACO PÉREZ
abre Al Lado

Paco Pérez despidió el año 2019 con la apertura de dos nuevos establecimientos, uno en la ciudad polaca de Gdansk y el otro en Sevilla, en el Eme Catedral Mercer Hotel, donde se podrá degustar su especial visión de la cocina mediterránea. En el restaurante sevillano –que se llama *Al Lado*–, el pentaestrellado chef pretende mostrar su faceta más 'gamberra', moderna y urbana.



QUIQUE DACOSTA
se estrena en Madrid

Y lo hará a lo grande, concretamente en el nuevo Mandarin Oriental Ritz, Madrid. El chef afincado en Dènia (Alicante), ha sido elegido para diseñar, desarrollar y dirigir todas las propuestas gastronómicas de los cinco restaurantes y bares del emblemático hotel que este año cumple 110 años de historia, y que reabrirá sus puertas este verano totalmente reformado tras el cambio de nombre y propiedad.

Matteo Carassale



NIKO ROMITO
es el Cocinero del Año en Europa

La organización del Congreso Internacional Reale Seguros Madrid Fusión 2020 celebrado el pasado mes de enero decidió premiar a Niko Romito como *Cocinero del Año en Europa,* galardón patrocinado por Dekton® by Cosentino. Romito es el chef del restaurante Reale, situado en la ciudad de Castel di Sangro (Abruzzo, Italia), por el que posee tres estrellas Michelin.)



Premios al diseño

El New York Burger Moraleja Green, conocido por sus hamburguesas *premium*, ha ganado la XI edición de los prestigiosos *Restaurant & Bar Design Awards* en la categoría de Mejor diseño internacional en superficies de interior. Resultó, asimismo, finalista del premio al Mejor diseño europeo de restaurante e Iluminación. Desarrollado por el estudio Proyecto singular, reproduce el entorno industrial neoyorquino, con un toque sofisticado.

NEW YORK BURGER MORALEJA GREEN
Centro Comercial Moraleja Green · Avda. de Europa, 10 · 28108 Alcobendas (Madrid)
Tel.: 916 015 128 · www.newyorkburger.es



Cocina divertida sin complejos

Así podríamos definir la propuesta de Pathio, un nuevo restaurante ubicado en pleno corazón de Madrid.
Hay que probar las albóndigas, el bacalao, los brioches, la *Flor de alcachofa a la plancha con romescu coreana* y el *Tonkatsu de presa de buey.* Entre los postres destaca la *Torrija de pan de brioche con sopa láctica y helado de vainilla.*

PATHIO
Hortaleza, 118
28004 Madrid
Tel.: 916 226 676
www.pathio.es

NATURAL Y SIN FUEGO



LA CAPRICHOSA
General Oraá, 19
28006 Madrid
Tel.: 910 444 852
www.lacaprichosamadrid.com

La Caprichosa abrió hace tan solo unos meses en la capital y es un espacio camaleónico donde los ambientes están preparados para satisfacer las necesidades de los clientes en las distintas horas del día. Todas sus elaboraciones se realizan de forma completamente natural y sin fuego, empleando cocina a baja temperatura y otras técnicas que dan lugar a sabores sorprendentes.



Menús nocturnos

El restaurante japonés Inari Madrid presenta tres menús de noche, que se proponen como toda una experiencia de sabores y texturas. Podrán ser degustados también los fines de semana y ofrecen un recorrido homogéneo por la carta de Inari, por un precio de entre 30 y 40 € por persona.

INARI MADRID General Pardiñas, 43 · 28001 Madrid. · Tel.: 915 763 312 · www.restauranteinari.com



Referente lisboeta

El restaurante Praia no Parque, con un año de recorrido e integrado en el Parque Eduardo VII de Lisboa, ha sabido hacerse un hueco en la vida de la ciudad como un espacio de referencia único, donde gastronomía, música y diversión se complementan de diferentes maneras para adaptarse a cada experiencia. Cuenta con una oferta de cocina ininterrumpida desde las doce del mediodía hasta la medianoche.

PRAIA NO PARQUE
Alameda Cardenal Cerejeira
1070-044 Lisboa (Portugal)
Tel: (+351) 222 038 120.

Dani García se estrena en Doha

Tras cerrar uno de sus años más emocionantes, el chef Dani García ha realizado una de sus aperturas más esperadas: la inauguración de BIBO en Doha. Este estreno, que estará seguido de diferentes aperturas en EE.UU y Europa, inicia la nueva etapa de expansión y crecimiento del Grupo Dani García.



BIBO DOHA
Al Gassar Resort West Bay · Doha 29995, Catar 44244870
www.grupodanigarcia.com

Un San Valentín muy especial



El Restaurante Príncipe de Asturias del malagueño Gran Hotel Miramar ha preparado, para los días 14 y 15 de febrero, un menú especial compuesto por platos como *Meloso de maíz con ricota trufada; Gargoillou de verduras, pensamientos y frutas en texturas* o *Bullabesa de vieira, bogavante, lubina y rape.*

GRAN HOTEL MIRAMAR Paseo Reding, 22 · 29016 Málaga · Tel.: 952 603 000 · www.granhotelmiramarmalaga.com



CONCEPTO RENOVADO

Amargo Place to Be, el mítico espacio de Malasaña, estrena año con una nueva y "selvática" imagen que invita a viajar. Y es que a su propuesta gastronómica se unen originales cócteles con los que maridar cada uno de sus platos. Este mítico espacio, con cueva centenaria incluida, puede disfrutarse también desde la mañana con un *brunch* diario.

AMARGO PLACE TO BE
Calle del Pez, 2 · 28004 Madrid · Tel.: 910 847 990 · www.amargoplacetobe.com

PROPUESTA VERDE

Pedegrú estrena carta, fruto del trabajo de un equipo liderado por Shiva Alizadeh y Sara Peral, "la chefa". Con un giro muy *green*, el restaurante propone platos como *Ensalada de lechuga viva, vegetales y vinagreta, Calabaza asada con burrata* o *Puerros rustidos al carbón con holandesa y encurtidos.* Mantiene sus platos más reconocidos, entre los que se encuentran los *Tigres* o el *Sándwich Pedegrú.*



PEDEGRÚ
Avda. Valdemarín, 167
28023 Madrid
Tel.: 910 698 158
www.pedegru.es



Platos de cuchara y detox

El restaurante panorámico Somos ha arrancado el año otorgando protagonismo, en sus menús diarios, a algunos guisos tradicionales y a recetas *detox*. Entre estos podemos destacar las *Verdinas con bogavante y almejas* o los *Garbanzos con acelgas y rape.* En la parte de platos frescos y sanos, llama la atención la ya icónica *Ensalada Aranjuez.*

SOMOS
Hotel Barceló Torre de Madrid · Plaza de España, 18
28028 Madrid · www.somosgarra.es

Reivindicando el aperitivo

El 5 de Tirso, la taberna de espíritu castizo de Madrid, reivindica la vuelta a los sabores de verdad. Por ello, rinde homenaje al aperitivo tradicional con propuestas como el *bastón de patata brava,* las clásicas *gildas con anchoa de Santoña*, los *pinchos de tortilla* o los emblemáticos *torreznos*.



EL 5 DE TIRSO
Tirso de Molina, 5 · 28012 Madrid · Tel.: 910 888 502



Experiencia gastronómica sostenible

Vincci Hoteles ha desarrollado un proyecto sostenible en torno a la mesa. Sus espacios gastronómicos permitirán cuidar del entorno y promoverán una alimentación saludable a través de productos de proximidad local e iniciativas como la de "Desperdicio Cero", apostando por una operativa en la que la inversión en energía y materiales utilizados sea acorde con una sostenibilidad real.

VINCCI HOTELES www.vinccihoteles.com

Distintas formas de comer caviar

Para saber de todo lo bueno que se cocina en el mundo hay que ser muy rico. Si propongo a cualquier director/a de las publicaciones en las que colaboro que me pague un viaje hasta los feudos de Francis Ford Coppola para catar alguna de las latas de caviar que se ha llevado desde Ferrara, probablemente sufriré cierto deterioro físico.



La Bobadilla, a Royal Hideaway Hotel



Es más cómodo que escriba de un tema que me apasiona desde el día en que vi en la televisión francesa una entrevista al director en la que hablaba de su afición por unas huevas de esturión tratadas mediante una vieja receta de la gastronomía judía, viva en Nueva York en los barrios de Williamsburg, recuperada ahora en su origen bajo el nombre de *Caviar a la Ferrarese.*

La historia se inicia con el recetario de un chef famoso, Cristoforo di Messisbugo, que a finales del siglo XV y al servicio de su señor el duque Alfonso I d'Este, creó el caviar en conserva de aceite. El material, el esturión, lo tenía al alcance de la mano porque en la desembocadura del río Po convivían distintas especies de este bicho, desde el beluga hasta el esturión adriático. Al margen de salarse y comerse crudo, como lo hacemos ahora, la clásica fórmula plantea la posibilidad de darle un paso por el horno. El resultado, según el autor de *El Padrino,* era una suave mezcla del sabor tradicional unido a un toque de ahumado.

Bittor Arginzoniz, en Etxebarri, también trabaja el caviar en una parrilla especial

En Ferrara existió una tienda que lo vendió hasta 1972. Otros dicen que la verdadera composición, la hebraica, se fue a paseo con las leyes de Mussolini. Un olvido a medias, porque en la actualidad se puede probar siguiendo el proceso artesanal que utilizaron en el taller de Nuta, donde ejerció Benvenuta Ascoli. Tuvo continuidad en Bianconi, también elaborador en Ferrara hasta 1972. La culpa de esta última desaparición se debió a la disminución del número de esturiones y a su progresiva delgadez.

A partir de los escritos del chef Messisbugo, *Libro Novo* en el que se enseña a hacer cada destino de la comida, esta delicatesen ha vuelto al mercado con respeto de los venerables esquemas citados. Dice el director americano que, tras el horneado, las huevas adquieren una textura que supera al mejor "malossol", potenciada por el punto de ahumado. Equilibrar temperaturas con un ingrediente ya de por sí increíblemente bueno y lábil, es un juego en manos de pocos. Concretamente el milagro se da en *Caviar Ferrarese* desde donde puede llegar a los paladares más exigentes, incluso vía internet, producido en la granja de Occare. Una gloria debida al notario Roberto Brighenti, conocedor del recetario hebreo neoyorquino. Apoyándose en su cocinera volvió a darle lustre. A su muerte el procedimiento se olvidó otros 25 años, hasta que potenciados por el escritor Michelle Marziani, un grupo de paladares tan locos como exquisitos decidió comercializar la maravilla en granja Occare.

En España, supongo que conociendo perfectamente esta historia, Bittor Arginzoniz, en Etxebarri, también trabaja el caviar en un paralelo a la antiquísima receta de la judería italiana. Se trata de una invención, una parrilla especial, en la que el chef da el pase mágico a estas perlas que, en principio, parecen no puedan resistir el fuego. Arginzoniz juega además con la leña, huyendo del carbón. Mediante una cuchara microcalada en la que coloca el beluga, se logra un nuevo, o antiguo sabor, que solo tiene una pega, el rondar los 40 euros los 10 gramos. Seguro que el gran director americano ya lo sabe, y si no es así, no duden que tiene olfato y dólares para pasar de Ferrara a Etxebarri y viceversa un par de veces al mes.❋

Objetivo: mostrar al mundo el potencial del vino español

BARCELONA WINE WEEK

Organizado por Fira Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions, este nuevo salón aglutinará y pondrá en valor la variedad y la calidad de la oferta de las distintas zonas vitivinícolas españolas, dando cabida a todo tipo de bodegas y especialidades. Este innovador certamen de carácter profesional se celebrará por primera vez en el palacio 8 del recinto de Montjuïc de Fira Barcelona del 3 al 5 de febrero de 2020.





A partir de un concepto y formato disruptivos, el salón –que se postula como la gran feria del vino español ante los operadores internacionales–, constituirá un recorrido sensorial por el territorio. Así, el espacio expositivo estará organizado en dos grandes áreas: la principal, *BWW Lands,* que reúne a las bodegas organizadas por Denominaciones de Origen y otros sellos de calidad, así como a los vinos ecológicos y biodinámicos, y *BWW Groups & Complements,* en la que se encuentran grandes grupos bodegueros junto a empresas que ofrecen equipos, accesorios y servicios orientados al sector. Asimismo, en el salón estarán representados los destilados, dentro del espacio *Barcelona Cocktail Art.*

Amplia representatividad territorial

Las principales empresas, instituciones y organismos del sector en el ámbito nacional participarán en Barcelona Wine Week. La gran mayoría de las Comunidades Autónomas estarán representadas, así como 40 D.O. de todo el territorio. Por superficie contratada y número de empresas expositoras, Cataluña es la Comunidad Autónoma con mayor presencia, seguida de Castilla y León, La Rioja, Euskadi y Navarra.

En total, aproximadamente 550 empresas expondrán en el salón, que cuenta con el apoyo de la Federación Española del Vino (FEV) e ICEX España Exportación e Inversiones.

Como destaca Javier Pagés, presidente de Barcelona Wine Week y del Consejo Regulador D.O. Cava, "el salón permitirá a la industria vitivinícola española proyectar al mundo la excelencia y diversidad de sus vinos, además de mostrar el trabajo y esfuerzo en innovación que están realizando para diversificar sus productos y adaptarlos a los distintos mercados".



La ciudad de Barcelona, implicada con el espacio

Durante la semana de la celebración de Barcelona Wine Week, la ciudad de Barcelona se involucrará con las actividades del programa del salón a través de *BWW likes the city!,* un plan de acción *off-site* 360º que implica a los distintos sectores comerciales, desde restauración a hostelería, pasando por tiendas especializadas y de moda, decoración y cultura.

Respecto al espacio *Barcelona Cocktail Art*, más de 80 bares se sumarán a la iniciativa *BWW likes the city!,* cuyo objetivo es conectar al consumidor final con la industria de la coctelería y los destilados a través de bebidas especiales diseñadas únicamente para esos días.

Entre los locales que se han sumado a esta iniciativa se encuentran los de los prestigiosos *bartenders* Jordi Reig y Julio Montero (Coctelería Torre Rosa), Daniela Sanguinetti (Rara 39), Jerónimo Vaquero y Pedro Rodríguez (Boadas), Javier de las Muelas (Dry Martini), Josep María Gotarda (Ideal Cocktail Bar), Juan José González (Caribbean Club), Santiago Ortiz (33 by Santi Ortiz), Ignacio Ussía (The Alchemix), Mike Cruickshank (XIX Bar y Balius), Pablo Pelatti (Pelatti's Vermuteria), Ángel David Asencio (Dux y Konbe Bar), Lito Baldovinos y Pau Ritter (Grupo La Confitería), Xavier Pernía (Tandem Cocktail Bar), Enrique Prado Gamboa (Bar La Higuera) y Roger Rueda Crespo (Dr. Lagarto).

Compradores internacionales de alto nivel

Barcelona Wine Week tiene como prioridad aumentar las oportunidades de negocio y maximizar el retorno de las empresas expositoras, que podrán establecer numerosos contactos con compradores extranjeros de vino (importadores, distribuidores, mayoristas, detallistas, etc.), con el objetivo último de incrementar sus exportaciones.

A través del programa *BWW Hosted Buyers* –que cuenta con el apoyo de ICEX–, el salón ha invitado a cerca de 300 profesionales internacionales de alto nivel procedentes de 50 países considerados estratégicos por el sector, encabezados por Estados Unidos, Alemania,



Las mujeres, en el centro del salón

Uno de los grandes atractivos de *BWWHub* es *Fabulous 50 by Women*, una extensa zona de cata autoguiada que ensalzará una cincuentena de vinos en los que la mujer es la protagonista. Los vinos, singulares y sostenibles, seleccionados por un panel de expertos enólogos y sumilleres, rendirán homenaje al papel de la mujer en un mundo, el del vino, donde ellas son cada vez más centrales.
Las mujeres también liderarán las dos instalaciones artísticas que presidirán el salón. Por un lado se encuentra la espectacular instalación Horizonte Púrpura, de Nika López, una pieza central suspendida elaborada con materiales orgánicos procedentes de la viña. Por otra parte, María Ortega realizará un mural inspirado en paisajes de viñedos en el que el público asistente podrá participar plasmando recuerdos y emociones asociados al vino.





China-Hong Kong, Canadá, Reino Unido, Suecia, Rusia, Dinamarca, Colombia y Países Bajos. Cada uno de estos compradores especializados e interesados en el mercado español –de los que más del 50% facturan más de 2 millones de euros al año– realizará un mínimo de diez reuniones con los expositores seleccionados. Algunos de los *hosted buyers* más destacados serán la empresa importadora estadounidense Tri-Vin Imports Inc, la alemana Weinwelt, la china COFCO W&W International o la rusa Vinoterra, así como la cadena británica Selfridges.

"Barcelona Wine Week ha dedicado un gran esfuerzo a atraer a los compradores foráneos de mayor interés para las empresas españolas cuyo negocio se orienta en buena medida a la exportación. A su vez, ofrece a los visitantes internacionales, en su mayoría importadores, una oportunidad excepcional para conocer de primera mano una amplísima muestra de vinos españoles de calidad, así como de identificar nuevas tendencias y proyectos, y disfrutar de propuestas originales vinculadas al arte, la música y la gastronomía", señala J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions.

Asimismo, la organización del salón ha invitado a 1.000 compradores nacionales a través del programa *VIP Buyers.* En total, el salón prevé reunir a miles de visitantes profesionales y celebrar más de 5.800 encuentros B2B.

España, la mayor exportadora mundial de vino

Poseedora de la mayor superficie de cultivo dedicada al viñedo (953.000 hectáreas) de todo el mundo, España ocupa la primera posición en exportación de vino, con más de 21 millones de hectolitros anuales, según datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV). Además, España incrementó en los diez primeros meses de 2019 un 1,9% sus exportaciones de vino envasado, cifra que supone 802,3 millones de litros y un valor de más de 1.830 millones de euros. Los principales mercados destinatarios de los vinos españoles son Reino Unido, Alemania y Francia, si bien los crecimientos más destacados en ventas se observan en Portugal, Japón, Canadá y Rusia.

Formación y más de 50 actividades

Hacer del vino una experiencia para los cinco sentidos. Con este objetivo la Barcelona Wine Week presenta un programa de actividades que propone sorprendentes experiencias sensoriales e impulsa el conocimiento en torno al vino, poniendo el acento en sus vínculos con la cultura y la gastronomía, la música y la escultura, renovando así el concepto tradicional que se tiene de la experiencia con el vino.

Además, el salón incluye un completo programa formativo donde los profesionales podrán conocer las últimas tendencias del sector gracias a decenas de conferencias y debates. Como subraya Marta Macías, Project Manager de Barcelona Wine Week, "buscamos que las actividades del salón observen el vino desde todos sus ángulos, para proporcionar una experiencia lo más completa posible".



Una experiencia sensorial en BBWHub

BBWHub, el espacio de la formación y la experimentación del salón, concentrará buena parte de las actividades. Allí estará la zona *Tasting Area,* en la que se organizarán una decena de catas donde el vino se observará desde todas sus vertientes. A modo de ejemplo, Pedro Ballesteros, único *Master of Wine* español, guiará una cata de las mejores garnachas, y por otra parte, Ferran Centelles y David Seijas, sumilleres de El Bulli durante una década, hablarán en otra cata de las técnicas de comunicación del vino. También participarán, entre otros, Antonio Flores, enólogo y *master blender* especialista en vinos de Jerez, François Chartier, experto en armonías o Miguel y Mireia Torres, de Bodegas Torres.

Además, en *BWWHub* el vino irá ligado a otros mundos sensoriales, como la literatura y la música. Los profesionales encontrarán en *Books&Wine* una librería con espacio para relajarse consultando libros especiali-

El rincón de los expertos

Las ponencias y charlas del *Speaker's Corner* –ubicado en el BBWHub, el espacio de la formación y la experimentación del salón– contarán con la participación de expertos de prestigio, como Tom Mathews, director ejecutivo de *The Wine Spectator,* que hablará sobre cómo se percibe el vino español en Estados Unidos. Bernat Guixer, investigador del Celler de Can Roca, expondrá su propuesta para hacer sostenible el mundo del vino pocas semanas después de haber servido el menú de la Cumbre del Clima de Madrid y, entre otros, el sumiller y filósofo del vino Agustí Peris explicará la importancia de valorar el territorio en su oficio.

'La distribución de los vinos online' o 'El enoturismo 3.0' son otros ejemplos de un programa de cerca de 30 ponencias que pondrá una atención especial a la relación del vino con el mundo digital.



zados en vino. Muy cerca estará la mesa de catas sinestésicas, que mostrarán como la música puede influir en el sabor del vino que se toma. El salón contará, además, con una sintonía propia, diseñada especialmente para la ocasión, que creará una atmósfera acogedora y sugerente pensada para mejorar la experiencia de la cata.

Barcelona Cocktail Art

El espacio invitará a reflexionar sobre el futuro de la industria a través de ponencias de expertos del sector y mostrará una completa oferta en su área expositiva. Barcelona Cocktail Art, que celebra su segunda edición, se enmarca en esta ocasión dentro de Barcelona Wine Week.

Bajo el concepto *El futuro es verde*, el área Barcelona Cocktail Art reunirá, a través de un completo programa de ponencias y mesas redondas de la mano de más de una decena de profesionales del sector, toda la innovación de la industria para convertirse en un espacio de aprendizaje. Además, contará con una zona de exposición en la que se generarán nuevas oportunidades de negocio.

Entre los ponentes ya confirmados que participarán en Barcelona Cocktail Art se encuentran Óscar Díez, director de Wine Mixology, que hablará de la relación entre coctelería y vino; Oriol Solá, director de Alimentos y Bebidas de Marugal Hotel Management, quien acercará a los asistentes a la tradición y usos del sake; y Daniel Gutiérrez, arqueólogo y consultor en Estrategias de Desarrollo Sostenible de Diagnosis Cultural, quien explicará el valor que el paisaje tiene en los productos.

También estarán presentes en el espacio Javier Caballero y Sheila Osorio, fundadores de Alma, quienes contarán la historia de este proyecto, cuyo objetivo es intercambiar conocimiento a través del sector de las bebidas; Andrea Lorusso, que hablará sobre el

Gastronomía y maridajes

Fuera de BWWHub, el espacio gastronómico del salón, *BWWGastronomy* realzará la dieta mediterránea y el valor nutricional del vino gracias a la participación de siete restaurantes (Gresca, Xerta, Monocrom, D'Aprop, Casa Xica, 130 y Oriol Balaguer), que han diseñado tapas exclusivamente para el salón, que maridarán con alguno de los vinos expuestos.

arte de utilizar la naturaleza para crear bebidas con elaboraciones sencillas, a través del ejemplo concreto de la ratafía; Ester Bachs, experta en estrategia, marketing y comunicación de vinos, quien dedicará su ponencia al vermouth y otras tendencias; y Pere Castells, presidente del Science and Cooking World Congress Barcelona, uno de los creadores del que fue el departamento científico El Bulli y que hablará de la coctelería para todos los segmentos de la sociedad a través de la reducción del alcohol.
En cuanto a expertos internacionales, destaca la participación del danés Christopher Stewart, que profundizará sobre el funcionamiento interno del proceso creativo de Empirical Spirits, firma dedicada a la investigación y creación de sabores para destilados; y Gregory Constantine, quien vendrá desde Nueva York para presentar Air Co., el primer vodka con huella de carbono negativa del mundo.

Tres bloques temáticos dedicados al sector del cóctel

En este sentido, el programa de ponencias y mesas redondas se estructura en tres temas. En primer lugar, *Sostenibilidad y territorio,* en el que se hablará sobre productos de cercanía, destilados étnicos y éticos y la sostenibilidad en los bares –con el ejemplo de los locales ubicados en islas–. *Tendencias y nuevos caminos* estará enfocado a entender el pasado, a la vez que lanzará una mirada al futuro y las nuevas tendencias.
Por su parte, *El futuro es verde* ofrecerá una visión global sobre la revolución de los destilados, desde los sin alcohol, hasta los éticos –que tienen en cuenta su impacto en el medioambiente y en las comunidades– y los democráticos –con métodos de producción al alcance de presupuestos más pequeños–.
Además, en el marco del espacio se hará entrega de los premios *BCA Sustainability Spirits Awards,* que reconocerán la sostenibilidad y responsabilidad en el sector de las bebidas, destilados y productos relacionados con la coctelería. El objetivo de estos galardones es poner en valor el esfuerzo y el trabajo de las firmas en su apuesta por proyectos disruptivos y relacionados con la sostenibilidad.
También se hará entrega del premio *BCA Latam Leader*, que recae en esta edición en Celso Loyola, creador del Chilean Moonshine Whisky, fabricado con mermas de cerveza y que estará expuesto en el salón.
George Restrepo es el coorganizador del espacio, a través de Coctelería Creativa, la web líder en coctelería y destilados en español y uno de los cinco portales del sector más influyentes en el mundo, con cerca de 200.000 seguidores. Restrepo explica que "la sostenibilidad es un desafío inminente de la industria de los destilados. El cliente reclama mayor calidad en los productos, información sobre su trazabilidad, transparencia de los procesos, disminución de la huella ambiental y alternativas para nuevas necesidades de consumo".
Por su parte, Marta Macías, Project Manager de Barcelona Wine Week, explica que "Barcelona Cocktail Art combinará la promoción de los negocios con la vertiente más informal del sector de la coctelería y los destilados. Nuestro objetivo es que este espacio no deje indiferente a nadie, gracias a unos contenidos únicos y una propuesta innovadora".❋

ENTREVISTA

Marta Macías
Project Manager de Barcelona Wine Week



"BWW nace con la vocación de convertirse en una plataforma de internacionalización para el vino español"

Nace Barcelona Wine Week y desaparece Intervin de Alimentaria. ¿Por qué el salón necesitaba entidad propia y unas fechas diferentes? ¿Cuáles son las principales diferencias con respecto a Intervin?
Este cambio de fecha y formato responde, fundamentalmente, a las necesidades del sector. El mundo del vino ha evolucionado y el formato anterior no respondía a las nuevas demandas de un mercado en constante evolución.
Una de las diferencias más importantes respecto a Intervin es la implantación de un sistema modular llave en mano que ahorra a los expositores costes y tiempo. De este modo, se consigue que el retorno de la inversión sea mejor.

Otra de las diferencias es que las marcas se organizan por territorios vitivinícolas…
Rompemos con la disposición del espacio habitual de la feria tradicional y organizamos las marcas por sellos de calidad, algo que nos parece mucho más práctico de cara a poder destacar las fortalezas de cada zona: vinos de la tierra, vinos de pago, denominaciones de origen… y así facilitar la labor de los compradores.

Uno de los grandes retos del salón es potenciar la internacionalización del vino español. ¿Qué líneas van a seguirse?
En primer lugar, se organizarán reuniones de negocios y se invitará a compradores internacionales de alto nivel a través del programa *Hosted Buyers*. Por otra parte, también se contará con la presencia de los llamados *VIP Buyers,* compradores nacionales del sector con poder de decisión de compra, desde distribuidores a mayoristas, detallistas, etc. De hecho, uno de los puntos fuertes de Barcelona Wine Week consiste en su vocación de ser un fiel reflejo del estado de la industria del vino en España, en el que podrán identificarse nuevas tendencias, *startups* y otros proyectos que pasan por la digitalización, sin olvidar a los representantes del sector tradicional. Esta transversalidad es, de hecho, uno de los puntos fuertes del salón y uno de sus principales atractivos de cara al mercado internacional.

BWW también potenciará las experiencias sensoriales ligadas al vino…
Efectivamente, BWW pretende convertirse en un espacio donde disfrutar del vino desde su vertiente más académica, pero mostrando además su cara más lúdica. El sector nos pedía aire nuevo, ideas frescas, diversión… En definitiva, mostrar el lado más informal del vino. Y eso es lo que estamos proponiendo: un lugar donde aprender y hacer negocios, pero a la vez relajarse y entretenerse.

Entrevista a Javier Pagés
Presidente de Barcelona Wine Week

"El salón proyectará al mundo la calidad y diversidad del vino español"

¿Cómo surgió la necesidad de crear este salón?
El sector del vino ha ocupado durante años un papel protagonista en Alimentaria. Sin embargo, la industria vitivinícola necesitaba un espacio independiente que reflejase una imagen acorde a la realidad del vino español, así como el trabajo que las bodegas españolas están desempeñando. Por ello ha sido necesario dar respuesta a la propia demanda de las empresas y entidades del mundo del vino creando Barcelona Wine Week, una plataforma independiente y disruptiva que aúne negocios, innovación y experiencias únicas, con el vino como protagonista. En este sentido, Barcelona Wine Week nace con la ventaja de la experiencia de Alimentaria, pero con un enfoque único que sitúa al vino en el centro del escaparate.

¿Cómo ha acogido esta nueva propuesta el sector del vino?
Ha respondido muy positivamente. De hecho, Barcelona Wine Week es un proyecto del sector y para el sector, único en el mercado ferial actual, que pretende dar visibilidad al potencial internacional del vino español. Invitamos a los profesionales de todo el mundo a conocer el valor y la enorme riqueza de nuestros vinos y ofrecemos a nuestras bodegas una gran oportunidad para mejorar sus exportaciones.
Barcelona Wine Week pretende ser el referente de los vinos nacionales ante los operadores internacionales, que se convierta en un referente. Para hacerlo posible, está vinculada a dos de las marcas más potentes del país: Alimentaria Exhibitions, y Barcelona. Además, cuenta con la colaboración de la Federación Española del Vino y el respaldo de las principales empresas, DO, instituciones y organismos de prácticamente todas las regiones vitivinícolas del país.



El sector pedía ideas frescas e iniciativas informales, pero sin olvidar la parte académica y el networking

¿Cuál es el valor diferencial de BWW?
Uno de los aspectos singulares de Barcelona Wine Week es que rompe con la distribución tradicional del espacio, organizando las marcas por sellos de calidad, lo que permite a las firmas expresarse mejor. Además, destaca las fortalezas de cada territorio (vinos de la tierra, vinos de pago, denominaciones de origen…), con un diseño innovador y de gran impacto visual. Un salón como Barcelona Wine Week, donde se ponen en valor las diferentes DO, da por fin una visión global de la riqueza del sector.

¿Qué podrá encontrar el visitante profesional en el certamen? ¿Qué actividades tienen previstas?
Barcelona Wine Week se posiciona como un punto de encuentro en el que aprender y hacer negocios, pero también como un espacio donde disfrutar el vino de forma lúdica. Este giro responde a las demandas del sector, que pedía ideas frescas e iniciativas informales, pero sin olvidar la parte académica y el networking.
En este sentido, el principal escenario de las actividades será BWWHub, que gira en torno a cuatro ejes fundamentales: conocimiento (maridajes, catas, etc.), cultura (música, arte o literatura en relación con el vino), transformación digital, y mercados y networking. Asimismo, la gastronomía tendrá un papel fundamental en el salón en el espacio BWWGastronomy, en el que chefs de prestigiosos restaurantes barceloneses elaborarán maridajes y, además, acogerá diversas actividades relacionadas con el vino y la dieta mediterránea. También contará con un área importante dedicada a la coctelería y los destilados, Barcelona Cocktail Art.*

Bodegas Familiares Matarromera

Alta expresión en 6 denominaciones de origen

Con 10 bodegas propias y presencia en 6 de las mejores Denominaciones de Origen de España (Ribera del Duero, Rueda, Toro, Cigales, Rioja y Ribeiro), Bodegas Familiares Matarromera es hoy el conglomerado empresarial más importante, diversificado y activo de la industria agroalimentaria de Castilla y León.

En 2019 la compañía nos sorprendió constituyendo la bodega Casar de Vide, situada en el municipio orensano de Castrelo de Miño. Su primera elaboración ha traído como fruto un maravilloso vino que lleva el nombre de la bodega. *Casar de Vide* es un Ribeiro con un medido *coupage* de las más selectas variedades de esta zona ancestral (treixadura, godello y torrontés). Los viñedos de los que provienen sus uvas han sido seleccionados por su cercanía a ambas orillas del Miño, con distintas orientaciones buscando siempre la complejidad en connivencia con otras variedades nobles de la zona y respetando siempre este carácter atlántico que se respira en el paisaje donde abundan carballos, mimosas y pinos gallegos, sobre un profundo suelo silíceo.

Una de las joyas del grupo llegó en 2014 cuando la compañía decidió dar el salto a la DOCa Rioja y se estableció en San Vicente de la Sonsierra, en el corazón de la Rioja Alta. Desde su fundación Bodega Carlos Moro no ha parado de sumar hectáreas del viñedo más cualitativo de la zona e invirtiendo para modernizar sus procesos, dotándoles de la última tecnología y embelleciendo el espacio para satisfacer las expectativas de los viajeros.

La exclusividad y las características del viñedo del que procede su última referencia, *Carlos Moro Viña Garugele*, hacen que este vino posea una personalidad única. Este viñedo, que data de 1940, ha sido reconocido como *Viñedo Singular* por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el pasado año. Se trata de un viñedo plantado en vaso situado al norte del río Ebro, donde los viñedos se encuentran a una mayor altitud. 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. La reducida superficie del viñedo, de 1,65 hectáreas, y su bajo rendimiento implican una limitada producción de 6.658 botellas.

A finales de la década de los 90 Carlos Moro comenzó a dibujar el alma de Emina, pero fue en 2005 cuando se construyó Bodega Emina Ribera en la D.O. Ribera del Duero y en el año 2007 construyó la Bodega Emina Rueda en la D.O. Rueda. Los vinos que se elaboran en ambas bodegas tienen un sabor más afrutado acorde con los gustos actuales y son ligeros y modernos.

Dentro de todos ellos, destaca *Emina Rosé Prestigio*, que llama la atención a primera vista por la estética de su botella. Este vino proviene de viñedos viejos de más de 70 años plantados en vaso. Su aspecto diferencial está en las distintas variedades de uva, tanto blancas como tintas, que aportan sus tonos y características propias. La maceración se produce en frío, para obtener un tono rosado claro único. Finaliza el proceso de producción una crianza de 2 meses con lías finas. En 2019 fue elegido vino rosado favorito por las mujeres tras imponerse en el certamen organizado por la Asociación AMAVI. ✻

Más información: www.matarromera.es







Cuando en 1988 el bodeguero Carlos Moro decidió volver a la tierra que lo vio crecer, Valbuena de Duero (Valladolid), recuperar y ampliar las tierras familiares, continuar el legado de su familia y comenzar ese sueño llamado Bodega Matarromera, nadie podría imaginar que años después se convertiría en uno de los mayores grupos vitivinícolas de España.

PRESENTES EN BWW
Pabellón 8
Stand B-450



Baseia'19

NOTA DE CATA

D.O: Catalunya
Variedad: Viognier
Características: Crianza en barricas de roble francés durante tres meses. Elegante y con gran complejidad, en nariz nos ofrece aromas de frutas blancas y flores como magnolias. En boca es untuoso y glicérico con un largo final. Con la suma de diversas añadas este vino ya ha recibido siete medallas de oro internacionales.

VINS DE TALLER
Camí de Sant Miquel amb Ctra Sant Tomàs de Fluvià
17469 Siurana d'Empordà (Girona)
Tel.: 972 525 578 / 629 773 917
vinsdetaller.com
@VinsdeTaller
VinsdeTaller
@VinsdeTaller



Este vino, como el resto de los que elabora Vins de Taller, plasma la esencia del entorno natural del Empordà, que se percibe en cada sorbo.
Antoni Falcón fundó esta bodega en 2002 en Siurana d'Empordà (Girona). Allí, junto con la enóloga Àngela Salvi, crea vinos ecológicos y biodinámicos que destacan por su singularidad y expresividad. Los hay de una sola variedad de uva en homenaje a los animales cuyo hábitat es el Empordà (como el blanco *Eriçó* y los tintos *Faisà, Cervus, Marieta y Òliba*) y otros pensados para maridar con una buena comida (como el blanco *Phlox* y los tintos *Siurà* y *RF*). Las elaboraciones de la nueva añada 2019 renuevan etiqueta, mediante la cual Vins de Taller busca poner aún más de relieve su carácter ecológico y biodinámico. Las nuevas etiquetas incorporan un distintivo con la silueta de una abeja, ya que es un símbolo indiscutible de la buena salud del ecosistema.
La bodega se mantiene en constante innovación: ha estrenado un nuevo edificio que supone un ejemplo de arquitectura sostenible con cubierta verde y rodeado de vegetación y ya prepara los primeros vinos fermentados en ánfora.❋

PRESENTES EN BWW
Pabellón 8
Calle C · Stand 160

Bodegas Nabal



Situada en Gumiel de Izán (Burgos), donde se encuentran algunos de los mejores viñedos de toda la Ribera del Duero, esta bodega combina tradición y vanguardia para conseguir vinos elegantes, potentes y con personalidad.
Nabal acude a la primera Edición de *Barcelona Wine Week* con una cuidada selección de sus mejores vinos. Los asistentes podrán visitar su estand, situado en el pabellón 8 del recinto Montjuic, donde además presentarán sus últimas novedades.
La nueva añada 2019 de *Nabal Rosé*, un clásico de la bodega, promete superar a todas las anteriores. De color rosa claro brillante y lágrima densa, es goloso y fresco, con buena estructura y complejidad aromática en el paso por boca.
Por su parte, la primera añada de *Nabal Reserva Selección de la Familia 2015* se presenta como el buque insignia de la bodega. Un gran vino muy equilibrado y sugerente, de un intenso color rojo picota con tenues notas violáceas que marca la crianza de 20 meses en barricas de roble francés. Se trata de un vino que llena el paladar de interesantes sensaciones.



La última novedad es un blanco con identidad. Se trata de un monovarietal 100% albillo mayor. Justo un año después de la primera cosecha, a Óscar Navarro, enólogo de Nabal, le sorprendió la calidad de esta variedad que se encontraba inmersa entre los viñedos más viejos de uva tinta. En lugar de despreciarla, decidió hacer pequeñas elaboraciones e ir jugando con diferentes maduraciones, tipos de maderas y tiempos de barrica. El resultado es un vino con personalidad, aroma delicado y boca estructurada, con cuerpo, y sedoso debido a su paso por barrica durante 6 meses.❋

BODEGAS NABAL
Autovía A1- Salida 168.
Ctra. Villanueva de Gumiel s/n
Gumiel de Izán (Burgos)
Tel.: 947 544 218
info@bodegasnabal.com
www.bodegasnabal.com
Bodegas Nabal
@BodegasNabal
@bodegasnabal

PRESENTES EN BWW
Pabellón 8
Nivel 0
Calle C, stand 649



L'Infernal

Más de 15 años en el Priorat

Hace dos años Léo Cuisinier y Lucas Chazallet, dos jóvenes viticultores de 24 y 25 años, se hicieron cargo como segunda generación de la finca situada en Torroja del Priorat (Tarragona) después de haber dejado su huella en Francia y en el extranjero. Su primera acción fue convertir todo en agricultura orgánica y aportar la frescura de la nueva generación al vino.



El viñedo fue plantado en 1998 por tres grandes enólogos franceses (a quien algunos amigos bautizaron como el "trio infernal"): Laurent Combier (Crozes Hermitage) Peter Fisher (Provence) y Jean Michel Gerin (Cote Roti), que sus unieron sus habilidades para cultivar cariñena, garnacha y syrah.

Desde hace dos años, la nueva generación, Léo y Lucas, son los propietarios de la bodega, donde se elaboran vinos como Riu Blanco 2017, Riu Tinto 2015, El Casot 2015, Face Nord 2015, Fons Clar 2015, y Aguilera 2010.

Riu Blanco 2015: Es un vino que quiere reflejar, a la vez, la expresión más clara de las variedades blancas tradicionales del Priorat (50% garnacha blanca y 50% macabeo) y la dureza del clima y los suelos pobres de la zona de Torroja del Priorat. En boca entra poderoso y suave. La fresca amargor final denota que es apto para manjares tradicionalmente de vinos tintos, con carácter y personalidad propia.

Riu Tinto 2015: Las variedades autóctonas de la comarca, la garnacha tinta (40%) y la cariñena (20%, se unen con la bien adaptada syrah (40%). En boca es dulzón y suave, muy sedoso, con un gran carácter y potencia que te llena la boca con su mineralidad y frutosidad. Un Priorat per a todo el mundo que también sabrá satisfacer a los paladares más expertos.

El Casot 2015: El Casot tiene la misión de mostrarnos la rudeza de los suelos de pizarra mientras la elegancia de la garnacha lo envuelve todo. En boca se presenta muy fresco, cálido y suave. Los cítricos amargos, como el pomelo, y las hierbas aromáticas, acompañan el paso por boca mineral y profundo. Una garnacha pera noches frías de invierno delante de la chimenea.

Face Nord 2015: Un monovarietal de syrah eléctrico y vibrante. El post gusto voluminoso y estructurado nos transportará a la infancia con recuerdos a chucherias de cola y "pica pica".

Fons Clar 2015: La cariñena, la más famosa de las variedades del Priorat, pero en este caso, en un terreno nada habitual, la pizarra violeta, que aporta frescor sin perder la cremosidad y vivacidad mineral. La entrada en boca se presenta amable y suave con buena acidez. De marcada mineralidad salina, el postgusto es largo y sedoso con toques de cacao y regaliz.

Aguilera 2010: Es la más pura expresión y representación del Priorat clásico. Elaborado exclusivamente con cariñenas centenarias plantadas en vaso. Es intenso, profundo y equilibrado. La acidez vibrante hace que el paso por boca aterciopelado sea agradable y de larga permanencia. ❋

Más información: www.linfernal.es

PRESENTES EN BWW
Pabellón 8
Nivel 0 · Calle E, stand 707

BAIGORRI Reserva, Belus y Garnacha

Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas Baigorri. Hoy nos presentan tres de los vinos que allí elaboran.

Baigorri Reserva: Monovarietal de tempranillo. Solamente se utilizan viñas consideradas viejas, con una producción reducida. Maceraciones largas en tinos de madera. 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Es de color picota intenso y desprende aromas de fruta negra y fruta compotada, especiados y lácteos. En boca es elegante y muy equilibrado. Largo e intenso final, persistiendo en el paladar.



Baigorri Belus: Es el resultado de un *coupage* de mazuelo y tempranillo y pequeñas proporciones de uvas autóctonas, seleccionadas a mano. La fase de crianza dura 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Destacan sus intensos aromas a frutas rojas con matices a olivas negras. En boca es untuoso, elegante y persistente al paladar. Un vino realmente distinto a lo que Baigorri nos tiene acostumbrados.

Baigorri Garnacha: Elaborado con uvas de viñas muy viejas de escasa producción seleccionadas a mano. La fase de crianza dura 14 meses en barricas nuevas de roble francés. Posee unas intensas notas florales y de frutas rojas, con gran complejidad y armonía de matices. En boca es untuoso, elegante, envolvente y tiene una gran expresión con un final largo y mineral persistente al paladar.✻

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

GRANBAZÁN Limousin y Don Álvaro de Bazán



NOTA DE CATA

Nombre: Granbazán Limousin
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 y muy larga persistencia.

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.
En el entorno mágico de Vilanova de Arousa nacen estos dos vinos.✻



NOTA DE CATA

Nombre: Granbazán Don Álvaro de Bazán
D.O.: Rías Baixas
Variedad: Albariño
Características: A la vista, limpio, brillante de color dorado vivo. En nariz, destacan los aromas a flores, mimosa, acacia, frutas blancas, manzana, pera, cítricos, lías finas, sobre fondo mineral. En boca es fresco, con mucho volumen, cítrico, floral, largo y equilibrado.



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





ZINIO Bodegas

Un sueño común hecho realidad

La viticultura es la actividad económica por excelencia de Uruñuela, un pueblo de 967 habitantes situado en el corazón de Rioja Alta, y por ese motivo ZINIO Bodegas es un símbolo y un orgullo para todos los que se unieron para crearla.

Y es que 200 familias pusieron sus tierras a disposición de la bodega dejando un gran legado a todo el personal que trabaja en ella: la pasión por el vino. Todo ello fue posible gracias al esfuerzo, compromiso y lucha por un sueño común que era ver el fruto de su trabajo embotellado. Desde la bodega quieren compartir con el mundo su forma de vida a través de sus vinos, promover un modelo sostenible de viticultura, y generar valor a la sociedad y a las familias que la componen.
ZINIO Bodegas cuenta con 450 hectáreas en propiedad divididas en tres grandes zonas y subdivididas a su vez en 22 tipos de suelos diferentes. Todo ello hace posible que tengan una trazabilidad absoluta desde el cuidado de las viñas hasta la botella.

Terroir de ZINIO
Cada uno de los vinos que componen la gama Terroir de ZINIO nacen de un proyecto de 72 ha dentro de las 450 ha de viñedo total de la bodega, es decir un 16% de su viñedo, donde cultivan las variedades tempranillo, garnacha y graciano de un rendimiento bajo, entre 3.500 y 6000 kilos por hectárea. La recolección de estas uvas se realiza a mano y fundamentalmente de viñedo conducido en vaso característico de la zona. La doble selección también es fundamental: de parcelas que cumplan con una serie de requisitos (edad, máximos de producción, sanidad y cata de uvas) y de uvas una vez que llegan a la bodega.

Lágrimas de María
Esta marca nació en el año 2008 con el deseo de estrechar lazos con los consumidores y acercarles a la bodega por medio de la figura de su enóloga, María Martínez. Son vinos elaborados con las variedades clásicas de Rioja: viura, tempranillo tinto y tempranillo blanco. Tienen un estilo único y moderno donde los aromas y sabores frutales son protagonistas. Son vinos frescos y elegantes, con raíces riojanas, adaptados a los gustos del consumidor actual. ❋ **Más información: www.bodegaspatrocinio.com**

PRESENTES EN BWW
Pavellón 8
Nivel 0
Calle C
Stand 831



Empresa en continua evolución

"Evolución para nosotros significa trabajo diario y constante con dedicación e ilusión. Actualmente elaboramos más de 25 referencias distintas y exportamos nuestros vinos a 30 países. Nos adaptamos a nuestros consumidores con una escucha activa", nos cuentan desde la bodega, y añaden: "Esta primavera nacerá un proyecto de enoturismo que nos hace mucha ilusión. Además, contamos con nuevas instalaciones, una tienda *winebar*, diversas salas y espacios para catas y actividades. Ofrecemos visitas, catas, experiencias enogastronómicas y un entorno excepcional para organizar eventos de empresa".

Guineu d'Argent

En Celler Ronadelles (D.O. Montsant), trabajan por la sostenibilidad del territorio y apuestan especialmente por el cultivo de las variedades autóctonas. En este caso nos presentan *Guineu d'Argent,* elaborado con cariñena y garnacha tinta. Un vino que a pesar de ser joven, reposa con sus lías en depósito de acero inoxidable. La añada 2019 presenta una gran intensidad aromática y una ligera acidez que le aporta mucha frescura. Es por tanto un vino fresco, intenso y afrutado, que podemos definir como un vino de tipo mediterráneo que pone de manifiesto la intensidad de una tierra de contrastes. Destacar que es un vino apto para celíacos y también para veganos, ya que se clarifica con patata en lugar de con la tradicional clara de huevo.



Se recomienda consumir antes de 3 años desde la fecha de embotellado y servir entre 15 y 17ºC. ✻



NOTA DE CATA

D.O: Montsant
Variedad: 80% cariñena y 20% garnacha tinta
Características: Se trata de un vino claro, de color guinda muy intenso con suaves ribetes caobas. En nariz es muy fresco, con un buen equilibrio de frutos rojos en el que se funden los tonos lácticos con la fruta madura. El paso en boca es suave, pero llenando el paladar de equilibrados sabores en el que se repiten las sensaciones nasales. Se perciben las notas de fruta y los taninos finos, que dan lugar a un postgusto largo, a pesar de ser un vino joven.

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

PRESENTES EN BWW
Pavellón 8
E-675

Vermuts Miró



Vermuts Miró se fundó en la ciudad de Reus el año 1957, especializándose en la fabricación de productos envasados y, sobre todo, en la elaboración del tradicional Vermut de Reus. Pero, ya en sus orígenes, la familia Miró elaboraba vinos aromatizados y vinos de licor, principalmente a granel. Después de esta larga trayectoria, contagiando la pasión por este oficio de generación en generación, a día de hoy la empresa disfruta de una larga tradición familiar que se palpa en la esencia de sus productos. Vermuts Miró, con un reconocido nombre en toda Europa, mantiene desde hace más de medio siglo su fórmula tradicional intacta y en el más estricto secreto familiar.
La tradición y la innovación son su máxima y esto es parte de su éxito. Con el fin de estar a la altura de la actualidad han dado diferentes saltos cualitativos en la gestión de procesos de elaboración, desarrollo y logística, que les han permitido ampliar significativamente tanto su gama de productos como su red de distribución y que han aportado un valor añadido a la marca Miró.



Vermuts Miró comercializa una amplia gama de productos elaborados con primeras materias de gran calidad y bajo un estricto protocolo de seguridad alimentaria.
Entre estos productos destaca por su gran calidad el *Vermut Reserva* cuyo sabor, personalidad y equilibrio se ha ganado varios reconocimientos en el sector y un merecido lugar entre los vermuts más apreciados y selectos.
También destaca el *Vermut Miró Rojo*, el vermut clásico por excelencia, elaborado a partir de una cuidadosa selección de vinos de la tierra y hierbas naturales aromatizantes y amargas. Mediante una sabia combinación de las hierbas se consigue este excelente vermut, ideal para el aperitivo.
Los productos de Vermuts Miró representan la unión de tradición, calidad e innovación. ✻

EMILIO MIRÓ SALVAT, S.A.
Adrià Gual, 10 · 43206 Reus (Tarragona)
Tel.: 977 312 958 · www.vermutmiro.com

Spanish Organic Wines (SOW)

Spanish Organic Wines (SOW) es una asociación cuyo objetivo es la promoción de la cultura del vino ecológico y sirve como herramienta para asistir de manera agrupada a ferias donde poder ampliar mercados internacionales. Los productores que pertenecen a SOW son bodegas familiares con viñedos propios, con una larga tradición vitivinícola en su entorno y que han apostado fuertemente por cultivar los viñedos de manera amable con la naturaleza elaborando vinos certificados acordes



con esta filosofía comprometida con el cuidado de la tierra, del futuro, de sus entornos particulares y con el desarrollo de la economía.

En la actualidad, 38 bodegas de 21 Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas pertenecen a SOW, elaborando vinos ecológicos a partir de 46 variedades de uva diversas. Entre todas cuentan con unas 2.200 hectáreas de viñedos certificados ecológicos.

Varias bodegas pertenecientes a Spanish Organic Wines (SOW) estarán presentes en la Barcelona Wine Week. Durante tres días se darán cita en el recinto ferial de Montjuïc varios productores ecológicos provenientes de diferentes zonas donde se elabora vino ecológico certificado. Se mostrará un amplio abanico de vinos elaborados en Terra Alta, Rioja, Rueda, Montilla-Moriles, Manchuela, Castilla, Ampurdán, Valencia, Penedés y Conca de Barberá. Así mismo, SOW estará presente en la próxima edición de PROWEIN con un stand agrupado en el hall 10, stand F231. ✻

SPANISH ORGANIC WINES (SOW)
email: info@spanishorganicwines.com
Tel.: (+34) 651 46 84 90
www.spanishorganicwines.com
@OrganicWinesESP
Spanish Organic Wines - SOW
Spanish Organic Wines - SOW

PRESENTES EN BWW

Los expositores que ofrecerán sus vinos en el espacio SOW ubicado en el hall 8, stand C160 son: Viñedos y Bodegas Tinedo, Coma D 'En Bonet, Altolandón, Bodegas Robles, Arriezu Vineyards, Finca Dehesa de Luna y Vins de Taller. Además Celler de Can Suriol estará en el stand E787 y Celler Rendé Masdéu en el E667.



Bruni Glass Iberia es un proveedor líder de botellas especiales y premium para vino, destilados, alimentos, fragancias y productos gourmet.

La empresa ofrece más de 3.000 productos a medida del cliente junto a productos standard. Con un equipo de diseño de clase mundial, una red de productores de alta calidad y una cultura de atención al cliente, estamos listos para ayudarte a satisfacer tus necesidades.

¡Haremos que tu envase sea inolvidable!

bruni glass iberia
a berlin packaging company

BruniGlass.com
BerlinPackaging.com
Info@bruniglass.es

Valencia · Barcelona · Córdoba



Vinícola de Tomelloso

Es una de las bodegas más reconocidas de la D.O. La Mancha y habitual de las ferias, tanto las celebradas en España como en otros países, por lo que no podía faltar a una cita tan importante como Barcelona Wine Week.

Fue fundada hace más de 30 años por varias familias de viticultores de Tomelloso (Ciudad Real), que tras llevar varias generaciones elaborando su propio vino en sus cuevas, decidieron unirse para crear la cooperativa actual e invertir en la última tecnología con el objetivo de elaborar vinos de alta calidad. Hoy cuenta con una superficie de 2500 hectáreas de viñedo, un 80% en espaldera donde se trabaja en vendimia nocturna, y una capacidad de vinificación superior a los 12 millones de litros. Sus marcas más conocidas *Añil* y *Torre de Gazate,* se podrán degustar durante la Barcelona Wine Week, donde también se darán a conocer otros vinos más innovadores: como los *Xtales!*, vinos gasificados semidulces enfocados a un público más joven; y, su propuesta de vinos ecológicos, bajo las marcas *Finca Cerrada* y *El Viñedo de la Vida.* Estos vinos ecológicos principalmente se comercializan en Centroeuropa, donde la demanda de este tipo de productos se ha disparado en los últimos años.

La bodega manchega también cuenta con una oferta enoturística de gran interés, dando la posibilidad de visitar sus tradicionales cuevas.❋

VINÍCOLA DE TOMELLOSO
Ctra. Toledo-Albacete, km 130,8
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel.: 926 513 004
www.vinicolatomelloso.com

PRESENTES EN BWW
Pabellón 8
Nivel 0 · Calle F, stand 771



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

Monte Real

GRAN RESERVA
2011

incondicional.



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
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.

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



DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

Los padres y las madres del vino

Enólog@s



POR MERITXELL FALGUERAS

El viticultor, ingeniero agrónomo o "vigneron" es el que se ocupa de la viña. Decide dónde se planta, la densidad de plantación y el tipo de variedad para adecuarse al suelo. Se preocupa por los cuidados de la viña: desde los abonos, pasando por protegerla de enfermedades hasta la poda.
Lo encontrarás calzando unas buenas chirucas.





Javier Vela (Bodegas Aragonesas)

Los enólogos/as son químicos que se han especializado en enología. Su trabajo principal está en la bodega. Hoy en día las bodegas están limpias como si fueran quirófanos pues es imprescindible controlar todas las partículas para hacer bien las fermentaciones. El enólogo elige las mezclas de los vinos, las temperaturas, los trasiegos, el tiempo de crianza, entre las mil decisiones que hay detrás de cada botella. Si antes iba vestido con una bata blanca, ahora la aparca y va más con deportivas llenas de barro porque ya no es solo cuestión de enología, sino que todo empieza en la viticultura, es el punto común de todos los entrevistados.


Almudena Alberca (Grupo Bodegas Palacio 1894)


Pedro Antonio Elena (Pagos de Anguix)

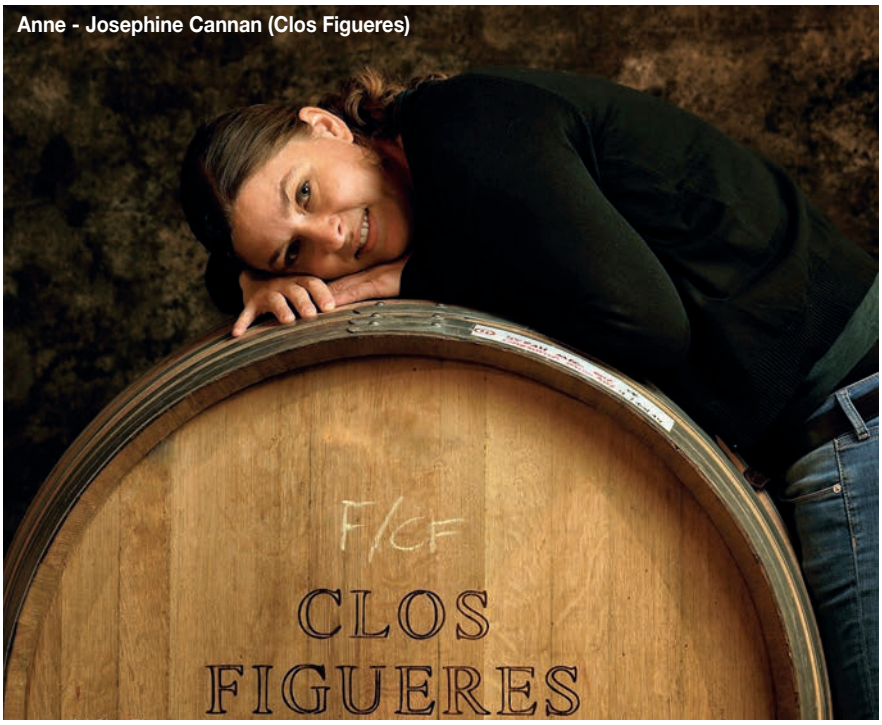
¿En qué se parece educar a un niño a crear un vino?

A veces, pienso que poner a un grupo de enólogas y enólogos de la misma zona a catar los diferentes vinos también es un gran reto. Puede pasar como cuando no se consigue reconocer al propio hijo en el festival de final de curso. Todos de la misma estatura e igualmente vestidos. Y no por eso uno es mejor elaborador o peor madre o padre. Hablando de padres le pregunto a mi marido, Lorenzo Zonin que es enólogo y padre: ¿En qué se parece educar a un niño a crear un vino?. Y responde: "Como en el caso de los niños, en los vinos muchas cosas se deciden al principio. Acciones justas al principio llevarán casi seguramente (esta es la mayor diferencia entra las personas y los vinos) a lograr un buen resultado. El enólogo llega hasta cuando se embotella, después ya no está en su control, igual que los hijos cuando se independizan".


Paola Medina Sheldon (Bodegas Williams & Humbert)

En primera persona

Me *whatsapeo* con Almudena Alberca para preguntarle qué es lo que hace a un enólogo bueno y me responde que saber entender los distintos estilos de vinos, tanto de forma científica como a la hora de catar. Continúa diciéndome: "es muy importante saber comunicar lo que se percibe al catar para establecer unos criterios tanto dentro de tu bodega como de tus clientes". Básicamente entender qué significa ese vino dentro del mundo del vino y la fundamental conexión



Anne - Josephine Cannan (Clos Figueres)




Jabier Marquínez (Zabdi Wines)


Julio Sáenz (La Rioja Alta S.A.)

con el campo. Así. para la *Master of Wine.* el mejor enólogo es aquel que tiene la sensibilidad de interrelacionar todos esos factores y es capaz de transmitir a través del vino el mensaje que lleva escrito en cualquier rango de precio.

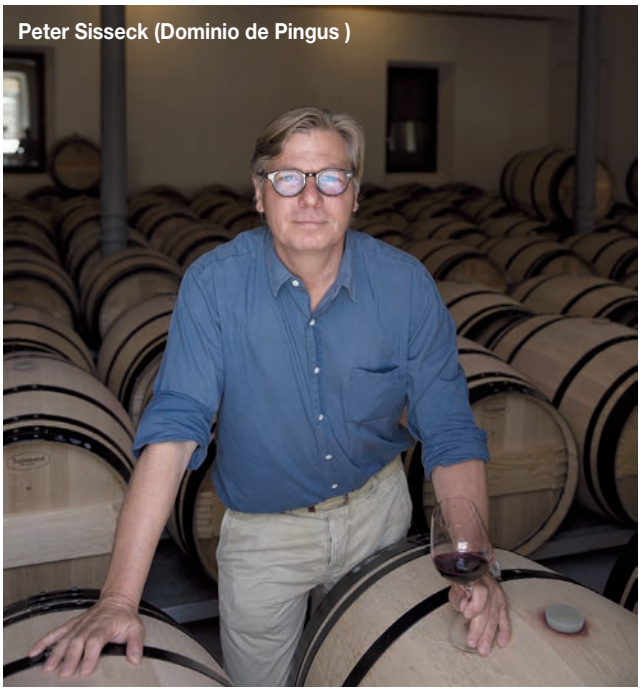
Álvaro Palacios ha demostrado que si alguna cosa tiene que hacer el enólogo del siglo XXI es moverse, y no solo por sus viñas. Precisamente esta mañana veía por *instagram* que estaba en China con François Chartier haciendo un eventos. Si algo ha hecho Álvaro Palacios en su vida, a parte de trabajar mucho y bien ha sido viajar. Nunca ha sido un enólogo de ferias siendo el que tiene más carisma, sino comunicando súper efectivamente en *petits grands comités.*

"En los últimos años los enólogos se están formando por todo el mundo, aplicando


Toni Cantos (Juvé & Camps)


Pablo Osorio (Bodegas Hispano Suizas)


Álvaro Palacios y Ricardo Pérez Palacios (Descendientes de J. Palacios)


Peter Sisseck (Dominio de Pingus)

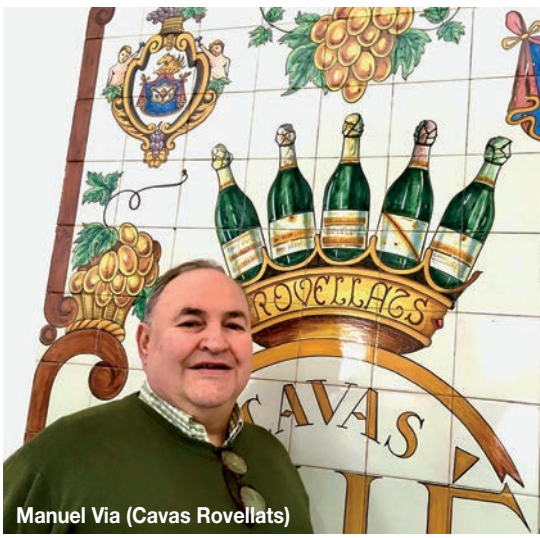

Telmo Rodríguez (Pegaso Viñas Viejas)


Marc Isart (Bodegas Cinco Leguas)

técnicas y diferentes materiales (cemento, ánforas, etc)... hay sed de cambiar y probar nuevas técnicas", me dice Anne-Josephine Cannan. Y es verdad que la formación, ya no solo la profesión, va con un pasaporte en la mano. O que se lo digan a Michel Rolland, que puso de moda los *wineflight-winemakers* o en la península a Mariano García los *car-winemakers* de Toro a la Ribera y tiro porque me toca.

"En Clos Figueras cada año intentamos introducir algún cambio para divertirnos. Ahora también va por modas, antes era más conservador y no cambiaba tanto. Cada vez hay más vinos de calidad pero más diferentes entre ellos como métodos de elaboración", dice la Cannan, que vuelve a montar el 2 de febrero en Barcelona la muestra de *Mujeres del Vino* (un grupo de enólogas y bodegueras muy potentes).

"Después de más de 30 años haciendo vino –declara Juan Carlos López de Lacalle– mi gran secreto es la conexión con la naturaleza. En un principio los esfuerzos se centraron en el conocimiento tecnológico del vino y la viña y hoy en día el objetivo se centra en el cultivo de una relación emocional entre el viñedo y la naturaleza. El respeto y la identidad son las pautas de nuestro trabajo". Pero cuando cato sus vinos siempre encuentro un punto en común sean de Rioja, Navarra o Alicante: esa nariz envolvente. ❋



Manuel Via (Cavas Rovellats)

Almudena Alberca

GRUPO BODEGAS PALACIO 1894

La primera mujer Master of Wine (MW) española –título que representa el máximo conocimiento y excelencia en el mundo del vino– nos confiesa que se siente afortunada porque descubrió su vocación. "Yo quería ser médico o psicóloga pero también me apasionaban todos los temas relacionados con la alimentación y sobre todo su transformación, por eso me decidí por Ingeniería Técnica Agrícola especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Dentro de las transformaciones de alimentos se encontraba la transformación de la uva en vino. Continué con la Licenciatura de Enología y el Master of Wine".



Y añade: "He tenido la suerte de trabajar en proyectos de nueva creación y en proyectos de reestructuración integral de bodegas y viñedos obteniendo así una gran experiencia. Actualmente llevo la dirección técnica del Grupo Bodegas Palacio 1894 que incluye 4 bodegas en Rioja, Ribera, Rueda y Toro, además de otras colaboraciones en zonas gallegas. Las marcas más representativas son *Viña Mayor, Cosme Palacio, El Secreto y Caserío de Dueñas.* También tenemos una colección llamada *La Poda* que abarca diferentes monovarietales de la zona noroeste de España".
Para finalizar, Almudena nos ofrece una primicia: "en Rueda estamos desarrollando un proyecto de futuro muy interesante que os contaremos más adelante". ✻

Más información: ww.grupobodegaspalacio.es

Apunte personal

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?: Aportar el mayor valor posible a los vinos que elabore en cualquier calidad o estilo. Que hablen por sí mismos, de la zona de donde provienen, que sean contemporáneos y respetuosos con el medio.
Tu mayor logro profesional: Finalizar mis estudios de Master of Wine.
El secreto para elaborar un buen vino es... Ponerle mucho amor y todos los sentidos: buen ojo en las viñas, gusto para decidir la vendimia, buen conocimiento científico sobre los procesos y ser un gran catador.
Hobbies: Trekking, cocinar, viajar, comer, bailar y beber buenos vinos.

Peter Sisseck

DOMINIO DE PINGUS

El propietario y enólogo de la bodega Dominio de Pingus es ingeniero agrónomo por la Universidad Autónoma de Coopenague (Dinamarca), su ciudad natal, estudios que completó con varios cursos en la Universidad de Burdeos (Francia). Decidió dedicarse al mundo del vino después de una visita a un familiar suyo en Burdeos cuando tenía 15 años: "En un principio quería ser agricultor pero después me pareció más divertido ser viticultor, que en el fondo es lo mismo pero con más acción".
Llegó a España en 1990 donde ayudó a fundar en Ribera del Duero lo que hoy en día se conoce como Bodegas Hacienda Monasterio. En 1995 inició el proyecto de Dominio de Pingus y de 1999 a 2009 trabajó como asesor en una bodega en Calonge (Girona): Clos d'Agon. En 2007 inició el proyecto de Bodegas y Viñedos Alnardo S.L donde elaboran el vino PSI y en 2010 compró junto a su amigo Silvio Dens la bodega Château Rocheyron en Burdeos. Finalmente, en 2017 compró junto a la familia Del Río, Bodegas y Viñedos Balbaina en Jerez de la Frontera (Cádiz).
"Los proyectos en los que trabajo son básicamente proyectos artesanos, basados en la calidad del vino en su máxima expresión, comenzando por Bodegas Dominio de Pingus, Jerez y Burdeos con viñedo propio, cultivado ecológicamente y el proyecto de Bodegas y Viñedos Alnardo donde se compra la uva intentando apoyar a los viticultores que mantienen todavía cepas viejas en la Ribera del Duero", afirma. ✻

Más información: www.pingus.es

Apunte personal

Tu mayor logro profesional: Encontrar la viña de Pingus en el pueblo de La Horra (Burgos) y elaborar su vino desde hace 25 años.
El secreto para elaborar un buen vino es... El viñedo.
Metas a alcanzar: Seguir haciendo lo que estamos haciendo cada día con más conocimiento y más profesionalidad.



Cava Rovellats

MANUEL VIA ROIG



El director técnico de Cava Rovellats nos explica que el vino está grabado en su ADN: "Nací hace 60 años en el seno de una familia dedicada por entero al vino y a los destilados, de hecho mi tatarabuelo fue el primero en exportar vinos y aguardientes del Penedès (Barcelona) a la entonces colonia de Cuba. De casta le viene al galgo". Y añade: "Concluidos mis estudios de enología en Valencia, me incorporé al equipo técnico de las cavas del Marqués de Monistrol. Posteriormente fui director técnico de la Compañía Internacional de Grandes Vinos, donde además de elaborar vinos y cavas, me reencontré con los alambiques para la destilación de brandy. En 1988 la prestigiosa casa Moët & Chandon, me requirió para capitanear su proyecto en el Penedès: la construcción de una bodega vanguardista para elaborar un cava de la máxima calidad. Tras 15 vendimias, el grupo francés decidió cesar su actividad en el mundo del cava. Desde 2004 realizo un bello proyecto en compañía de la la familia Cardona Vallés en Cava Rovellats".
Preguntado por el secreto para elaborar un buen cava nos responde: "Disponer de cosecha propia y cuidar al máximo el más mínimo detalle en el largo proceso de elaboración así como un buen conocimiento de los medios, paciencia y una buena dosis de romanticismo. Los cavas deben tener una fina y abundante burbuja, aroma, sabor y postgusto". ❋

Más información:
www.cavarovellats.com

Álvaro Palacios

ÁLVARO PALACIOS S.L.

Álvaro nos explica en primera persona cómo surgió su amor por el vino: "Yo prácticamente nací en un tino de vino. Nací y viví en la bodega familiar de Alfaro (La Rioja), jugando y trabajando en la bodega desde muy niño. Es verdad que, por mi carácter apasionado, quise ser en algún momento figura del toreo, campeón del mundo de motocross, estrella del rock... Finalmente, me dediqué a hacer lo que más sabía, vino, algo en lo que tenía experiencia y apego. Y acerté, porque el del vino es un mundo apasionante, mitológico, mágico, poético, salvaje y universal. Y aañde: "Mi padre me envió de muy joven a Burdeos, donde estudié un año de Enología y realicé prácticas en *châteaux* como el gran Pétrus. Francia me marcó de por vida, con el culto por el viñedo, el vino como valor imprescindible, la intelectualidad y respeto que lo envuelve y sobre todo el valor como bien precioso, seleccionando las calidades por la gracia de los espacios, trozos de tierra a veces mínimos, tocados por un don casi divino, clasificados por el sector y protegidos por las administraciones. Nacieron en mí lo que han sido hasta hoy los retos de mi vida: hacer vinos de viñedos que merecen ser embotellados a parte y conseguir una clasificación para ellos equivalente a la de los grandes *crus* clasificados (en francés, *crus classés*) de nuestros homólogos europeos". ❋



Apunte personal

Tu mayor logro profesional: **El mayor logro profesional siempre estará por venir.**
El secreto para elaborar un buen vino es... **La técnica es fundamental y la intuición, esencial.**
Hobbies: **Beber grandes vinos, caminar por el campo, torear y la música.**

Jabier Marquínez

ZABDI WINES

Jabier nos confiesa que la suya fue una vocación temprana –a los 12 años tras una visita a Marqués de Riscal– y que se reafirmó en su decisión con *Falcon Crest.* Resume así su trayectoria profesional: "Desde 1989 hasta 2016 trabajé solo en tres bodegas. Tras un viaje a California caté variedades que ni conocía el nombre, y decidí hacerme consultor con los objetivos de crecer profesionalmente y divertirme, para lo cual decidí trabajar para solo una bodega por denominación y con viñedo propio principalmente. Esta última vendimia he elaborado en 8 denominaciones de origen y unas 25 variedades distintas, más diversión imposible". Y añade: "Más del 90% de mis vinos proceden de viñedos controlados por mí, actualmente unas 400 hectáreas bajo mi responsabilidad. Una vez conocido el potencial de cada parcela la elaboro ad hoc, buscando tipicidad, personalidad, singularidad y coherencia con lo que dice en la etiqueta". En cuanto a sus proyectos inmediatos nos avanza los siguientes: "Desde 2018 me he embarcado con mi mujer en nuestro proyecto personal Zabdi Wines. El primer vino en llegar al mercado es Banastero, tinta de Toro sobre pie franco, es un vino distinto y sorprendente". ❋

Más información:
www.zabdiwines.com





Apunte personal

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?: Menos bata y más bota, trabajar mas en el viñedo para intervenir lo mínimo en bodega. Ser honesto, trabajador, responsable, constante e innovador, con una pizca de locura.
Tu mayor logro profesional: Mi libro *La Biblia, primer tratado de viticultura y enología*, elegido *Best in the World* en *Gourmand World Cookbook Awards.*
El secreto para elaborar un buen vino es... Honestidad, humildad, respeto, trabajo, paciencia, equipo y sol.
Metas a alcanzar: Elaborar otras 30 vendimias más.
Hobbies: Cine clásico, leer, escribir, viajar...

Javier Vela Cuartero

BODEGAS ARAGONESAS

El enólogo y Director Técnico de Bodegas Aragonesas S.A. nos explica que su vocación le vino desde muy pequeño, puesto que su familia ha sido y es eminentemente viticultora y desde siempre ha estado ligada al cultivo de la vid formando parte de una sociedad cooperativa. "Cursé los estudios de Técnico Especialista en Viticultura y Enología en 1982 que entonces impartía la Escuela y Museo de la Vid y del Vino de Madrid. En 1985 cursé el Grado de Enología en la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona y un Master en Viticultura y Enología por The Internacional Social Science Council, impartido en Zaragoza". Tras cursar esos estudios, desde el año 1982, ha trabajado en diferentes bodegas de las D.O. Campo de Borja, Cariñena y Alicante, siendo miembro en los Comités de Cata de las dos primeras.

Le preguntamos cómo son los vinos que elabora y responde: "Los vinos de Bodegas Aragonesas son vinos de garnacha frescos, vivos, varietales, auténticos, fáciles de beber y creados con el objetivo de que puedan llegar con facilidad al consumidor final. Lo hacemos a través de marcas como Galiano, Fagus, Aragonia, Garnacha Centenaria y Coto de Hayas".❋

Más información:
www.bodegasaragonesas.com



Apunte personal

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?: Humildad, dedicación, ensayos, trabajo, pasión, honradez, autenticidad y respeto absoluto a la materia prima y a la tipicidad de zona.
Tu mayor logro profesional: Contribuir, a través de la calidad de los vinos que los pequeños viticultores puedan obtener un valor añadido suficiente para que puedan seguir viviendo de su trabajo.
El secreto para elaborar un buen vino es... Muy buena materia prima, medios técnicos suficientes y muchísima pasión y amor por el trabajo bien hecho.
Metas a alcanzar: Mantener el nivel de calidad, alcanzar nuevos mercados, seguir investigando para obtener nuevos productos de alta calidad.
Hobbies: La familia, los amigos, los pinchos y el deporte.

Toni Cantos

JUVÉ & CAMPS



El enólogo de Juvé & Camps nos cuenta que él siempre quiso ser enólogo: "Mi padre es enólogo y desde bien pequeño le acompañaba a menudo en sus visitas a bodegas. Así nació mi vocación". Llegado el momento se formó: "Cursé la primera promoción de la Licenciatura que se impartió en Tarragona en 1996, después de haber terminado mis estudios de Ingeniería Técnica Agrícola en la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona". Y añade: "Mi carrera profesional se ha desarrollado íntegramente en Juvé & Camps, donde me incorporé en 1997. Mi experiencia previa se limita a campañas de vendimia en mi época de estudiante en otras bodegas de la comarca". Finalmente, sobre los productos de Juvé & Camps afirma: "Elaboramos cavas y vinos tranquilos ecológicos de calidad y prestigio contrastados. Nuestro elaborado más conocido sin duda es el cava Gran Reserva, Brut Nature ecológico Reserva de la Familia".❋

Más información:
www.juveycamps.com

Apunte personal

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?: **Ser fiel a la materia prima, revelar sus potenciales sin traicionar su esencia.**
Tu mayor logro profesional: **Haber contribuido a mantener a Juvé & Camps en la cima de los espumosos de prestigio.**
El secreto para elaborar un buen vino es... **que no hay secreto alguno, solo pasión, dedicación y trabajo bien hecho.**
Metas a alcanzar: **Elaborar un vino blanco de alta expresión.**
Hobbies: **Observación de aves.**

Paola Medina Sheldon

BODEGAS WILLIAMS & HUMBERT

La Directora Técnica y Enóloga de Bodegas Williams & Humbert se crió en Sanlúcar de Barrameda, donde actualmente vive y donde su padre y sus tíos iniciaron su andadura en el mundo del vino de Jerez. No obstante, nos cuenta que no tuvo claro desde niña que se dedicaría a ello. "Siempre me gustó la arquitectura y la decoración de interiores. De hecho, soy técnico en esta última disciplina. Finalmente, me decanté por las Ciencias Químicas, sin ninguna intención de dedicarme a la enología. Fue en unas catas organizadas por la Universidad, donde se despertó este interés, imagino que avivado por mi vinculación con el mundo del vino". Y añade: "En Bodegas Williams & Humbert –donde llevo diez años– elaboramos vinos muy singulares y con mucha historia. Desde la gama de 6 años con marcas como Canasta, el Fino Pando, la Manzanilla Alegría o Dry Sack, a la gama de jereces de 12 años, Don Zoilo y los soleras especiales como el Dry Sack 15, Canasta 20 (20 años, VOS), Dos Cortados (20 años



VOS), Don Guido (20 años VOS) y el VORS (30 años) Jalifa. A ellos hay que sumarles nuestros jereces de añada y el lanzamiento del nuevo Palo Cortado de 12 años".❋

Más información:
www.williams-humbert.com

Apunte personal

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?: **Aunar la tradición con la innovación y elaborar vinos que representen la esencia de nuestra tierra.**
El secreto para elaborar un buen vino es... **Contar con pagos y uvas de calidad, con un equipo de personas que creen en lo que hacen y pasión por lo que uno hace.**
Metas a alcanzar: **Contribuir y poner mi grano de arena para que los vinos de Jerez ocupen el lugar que merecen. Transmitir su gran versatilidad y enorme potencial gastronómico.**
Hobbies: **Viajar, la pintura, la arquitectura, la decoración de interiores y la perfumería.**

Julio Sáenz

LA RIOJA ALTA, S.A.



Licenciado en Farmacia por la Universidad de Salamanca, Magíster en Viticultura y Enología y Licenciado en Enología por la Universidad de La Rioja, es miembro del Comité de Cata de los Consejos Reguladores de Rioja y Ribera del Duero desde 1998. Inició su trayectoria en La Rioja Alta, S.A. en 1996 como responsable del Departamento de Control de Calidad y estos últimos años ha dirigido también los programas de experimentación del Grupo. En el año 2005 fue nombrado Director Técnico y, desde entonces, también es el responsable enológico de dos de las más importantes iniciativas puestas en marcha por el grupo bodeguero: Viñedos y Bodegas Áster, en Ribera de Duero y Torre de Oña, en Rioja Alavesa.

Nos cuenta que siempre tuve interés por el mundo del vino pero que fue después de acabar sus estudios universitarios cuando se decidió a hacer un Master de Viticultura y Enología. Cuando le preguntamos qué tipo de vinos elaboran nos dice: "Buscamos vinos finos, elegantes, equilibrados, complejos, que reflejen la personalidad de cada una de nuestras marcas y de cada una de las zonas vinícolas donde tenemos presencia y que den placer a nuestros clientes en todo el mundo".❋ **Más información: www.riojalta.com**

Apunte personal

Tu mayor logro profesional: **El año pasado cuando *Gran Reserva 890 de 2005 'Selección Especial'* fue designado el 4º Mejor Vinos del Mundo por la revista *Wine Spectator.***

El secreto para elaborar un buen vino es... **Tener paciencia y estudiar mucho.**

Hobbies: **Deporte (ahora el *running*), la música y la lectura.**

Proyectos inmediatos: **Seguir mejorando el nivel de calidad de nuestros vinos y continuar posicionándolos en un mercado cada vez más competitivo.**

Metas a alcanzar: **Posicionar *Finca Martelo* como uno de los mejores vinos de Rioja Alavesa y *Finca el Otero* como un referente en Ribera del Duero.**



Pedro Antonio Elena Viadero

PAGOS DE ANGUIX

Es desde el año 2000 el enólogo de la bodega Pagos de Anguix y pertenece también al comité de calificación de la Ribera del Duero.

Nos cuenta que desde pequeño tuvo contacto con la agricultura y que tras empezar los estudios de ingeniero agrónomo pronto tuvo claro a lo que se quería dedicar. "Estudié Técnico Especialista en Viticultura y Enología en la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid. En 1992 me adentré en el apasionante mundo del vino de la mano de Explotaciones Valduero (Ribera del Duero). En esta época elaboré vinos tanto en la Ribera, como en La Rioja (Bodegas Valgrande, perteneciente al mismo grupo) y en la Mancha (Vidal del Saz) conociendo de primera mano las diferencias de los tempranillos de tres distintas denominaciones de origen de las más consideradas de España. En 1997 asumí la dirección técnica de Bodegas Valpincia (Ribera del Duero) hasta el 2000, cuando se me ofreció la Dirección Técnica de Torres de Anguix (Ribera del Duero), llamada Pagos de Anguix desde que fue adquirida en 2018 por Juve & Camps, un proyecto ambicioso en el cual sigo inmerso. Elaboramos vinos con identidad, largos y profundos, con tensión, idóneos para guarda". ❋ **Más información: www.torresdeanguix.com**

Apunte personal

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?: **Crear vinos con identidad propia, exclusivos y lo más naturales posibles.**

Tu mayor logro profesional: **Que Lusia, un vino de Tierra del Liébana que se usaba como subproducto para destilar orujos antiguamente, obtuviese la categoría que se merecía.**

El secreto para elaborar un buen vino es... **La paciencia puesta en servicio de la superación y la mejora.**

Metas a alcanzar: **El vino perfecto. Lo tengo en la cabeza, se cómo sabe y huele… ahora hay que buscar el camino.**

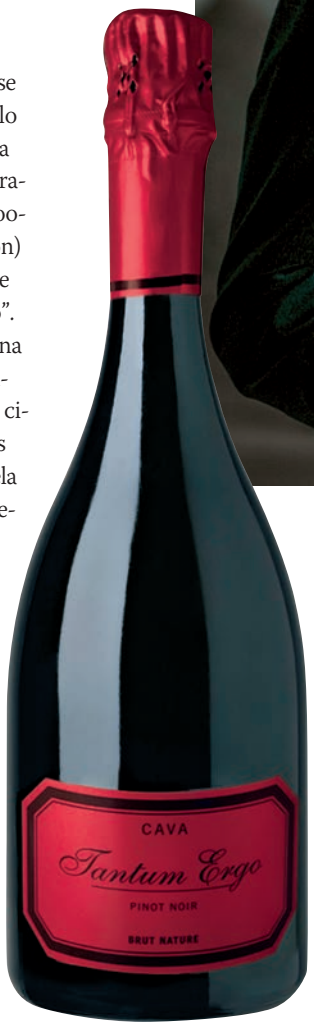
La anécdota: **Algún vino que se te tuerce y te da problemas en vinificación… acaban siendo los mejores.**

Pablo Ossorio

BODEGAS HISPANO SUIZAS



Además de enólogo Pablo es, entre otras cosas, el Consejero Delegado de Bodegas Hispano Suizas. Nos cuenta que su abuelo era bodeguero aunque la siguiente generación no siguió con el negocio del vino y que su vida enológica está siempre llena de proyectos nuevos, ya que al trabajar con diferentes bodegas siempre hay algo nuevo que contar.



Afirma que en su casa siempre se hablaba de la bodega del abuelo Ossorio, pero que realmente la vocación le llegó más tarde: "trabajando durante varias vendimias en la Cooperativa de los Barrios de Ponferrada (León) fue cuando descubrí que esta profesión me gustaba y quería estudiar para ser enólogo". No obstante, añade que también le apasiona el mundo de la aviación y dudó entre dedicarse a la enología o ser piloto de aviación civil. Una vez tomada la decisión, realizó sus primeros estudios de Enología en la Escuela Félix Jiménez de Requena (Valencia). "Además, la vida me ha permitido viajar por medio mundo vitivinícola y seguir formándome como enólogo en grandes empresas y universidades". De su trayectoria profesional destaca lo siguiente: "He pasado por varias bodegas y zonas vitícolas de España, como Bierzo, Cariñena, Calatayud, Valencia... y he desarrollados diferentes puestos de trabajos como enólogo en bodegas como Coop. Vinos del Bierzo, Hija de Francisco Pérez Adriá, Monteviejo, San Alejandro o Murviedro. Desde hace seis años compagino mi proyecto personal, Bodegas Hispano Suizas, con mi Consultora Oenoconsulting donde asesoro bodegas de todo el territorio español, desde Rías Baixas, Bierzo, Ribera del Duero, Rioja, Campo de Calatrava, Jumilla, Cava, Valencia… Además, mi etapa laboral por Italia y Argentina me marcó de forma excepcional en el modo de entender la enología, y en la actualidad también soy miembro del comité de expertos de la Delegación española en la OIV, miembro de la comisión tencica de la FEV y Co-Coordinador de procesos en la PTV".

Cuando le pedimos que nos describa cómo son los vinos que elabora su bodega, lo tiene claro: "Los vinos de Hispano Suizas son vinos únicos, con una identificación clara del origen pero envueltos en un contexto mundial donde se codean los grandes vinos del mundo, con elegancia, sutileza y distinción" y añade: "La bodega tiene varias marcas: *Impromptu Sauvignon Blanc* y *Rosé, Bassus,* para los vinos tintos de la bodega elaborados con pinot noir y otros varietales y *Tantum Ergo*, el cava más exclusivo". También nos avanza que actualmente están promocionando el *Quod Superius* 2014 "el vino por el que diferentes guías han apostado fuertemente llegando a conseguir el pasado 2019 los 98 puntos en la *Guía SEVI* y 98 puntos en la *Guía Gourmet"*. ❋ **Más información: www.bodegashispanosuizas.com**

Apunte personal

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?: **La mejora continua y la búsqueda del equilibrio en todos mis vinos.**
Tu mayor logro profesional: **Elaborar vinos para todos los públicos.**
El secreto para elaborar un buen vino es... **Partiendo de una buena uva dejar que se exprese libremente el vino bajo tu atento control.**
Vinos predilectos: **Soy un apasionado de los vinos rosados y la burbuja.**
Hobbies: **Deporte, gastronomía y viajar.**
Metas a alcanzar: **Entender cada día más lo que nos trasmite el viñedo para poder elaborar vinos con mas expresión y calidad.**

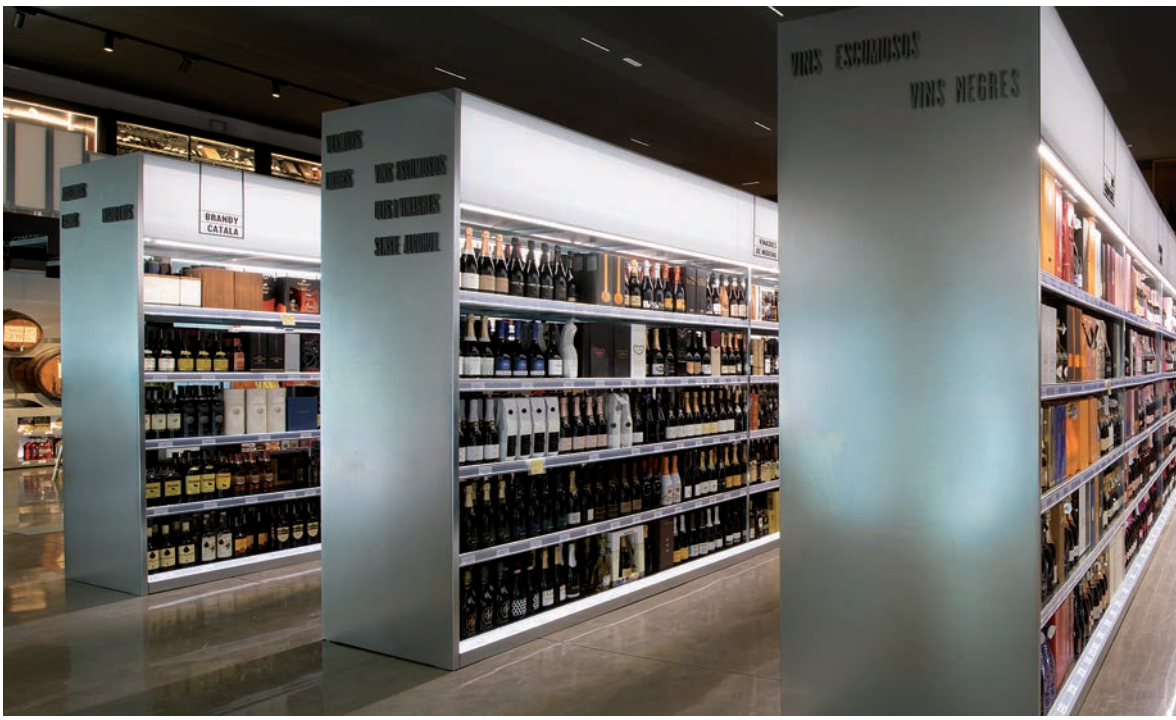
Del productor al consumidor

Bodegas Solar Viejo



Distribuidoras

Pocas veces nos preguntamos cómo ha llegado el vino que más nos gusta a nuestra vinoteca, tienda o supermercado de confianza o a nuestro restaurante favorito, ése que siempre tiene el vino adecuado para cada plato. La clave está en las distribuidoras, el enlace imprescindible entre las bodegas y los consumidores.



Jané Winestore

Por definición, la distribución es el instrumento de marketing que pone en contacto a productores con consumidores y va mucho más allá de la logística y el transporte. En el caso del vino la distribución está en manos de la bodega, es ella la que debe dar respuesta a algunas preguntas como ¿Qué puedo hacer para atraer la atención del consumidor? ¿Cómo pongo mis botellas en la mano del consumidor? ¿Cómo conseguir estimular a mi consumidor para que se acerque a mis vinos?. El objetivo es canalizar el vino hacia su público objetivo, potenciar los valores de su negocio y aportar posicionamiento de marca. Para ello las bodegas deben tener un buen plan de distribución y tener claro a qué tipo de consumidor quieren destinar su vino para que esté disponible en los canales adecuados. Pero estamos antes un mercado cambiante, ya que los gustos del consumidor varían, lo que supone un reto para las empresas de distribución a fin de adaptarse a dichos cambios, lo cual obviamente afecta a las decisiones comerciales de las bodegas. De ello se deduce que el dinamismo debe ser un rasgo esencial inherente a la distribución comercial. También es muy importante usar todos los canales de comercialización, como los canales de alimentación y los canales HORECA, y no dar la espalda a los nuevos



Enoturismo y comercio online: los nuevos canales de distribución

Debido al fuerte auge en los últimos años del enoturismo y el comercio electrónico, se los suele denominar "nuevos canales de distribución", aunque en sentido estricto se incluyen dentro del canal hogar, ya que el destino final de la compra a través de estos medios es el consumo privado. Así, resulta casi imprescindible no dejarlos fuera de la distribución del vino, ya que ya están teniendo un peso económico muy significativo y previsiblemente tendrán más en el futuro.



Rioja Alavesa

Qué debe hacer una distribuidora para alcanzar el éxito

- **Diferenciarse del resto con productos singulares.**
- **Ofrecer un servicio ágil y serio.**
- **Estar al día de lo que acontece en el sector.**
- **El equipo debe contar con un especialista con conocimientos de enología, sumillería e incluso, viticultura ya que es importante que conozca bien las zonas vinícolas con las que trabaja.**
- **Ofrecer asesoramiento asesoramiento e incluso en algunos casos, formación.**

Los canales de comercialización

La comercialización de los vinos se desarrolla principalmente a través de tres modos diferentes: la venta directa de las bodegas a los consumidores finales –ya sea en la bodega física o a través de su propia tienda *online*–, los canales de alimentación y los canales HORECA.

La Vinoteca Torres



6 estrategias esenciales para la distribución del vino

1 Tener un plan estratégico de venta
3 Usar todos los canales de comercialización
4 Destinar parte de la producción a la exportación
5 No dar la espalda a los nuevos canales de distribución
6 Uso de canales complementarios (venta directa en bodegas, clubs de clientes, empresas turísticas...)

Bodega Rubicón



canales de distribución como son el enoturismo y comercio *online*. Por supuesto, en un mercado globalizado, es prácticamente imprescindible la exportación. Y finalmente, también deben tenerse en cuenta caneles complementarios como la venta directa en bodegas, clubs de clientes, empresas turísticas, teatros, eventos, ferias, establecimientos de temporada, peñas y clubs sociales, venta institucional, mercados y ventas ambulantes...etc.

Actualmente el distribuidor ofrece un servicio comercial pero también asesoramiento

La colaboración es la clave

Las bodegas y los distribuidores se necesitan mutuamente, pero a veces, como ocurre en los matrimonios, la falta de comunicación hace que no lleguen a entenderse o bien una de las partes no se siente suficientemente valorada. Por ejemplo, los distribuidores sienten, en ocasiones, que su duro trabajo no es suficientemente reconocido por las bodegas. También muchos desearían que las marcas de vinos que representan colaboraran más con ellos e hicieran más marketing. Por su parte, las bodegas necesitan que los distribuidores dediquen más atención a sus vinos y les ayuden a aumentar su posicionamiento y rotación en el canal hostelería y alimentación, que amen sus vinos tanto como ellos y que los presenten al posible cliente con entusiasmo. Pero es fundamental que cada parte –bodega y distribuidor– sepa el papel que debe asumir, porque no siempre lo tienen claro, especialmente en lo que al marketing se refiere. La bodega es dueña de su marca o marcas de vinos, y por lo tanto, la responsable y principal interesada en trabajar y cuidar su *branding* y posicionamiento en cada mercado, así como de diseñar la estrategia de marketing de la bodega. Esto es algo que no puede exigirle al distribuidor, que no es experto en marketing, ni tiene por qué serlo. Los distribuidores, por su parte, deben seleccionar comerciales que tengan la formación adecuada y deben intentar incrementar la rotación de los vinos en los establecimientos, para ello deben cuidar que los vinos se coloquen de forma destacada en el lineal, que se incluyan en la carta de vinos del restaurante y que tengan la mayor visibilidad posible en el establecimiento para que los consumidores los pidan o compren.*

Las bodegas deben tener un buen plan de distribución

Consulat de Vins

La nueva división de Uve-i Vinaters presenta Com Tu

La distribuidora Barcelonesa, fundada por Antonio Villanova hace 11 años, comercializa y distribuye para toda España y, en exclusiva, el vino *Com Tu* de la bodega Clos Mogador.







Consulat de Vins es un nuevo proyecto de Uve-i Vinaters, que nace con el propósito de comercializar vinos de pequeñas producciones y gran calidad, a escala nacional.

Com Tu es la última joya de Clos Mogador, elaborada por la familia Barbier. Es un Montsant de una calidad excepcional y con la garantía de la marca Clos Mogador. Está considerado como el hermano pequeño del gran galardonado Espectacle (99 ptos Parker). Pero *Com Tu* no se queda atrás en premios y reconocimientos, ya que desde su primera cosecha, la 2015, obtuvo altas puntuaciones en Parker (94 ptos), 96 en 2016 y 93 la actual 2017.

Se trata de un vino muy especial en el que ha participado toda la familia Barbier. René Barbier, padre e hijo, descubren en el 2000 el potencial de las fincas de La Figuera, la zona más elevada de la D.O. Montsant, a unos 600 m. sobre el nivel del mar. Siempre con un espíritu de colaboración entre padre e hijo, empezaron a pensar en la forma de emprender y potenciar esta zona productora de garnachas irrepetibles ubicada en la provincia de Tarragona. En la elección del nombre cabe recordar a Anderson Barbier Meyer, hijo menor, artista de pies a cabeza, que junto con su madre, –diseñadora, pintora y exbailarina– crearon esta etiqueta que describe una filosofía que solo él puede explicar. En 2014 se realizó el primer *Com Tu*, con unas pocas botellas que no se pusieron a la venta, sino que se guardaron para que envejecieran. La primera añada que salió al mercado –unas 3.000 botellas– fue del 2015. Y del 2017 se han embotellado unas 8.000. En estos casi 20 años de experiencia, la familia Barbier asegura que la uva garnacha de La Figuera produce unos vinos que poseen una gama de colores únicos, tiernos y fluidos; de aromas frescos, florales, piel de naranja, incienso y un conjunto notable de variedades de fruta blanca, de cítricos, muy frescos. La alta graduación de este vino aunada a una acidez excepcional favorece un envejecimiento perfecto. En boca entra suave, con armonía, pero in crescendo en el desarrollo del gusto que progresivamente sube dejando un post-gusto excepcional. Este vino nos deja atónitos y nos colma de vitalidad.

Actualmente la comercialización de *Com Tu* se realiza a través Consulat de Vins. Antonio y su hija Mireia, declaran estar muy ilusionados, orgullosos y agradecidos de poder distribuir este gran vino en exclusiva para el mercado nacional. ❋ **Más información:**
www.uve-i.com / www.consulatdevins.com
Tel.: 934 533 078

Bodegas Lara







La familia Lara representa en Málaga a las principales bodegas del país desde 1963. Es una de las principales empresas de distribución del sur de España con una experiencia y exigencia demostrada. Su propietario, Juan Antonio Lara mantiene una estrecha relación de cariño y confianza con bodegueros de todo el país con los que trabaja desde hace años.

Entre las bodegas que representa, promociona y distribuye en Málaga capital y provincia se encuentra Marqués de Cáceres, Javier Sanz, Bodegas Habla, Grupo Perelada, González Byass, Bodega de Jaros, Viña Pedrosa, Los Astrales, La Mateo, Sinforiano con su premiado Quelías Rosé, el reconocido Martín Códax, Matarromera y Carlos Moro, Gramona, Viñas del Vero, Dominio de Tares y un largo etcétera. Además, representa otros productos gourmet como el aceite Finca La Torre o Ibéricos Carrasco.

Pero Bodegas Lara va más allá de la distribución, durante todo el año desarrolla una completa planificación de actividades destinadas a promocionar la bodegas que representa. Catas dirigidas, formación, asistencia a ferias locales y nacionales, presentaciones a grupos, actividades propias de promoción y todo ello manteniendo una estrecha relación con los principales restaurantes y hoteles de Málaga y la Costa del Sol.

Un especial espacio se merecen los vinos malagueños como su propia bodega Tres Generaciones de Ronda con cuatro variedades, Depa, Lero, Arquitecto y Aniya que en dos años han tenido una excelente aceptación en el sector.

Además representa otras bodegas de la provincia como La Capuchina, Bodega Apasos y el mencionado aceite Finca la Torre, todas ellas pertenecientes a la plataforma Sabor a Málaga que promociona los productos locales.❋

BODEGAS LARA SL
Gerald Brenan, 4 · 29004 Málaga
Tel.: 952 231 520
www.bodegaslara.com

Dicomsa

Con más de 40 años de experiencia en el mundo de la distribución de vinos y destilados de calidad, Dicomsa sigue siendo fiel a sus inicios: ofrecer el mejor servicio y asesoramiento a sus clientes de la mano de un equipo joven y dinámico. Porque, en definitiva, según afirman: "no solo queremos 'vender vino', sino ser un partner de nuestros clientes".

Toni Omedes Alegre, CEO de la empresa, nos cuenta que lo más importante es "Cuidar a nuestra gente. Es algo que mi padre, quien fundó Dicomsa en 1977, me ha inculcado toda la vida: las personas son siempre lo más importante detrás de los vinos. Intento que todos seamos una gran familia: las bodegas, el personal de Dicomsa y, por supuesto, nuestros clientes".

En Dicomsa representan un total de 30 bodegas de gran renombre, entre las que se encuentran La Rioja Alta SA, Protos, Habla, Vinyes Domènech AT Roca, Ausàs y Champagne Drappler, y marcas como Mombasa Club Gin, Fot-Li Vermut y el whiskey Bruichladdich, entre otras. Según palabras de Omedes Alegre, todos sus comerciales son sumilleres, por lo que ofrecen asesoramiento a los restaurantes, ayudándoles, en muchas ocasiones, a crear su carta de vinos.



La compañía cuenta con su propio espacio de catas, "La Barra Dicomsa", situado en pleno centro de Barcelona. Allí explican su producto "de manera íntima y sin prisas" a un público compuesto por representantes de la restauración, periodistas y tiendas especializadas.

Omedes Alegre considera que para que una empresa como Dicomsa tenga éxito es necesario "ser fiel a tus propios principios". "Hacemos un trabajo de posicionamiento de marcas que es muy arduo" –prosigue-, "pero a la vez muy satisfactorio, sobre todo cuando llegan los resultados. Tener variedad de productos, dar buen servicio y no engañar nunca al cliente son también factores clave".❋

DICOMSA MERCHANT S.A.
Balmes, 345 · 08006 (Barcelona) · Tel.: 935 641 262 · www.dicomsa.es

Wkyregal

Innovación y calidad





Esta empresa nació en 2002 con una clara filosofía en mente, hacer de la innovación y la calidad su rasgo diferencial, para ello trabajan en la constante selección de nuevas marcas en línea con las tendencias del mercado. Marcas sólidas y de calidad, marcas con alma, que destaquen en su categoría y que aporten a sus clientes un punto distintivo.





La mejor forma de hablar sobre Wkyregal, es hablar de su portafolio y especialmente de sus productos *top* y las novedades que han incorporado durante estos últimos meses.

Priorat B&D Lab

Esta destilería en el corazón del Priorato es la casa del premiado *Vermouth Dos Déus*, que este invierno se ha convertido en *Dos Déus caliente*, con notas de café, canela, clavo, naranja… No ha sido la única novedad, también ha lanzado una Ratafía de Magnolías llamada *Mina*.



Fentimans

Uno de los productos con más solera en el portafolio de Wkyregal es *Fentimans*. Es la única gama de *mixers* y refrescos para adultos que se elabora siguiendo una antigua técnica que combina la infusión, mezcla y fermentación de los botánicos.

Ron Don Papa

Pocos saben que la isla de Negros en Filipinas es una de las zonas con mayor producción de caña de azúcar y de más calidad gracias a su suelo volcánico rico en minerales. Allí se elabora el *Ron Don Papa,* un ron *premium* elaborado con caña de azúcar local y envejecido durante 7 años. Es ligero y afrutado, muy suave en boca, donde destacan las notas de vainilla, miel y frutas caramelizadas.



Hatozaki Blended y Pure Malt

El whisky japonés va ganando adeptos y es cada vez más elogiado. Hatozaki Blended y Pure Malt, se elaboran en la destilería Kaikyo, en el pueblo de Akashi, propiedad de la familia Yonezawa donde empezaron en el 1856 con la elaboración de sake y no fue hasta el 1917 cuando empezaron a destilar.

El *blended* está elaborado con whiskies de malta y grano envejecidos con una media de 12 años y con más de 40% de malta. Es ligero y agradable, marcado por notas de cereales, dulzura y roble. El *Pure Malt* es un 100% vatting malt whisky envejecido en un cruce de barricas de mizunara, sherry y bourbon. Con un perfil rico de cereales dulces, frutos secos malteados y ligero toque de humo y miel.

En Wkyregal siguen buscando y durante este año irán incorporando diferentes novedades.✻

Más información: www.wkyregal.es

PRESENTES EN BARCELONA WINE WEEK Y BARCELONA COCKTAIL ART

Algunas de las novedades de Wkyregal estarán disponibles en sus stands en Barcelona Wine Week (Palacio 8 B375) y Barcelona Cocktail Art (Palacio 8 G160).

Tanto a nivel de restauración, o a nivel doméstico, cuando tenemos invitados, o ¿por qué no? para nosotros mismos… al estilo de Lúculo, cónsul romano, famoso por sus ágapes y por ser un perpetuo anfitrión que, a diario, recibía a sus invitados con fastuosas fiestas gastronómicas, y al que cierto día que raramente no tenía compromisos, su sirviente le preguntó si deseaba algo sencillo para cenar, respondiéndole Lúculo: "esta noche, Lúculo cena en casa de Lúculo", aludiendo a que las buenas maneras y el buen servicio nunca debe abandonarse, ni para sí mismo.

La ceremonia del vino



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

La prioridad es el disfrute

Ponant



En el restaurante son muchas las reglas de servicio que se deben contemplar; haremos un breve resumen, puesto que el protocolo y las normas adecuadas son muy extensas y necesitaríamos varios capítulos.

La temperatura

El primer apartado, (supuestamente el cliente ya ha elegido su elaboración deseada), sería la temperatura, en la que señalaríamos como adecuada o aproximada (pues también los gustos y tipologías influyen en estas), y que serían: 7 grados para espumosos y blancos dulces. 9 grados para blancos jóvenes secos y blancos generosos (manzanilla, fino). Entre 9 - 12 grados para blancos con crianza y rosados. Mientras que para tintos jóvenes se establecería entre 12 - 16 grados; y de más amplio espectro para crianza, reserva y gran reserva que oscilarían entre los 16 -18 grados.

La presentación de la botella

El siguiente apartado se centraría en la presentación de la botella, que podría ser aceptable desde varias perspectivas y destinadas a su uso: una de las formas, si se tratara de un vino tinto joven, blanco, rosado o espumoso debería ser desde una cuna (recipiente) de madera, o simplemente presentando su etiqueta y contra etiqueta al comensal, con un lito de servicio en la parte más equidistante, exhibiendo la marca elegida, añada y D.O. si correspondiese. Un reserva o gran reserva puede ser mostrado desde una canastilla de mimbre, cubierta en su trasfondo por un paño blanco o un lito, en el que se ejercerá su apertura y posterior servicio.

La decantación

En el caso de vinos reserva, gran reserva, y vinos de añadas muy maduras, que lo necesiten, o así expresen su deseo los comensales, podrá ser decantado, bien por filtración a través de un embudo o tamiz las impurezas o posos que el tiempo le haya otorgado, o bien para airear, oxigenar de forma rápida un vino viciado tras largos años de embotellado.

El degüelle

Otra versión, menos frecuente y habitual es la de los vinos extremadamente viejos, muy normal en viejos Portos, sería la del degüelle mediante tenazas del gollete, determinado por el calentamiento al rojo vivo en un hornillo de unas tenazas al rojo vivo, para apli-

Peugeot Vitivinicola



El consejo

En mi modesta opinión, un vino oxigenado por decantación (existen infinitos y fantasiosos modelos de decantadores) nos ofrecerá un único vino listo para consumo; mientras que una botella aireada a un ritmo lento y pausado (en la misma copa) nos premiará con distintas versiones de un vino, ya que será aireado al ritmo de las horas (no apto para impacientes).

Garra Bar (Madrid)

Las buenas maneras y el buen servicio nunca deben abandonarse

Orden interminable

A todo este boato o coreografía del vino, se debería añadir el orden de servicio de los vinos (desde ligeros a más contundentes), los cortes de la cápsula, la elección de la copa y cristal más adaptado al vino que albergará, el muestreo del tapón al cliente, los diferentes tipos de sacacorchos (láminas, de gato, *screwpull*, etc.), la cata organoléptica del sumiller, la hedonista por parte del cliente, el protocolo y orden de servicio y favoritismo de comensales, y un largo etc que como he comentado al principio del artículo, constituye un orden, casi una "masonería" de un orden interminable y adaptado a multitud de opciones, que tal vez formen parte de un segundo y tercer capítulo; mientras tanto, la prioridad es el disfrute.✻

carlas posteriormente al gollete de la botella, para minutos más tarde aplicarle un paño sumergido en hielo (los sumamente duchos emplean una pluma de ganso empapada en agua) y romper la cápsula de cristal que contiene un corcho deteriorado por el tiempo. También los espumosos, tales como los champagnes, cavas, ancestrales, etc. pueden ser degollados con sable, un método muy vistoso, pero poco recomendado para locales de interior, puesto que mediante la fricción de una espada o sable, ésta corta el gollete, saliendo expelida una buena cantidad de líquido (debido al carbónico que contiene) junto con cualquier residuo de cristal que pudiera desprender.



StarClass Crucero

Comer en Barcelona

Últimas novedades

La capital catalana es una ciudad abierta, moderna y cosmopolita con muchos atractivos: clima mediterráneo, arquitectura modernista, una atractiva y variada oferta sociocultural y, por supuesto, una gastronomía rica y variada. La oferta a nivel de restauración es casi infinita, así que a continuación resaltamos las novedades que nos han llamado la atención. **TEXTO: LAURA MORALES**

Mr. Porter





Cin Sentits

Cerca del mar

Sin duda cuando visitamos la Ciudad Condal apetece comer cerca del mar y una opción fantástica es Vellisima, situado en el puerto (Passeig de Joan de Borbó, 103). Un restaurante que nace de la idea de crear un concepto moderno y elegante en Barcelona sin perder la esencia tradicional del restaurante y la osteria italiana. La familia Marinelli nos propone viajar

Gutai







por Italia con el paladar utilizando productos frescos y reconocidas técnicas culinarias de la 'nonna'. Extensa bodega de vinos y la mejor coctelería. Lázaro Rosa-Violán firma el diseño interior, inspirado en la Costa Amalfitana y el espíritu de La Dolce Vita. Y es que solo entrar en el restaurante, notamos la sensación de estar en un pueblecito italiano costero, con tonos azules y blancos, suelo de terracota, decorado con platos pintados a mano típicos de Amalfi y mucha vegetación. Este espacio, creado en gradas con sofás ondulantes, se configura con la barra como elemento central, por lo que es ideal para empezar la velada tomándose un cóctel. Al final de las escaleras, se encuentra la cocina abierta, donde observar a los chefs trabajando en vivo; un verdadero *showcooking*. Al llegar a la parte de arriba, el restaurante como tal, el espacio se convierte en un ambiente más íntimo. En pleno centro, se erige una enorme mesa comunal de cuadros hecha de alicatado que evoca el típico mantel de *trattoria* rojo y blanco. La terraza es una prolongación del restaurante, abriéndose hacia el mar.





Velissima

Artem Wine Bar





Barcelona es una ciudad que siempre sorprende con nuevos conceptos, por ejemplo, mezclar arte, diseño y gastronomía.



Nobu

Con arte

Barcelona es una ciudad que siempre sorprende con nuevos conceptos, por ejemplo, mezclar arte, diseño y gastronomía. Para muestra dos botones: Artiem Wine Bar y Le Léopard.

En Artiem (Santaló, 11) Isa Martínez presenta un *wine bar* único en Barcelona, que brinda alrededor de 60 vinos por copas, así como un espacio para conocer su obra pictórica, a la venta. En la barra, las mesitas o la terraza, un vistazo a la carta, atenta a los pequeños productores y dinámica, lleva a



Le Léopard Barcelona

terruños nacionales e internacionales. Tintos, blancos, rosados, dulces, classic Penedès, corpinnat y champagne. Y para acompañarlos, tapas frías y calientes seleccionadas.

Le Léopard (Ausias Marc, 37) es una nueva *brasserie* asesorada por Romail fornell que se encuentra ubicada en *Darial*, un nuevo espacio dedicado a la moda, la cultura, el arte y el diseño. Su cocina es sencilla y está basada en el mejor producto de mercado. Entre las recetas, que reciben influencias francesas y españolas, se encuentran también opciones veganas y vegetarianas. Des-

¿Donde tomar un buen vermut?

En Barcelona la tradición de tomar vermut ha vuelto con fuerza por lo que hay cientos de bares y restaurantes clásicos y de nueva factura que lo ofertan. Entre los clásicos encontramos Vermutería Loú (Escorial, 3), un local minúsculo pero con mucho encanto ubicado en el emblemático barrio de Gracia del que les hablamos en un reportaje en exclusiva. Y entre los más modernos destacamos V de Vermut (Manso, 1), en el Paralelo, situado a escasos metros del Molino, el Teatro Victoria, el Apolo o el Condal. Un local que busca sumarse a la zona para que ese espíritu desarrollado en más de cien años siga vivo. Con una propuesta de calidad sin pretensiones, elevan el concepto de vermutería clásica de barrio (y para el barrio) con un enfoque más refinado en la gastronomía con tapas pensadas para que sus vermuts y cócteles mariden y proporcionen una experiencia gastronómica global. La parte sólida se compone de 18 tapas. Entre las más más elaboradas y complejas se encuentran los berberechos marinados al Bloody Mary, la tosta de pork belly con espinacas a la catalana, hummus de lentejas al curry o la pita de costilla a baja temperatura con col morada.



V de Vermut

Ovnew



Sasha Bar



Nobu



Gutai



tacan las patatas bravas Darial; las cigalitas en hoja de albahaca salsa kimchi; los macarrones con colmenillas; el tartar de atún rojo del Mediterráneo, aguacate vinagreta al jengibre; el tartar de buey al cuchillo con patatas fritas, o la ensalada de lechuga viva con King Crab, aguacate y mayonesa plancton.

Aires asiáticos

Los incondicionales de la cocina asiática disfrutarán como niños en cualquiera de estas dos novedades: Gutai y Nobu. Con Julià Duque (ex Marea Alta o Martínez) a los mandos de la sala y los vinos, Gutai (Mallorca, 196) es un local de cocina asiática cuya estética no es excesivamente oriental.

La carta se estructura en apartados que completan a simple vista un menú de todas las latitudes de Oriente. 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



El primer local especializado en nachos de la ciudad

El Sasha Bar del Poble Sec de Barcelona se reinventa como Sasha Bar - No Hay Mañana (Margarit, 18), el primer local especializado en nachos de la ciudad. Sin embargo, no se trata de un restaurante mexicano: la única referencia que recuerda a una taquería es la tortilla, base de nachos y tacos, pero no los rellenos, pura explosión de creatividad y de propuestas de autor.

La Esquina



cuidados), nos dan una idea del viaje gastronómico que se marida con cócteles.
Nobu, por su parte, es toda una garantía. Y es que la gastronomía japonesa que ha inspirado al mundo ha llegado por fin a Barcelona. Ubicado en lo alto del Nobu Hotel Barcelona (Av. de Roma, 2, 4), 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.

Brunchs panorámicos

El *brunch* hace tiempo que es habitual en toda la ciudad y lo ofrecen muchos establecimientos, especialmente los hoteles. Pero hay algunos que ofrecen algo más. Ahora lo que se lleva es disfrutar del *brunch* en las alturas, como las propuestas de W Barcelona y Ovnew.



Majestic Hotel & Spa

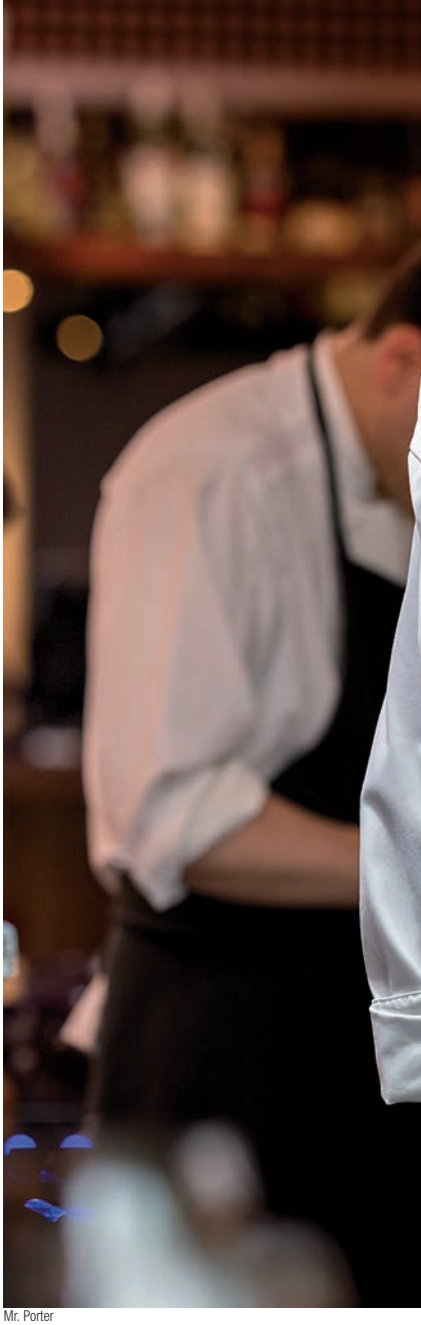
Así, ya se ha hecho famoso el *retox #brunchwithaview*, un nuevo e irresistible festín gastronómico de deliciosas creaciones de brunch, barra de sushi con *showcooking* en vivo y una sublime barra libre de cócteles que se sirve los domingo en Eclipse, en los alto del W Barcelona. Un ambiente de vértigo a 26 pisos de altura sobre el mar mediterráneo. Ovnew, por su parte, ubicado el Hotel Hesperia Tower (Gran Via, 144- L'Hospitalet) abre ahora sus puertas durante el día los fines de semana (antes solo se ofrecían cenas). Los chefs Jon Giraldo y Jaime Lieberman permiten así que barceloneses y visitantes puedan disfrutar de las vistas de la cúpula de cristal más famosa gracias al *Ovnew Orbit Brunch*. Una reinterpretación de un *buffet* continental con platos bajo demanda como ceviches personalizados, rosbif o arepas, junto con una amplia oferta líquida. Con vistas al mar desde la planta 29, música en directo y otras sorpresas.

Para los que buscan platos clásicos

Seguro que hay visitantes –y también locales– que lo que quieren es disfrutar de auténtica cocina catalana, de platos de toda la vida como la escudella. Para ellos, hasta finales del invierno, el restaurante Windsor (Còrsega, 286) ofrece, todos los martes y miércoles, un sabroso menú dedicado a la tradicional escudella catalana. Esta escudella destaca por su elegancia y refinamiento, así como por el control de las grasas, en sintonía con la apuesta que hace el restaurante por obtener platos cada día más saludables.



Windsor



Mr. Porter

Comer sano

La comida *healthy* está de moda y en Barcelona hay infinidad de propuestas, pero aquí destacamos dos para diferentes bolsillos. Una opción sana y económica nos la ofrece La Esquina (Bergara, 2). El combi que se puede probar cada mediodía es quizás una de las fórmulas más copiadas en la Ciudad Condal desde que naciera este establecimiento hace tres años. Consiste en un plato healthy y sabroso que –como su nombre indica– combina verduras, proteínas, pastas y legumbres en una misma ración, con opciones a escoger. Los platos vienen acompañados por una carta líquida donde podemos encontrar hits de la casa como el zumo tropical (con mango, coco y piña), la limonada casera con fruta del día, el Espresso Martini (con vodka, licor café, doble espresso). El café, por supuesto, es de especialidad.

Por otro lado, Majestic Hotel & Spa Barcelona (Passeig de Gràcia, 68,) en colaboración con Aloft Health Boutique presenta su nueva experiencia 'Eat well, feel well'. Se trata de una exclusiva propuesta, que combina gastronomía con medicina preventiva y métodos de estilo de vida saludable. Adicionalmente, a través de 'Majestic Fit', el establecimiento proporciona la posibilidad de contratar un entrenador personal para comenzar el año en forma, unido a la selección de cócteles sin alcohol que se podrán degustar en El Bar del Majestic.

En hoteles

Son muchas las novedades, por ejemplo, el hotel Almanac (Gran Via de les Corts Catalanes, 619) estrena el nuevo proyecto de Rodrigo de la Calle que se llamará Virens y que abrirá de forma oficial el 7 de febrero en sustitución de Línia. A pesar de que este chef es conocido por su 'cocina verde', este restaurante no es vegetariano ni vegano, sino omnívoro. Ofrecerá una propuesta muy informal de mediodía, con arroces y platos sencillos y una oferta más elaborada para la noche.

Mr. Porter (Rosselló 265) es otro recién llegado a la Ciudad Condal. Hace unos meses que este nuevo restaurante, bar & lounge, abrió sus puertas y es ya una opción imprescindible para los amantes de las brasas.







Dr. Zhang

La fusión perfecta entre carne de alta gama y cocina refinada. Además, ofrece una vibrante atmósfera nocturna.
Otra muy buena opción es disfrutar de los platos de nuestro chef de portada –Aurelio Morales– en La Terraza del Claris (Pau Claris, 150).

Si quieres comer los mejores dumplings chinos debes ir a...
La respuesta es Dr. Zhang (Sepúlveda, 137), un restaurante monográfico que homenajea el origen milenario de la receta de los dumplings chinos al que acude con asiduidad el chef Albert Adrià.
Recordemos que *dumpling* engloba toda aquella masa con relleno (de verduras, carne o pescado, e incluso mixto) generalmente preparado a la plancha, frito o hervido/vapor. Se trata de una terminología inglesa que ayuda a categorizar la infinidad de platos y

Artur Martínez (Aürt)



Cinc Sentits



recetas asiáticas que tienen esta característica común. Ahora bien, dentro de esta categorización, Dr.Zhang ahonda en la riqueza gastronómica de China, específicamente de Shanghai, y presenta una carta con bao zi, jiao zi y wonton como resumen más representativo. Sea solo, en sopas o currys como base, todos los platos de la carta contienen dumplings . Atención ala nuevo menú degustación (28€/pax sin bebida, 35€/pax con bebida) disponible para un mínimo de dos comensales por mesa y reserva previa.

Los nuevos restaurantes con estrella

En la ciudad son dos los establecimientos que han estrenado estrella Michelin: Cinc Sentits (Entença, 60), con el chef Jordi Artal a la cabeza, que es el protagonista de nuestra sección Michelin de este mes, y Aürt (Passeig del Taulat 262-264) , de Artur Martínez. Este chef debutó en Barcelona el año pasado tras cerrar Capritx en Terrassa, y lo hizo en el lobby del hotel Hilton Diagonal Mar. Dos barras y capacidad para 15 comensales, que se completa con Ma'i, donde se sirven vinos, cócteles e infusiones. Él mismo define su propuesta culinaria como "evolución pija del 'street food' o 'lobby food".

Destacar que Aür se erigió el año pasado con el premio al Mejor Diseño de Restaurante de Europa, según The International Hotel & Property Awards 2019.❋

En invierno... menú alpino

Mood Rooftop Bar -The One Barcelona



En Barcelona también es posible disfrutar de platos típicos de los Alpes como si estuviéramos en la mismísima Suiza.

El Hotel El Palace Barcelona (Gran Via de les Corts Catalanes, 668) ha abierto en su terraza, ubicada en la séptima planta, el Chalet –decorado como un chalet de montaña alpina–donde ofrece un menú suizo inspirado en los Alpes. El chef Dani Padró ha ideado un menú con dos entrantes a elegir: la sopa de cebolla gratinada o la ensalada. De segundo: la 'raclette' con patatas, cebollitas y pepinillos, o la fondue de queso, con opción trufa, que van acompañadas de una tabla de embutidos. Para acabar, hay tres opciones de postres: la tarta de nueces caramelizadas y café, Le Trianon ('dacquoise' de avellanas, 'croustillant' de praliné y mousse de chocolate) o la piña asada con helado de vainilla y espuma de coco.

Por su parte, el Mood Rooftop Bar, situado en la terraza del hotel The One Barcelona (Provença, 277), acoge un original *pop up* gastronómico (hasta el 15 de marzo) en torno a la tradicional fondue suiza. Incluye unas auténticas fondues de quesos suizos y fondue de chocolate, junto a otros platos helvéticos tradicionales. La experiencia se completa con la primera pista ecológica de hielo sintético, para disfrutar del patinaje sobre hielo con vistas únicas de Barcelona.



Vermuteria Loú

Apuesta segura



Si queremos desayunar, tapear, comer o cenar y tenemos claro que lo que buscamos son platos caseros y auténtico ambiente de barrio, distendido y cercano, una apuesta segura es Vermuteria Loú.

Situado en el emblemático barrio de Gracia, es el lugar perfecto, por ejemplo, para reponer fuerzas después de una visita al Parque Güell porque no es el típico establecimiento para turistas, al contrario, estamos ante un típico bar de barrio. Es muy pequeño en cuanto a dimensiones pero muy grande en cuanto al sabor de sus platos. Lourdes, su propietaria, ligada al mundo de la hostelería desde hace más de 25 años, decidió hace más de una década abrir su propio negocio, una vermutería. Ella es la dueña y la que maneja los fogones, al estilo de una "mamma italiana" porque su cocina es casera y su objetivo es hacer sentir a los clientes como en su casa y ofrecerles tapas y platos sencillos elaborados con productos de primera.

Lourdes lo tiene claro: "Cuando hablo con un proveedor siempre le pregunto por la calidad del producto, nunca por el precio". Sin embargo, al contrario de lo que pudiera parecer, comer aquí no es caro. El precio medio ronda los 15€ y las raciones son muy generosas, así que una buena opción es pedir varias tapas o raciones para compartir. Como nos será difícil elegir entre una amplia variedad de tapas frías y calientes y de platos del día –no hay carta fija pues Lourdes cocina según los productos de mercado–, lo mejor es dejarnos aconsejar por el personal.

Y un último consejo: dispone de una pequeña terraza muy cercana a la Plaza Joanic que es ideal para disfrutar de un buen vermut una soleada mañana.✻ FOTOS: JORDI MIRALLES

VERMUTERIA LOÚ Escorial, 3 · 08024 Barcelona · Tel.: 932 855 421 · Horario: 08:00-00:00 · Cerrado: Domingo · P.V.P. medio (sin vino): 15 €



Hay que probar...

- **Patatas bravas.**
- **Croquetas variadas (cocido, jamón ibérico, queso...).**
- **Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico y foie de pato.**
- **Marisco fresco.**
- **Pulpo a la gallega.**
- **Bacalao a la portuguesa.**
- **Cordero al horno.**
- **Cochinillo.**
- **Chuletón de ternera.**
- **Postres caseros (tiramisú, trufas de chocolate...)**
- **Amplia variedad de vinos, cerveza de tirador y vermuts.**



Cinc Sentits

Experiencia sensitiva

Tras 14 años desde su apertura en la calle Aribau de Barcelona, este icónico restaurante se trasladó a finales de 2018 al centro del Eixample barcelonés. En su nueva ubicación, ha recuperado la estrella perdida por el traslado. Aquí Jordi Artal vuelve a despertar los cinco sentidos de los comensales. POR LAURA MORALES

El nombre de este restaurante, Cinc Sentits (Cinco Sentidos) es toda una declaración de intenciones. Su chef y propietario, Jordi Artal, pretende que los comensales disfruten no solo con la vista o el paladar, sino con todos los sentidos. El objetivo es ofrecer una experiencia sensitiva además de gastronómica que da comienzo mucho antes de sentarse en la mesa.

Un recorrido espacio-temporal

Artal, de padre canadiense y madre catalana, vivió en su Toronto natal hasta principios de los años 2000 pero los paisajes de los veranos felices de su infancia entre olivos y viñedos en La Torre de l'Espanyol (Tarragona) los ha querido plasmar en un espacio al que se accede antes de pasar al comedor y donde ofrece los aperitivos al comensal. Al lado se encentra el comedor privado –con capacidad para 24 personas– que está inspirado en las típicas fachadas del pueblo natal del chef. La sala principal se inspira en los famosos pisos del Eixample con sus techos de "volta catalana", revestimientos claros, y un patio interior en el centro del espacio, que transporta al cliente a Barcelona. Además, para aquellos que quieran vivir la experiencia culinaria en vivo, Cinc Sentits ha incorporado una "Mesa del Chef" para 8 comensales con las mejores vistas a la cocina.

La propuesta gastronómica

Se trata de una singular interpretación de la cocina catalana moderna elaborada con productos de proximidad y de temporada, siempre con el objetivo de sorprender el comen-



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Jordi Artal lo expresa con estas palabras: "Volver a lucir de la estrella en la Guía Roja es un orgullo. Nos ha hecho la misma ilusión ahora que la primera vez. Ha dado un impulso importante al restaurante y una visibilidad importante a nuestra nueva ubicación, ya que llevábamos una década con estrella en el local antiguo. A partir de ahora, con las instalaciones nuestras, nuestro reto es seguir mejorando, creando una experiencia memorable para el cliente".



sal. El sabor, el producto, la técnica, y una imaginación palpitante son los principales valores que definen la cocina de Artal. Todo ello se concreta en dos menú degustación (de 8 y 11 platos) donde cada pieza encaja, incluidos los vinos de Cataluña y el resto de España. Para hacernos una idea del viaje gastronómico, lo empezamos con vermut del Pla de Bages y lo finalizamos con una 'última tentación': jarabe de arce, nata, yema montada con cava y flor de sal. Y en medio de ese recorrido podemos encontrar platos como *Navaja con aguacate a la brasa, rabanito infusionado con lima y guindilla, garum casero y pilpil de navaja* o *Calamar con falsas piedras de ajo negro, esencia de calamar encebollado, picada y sofrito de calamar.*❋



El chef: Jordi Artal

Nació en Toronto (Canadá) y vivió allí hasta el 2002, aunque volvía a Cataluña con su familia cada verano. Su pasión por la cocina nace al sentirse atraído al observar a su abuela y a su madre cocinar platos tradicionales catalanes para la familia. Comienza a formarse en su tiempo libre de manera autodidacta experimentando con nuevas técnicas de cocina vanguardista. Tras 10 años como Director de Marketing en una empresa tecnológica en Silicon Valley (USA, California), Artal decide regresar a Barcelona para materializar su pasión por la cocina, abriendo con su hermana Amelia Cinc Sentits en el año 2004. Fue nominado a "Restaurante Revelación" solamente siete meses después de su inauguración y obtuvo cuatro años después una estrella en la *Guía Michelin* y un Sol en la *Guía Repsol.*

CINC SENTITS
Entença, 60
08015 Barcelona
Tel.: 933 239 490
www.cincsentits.com
Horario: 13:30-15:30 y 20:30-22:30
Cerrado: Domingo, lunes y miércoles mediodía
Precio menús: Menú degustación 119 € (11 platos) – maridaje: 69€, Menú corto (8 platos): 99 € - maridaje: 59€

ROVELLATS CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Reserva Cuvée Especial Brut Nature

Sugerencias de maridaje: En general acompaña aperitivos salados, arroces, verduras de temporada salteadas o al grill, viandas blancas guisadas o asadas y pescados y mariscos. Por ejemplo, sería ideal para maridar con un plato como *Calamar con falsas piedras de ajo negro, esencia de calamar encebollado, picada y sofrito de calamar* que proponen en el restaurante Cinc Sentits de Barcelona.

El vino: Elaborado con un *coupage* de 70% macabeo y 30% xarel·lo, posee una crianza mínima de 24 meses. Color amarillo paja con tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña. Aroma de crianza sobre lías y fondo frutal, con notas especiadas. En boca es muy sabroso con elegante paso gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos frutales y exóticos bien armonizados, que recuerdan a las manzanas frescas.

www.cavarovellats.com



Viejo amigo de nuestra revista, Aurelio Morales ya protagonizó nuestra portada hace cuatro años, cuando abrió las puertas de Cebo en Madrid, restaurante por el que dos años después consiguió una estrella Michelin. Trabajo, constancia y ambición –en el buen sentido de la palabra– forman parte de su ADN. Así nos lo cuenta en esta entrevista en la que también nos avanza que 2020 será un gran año para él. TEXTO: LAURA MORALES

“En la vida, como en mi oficio, hay que marcarse objetivos altos, metas y sueños exigentes”

Aurelio Morales



Aurelio –Yeyo para los amigos– todavía no ha llegado a los cuarenta (aún le quedan un par de años para llegar a esa cifra), pero puede sentirse orgullo de lo que ha conseguido hasta ahora y de haber logrado superar duros obstáculos que le ha impuesto la vida: la muerte de su padre, el cierre de un negocio... Un hombre fuerte físicamente –se plateó ser policía– pero sobre todo mentalmente, que encierra una sensibilidad, elegancia y delicadeza que deja ver a través de sus platos. Actualmente vive un gran momento personal –un pequeño Morales llegará pronto a la familia– y profesional, ya que este año prevé cumplir viejos sueños.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
Trabajo y constancia, lo aprendí desde muy pequeño, me lo inculcaron mis padres, fue filosofía de vida. Hasta que siendo más mayor he ido incorporando y aprendiendo nuevos credos, tan importantes como los anteriores: equipo, ilusión, emoción, entusiasmo…

¿Cómo definirías la cocina que llevas a cabo? ¿Qué la hace distintiva? ¿Cuál dirías que es tu 'sello' personal?
Una cocina imaginativa, emocional pero plasmada con el corazón, rebelde pero hecha desde el respeto más profundo a este oficio, sus valores y a los productos, sean cuales sean y, por supuesto, desde la experiencia y el cariño, sin limitaciones. Una cocina reflexiva y atrevida.

¿Qué quieres transmitir a los comensales con tus platos?
Para nosotros lo importante es "hacer sentir" al comensal. Hacerle sentir, lo primero, lo importante que es para Cebo y lo agradecidos que estamos por su visita y lo segundo, tratar de hacerle vivir una experiencia lo más especial y única posible.

Afirmas que ahora se ha puesto de moda el "producto" pero que tú sigues apostando por la cocina contemporánea. ¿Qué te aporta esa cocina o qué le aportas tú que no te ofrece la tradicional?
Apostamos por la cocina contemporánea porque nos gusta imaginar cómo podrían ser las cosas, a que sabrían, que forma podrían tener... así como "jugar con los sabores" . Pero evidentemente, dando por sentado que nos apoyamos en el mejor producto que existe y tenemos a nuestro alcance. La diferencia es que en las cocinas de corte tradicional, como norma general, no se vive con tanta intensidad y curiosidad como se hace en restaurantes de alta cocina.





“Estoy tremendamente feliz, orgulloso y agradecido a la vida por todo”



Bajo tu punto de vista, ¿qué importancia tienen la técnica, la innovación y la tradición en la alta cocina?
¡¡¡Toda!!! Justamente esas tres cosas son tres de los pilares mas importantes en los que se debe sustentar la alta cocina.

¿En qué se diferencian y qué tienen en común las propuestas gastronómicas de los restaurantes Cebo (Madrid) y La Terraza del Claris (Barcelona)?
Hay muchas diferencias como concepto de restaurante, no así en la oferta que es similar. En esencia, en el alma e ilusión, son gemelas.



Ambos restaurantes están ubicados en hoteles de la cadena Derby Hotels Collection. ¿Condiciona de alguna manera la cocina que ofreces? ¿Cuáles son las ventajas e inconvenientes que proporciona trabajar de alguna manera ‘bajo el paraguas’ de un hotel?
Nos condiciona positivamente pues estamos ubicados tanto en Madrid como en Barcelona, en dos de los hoteles mas emblemáticos, lujosos y carismáticos en dichas ciudades y nos hace esforzarnos para estar a la altura de los hoteles y sus clientes.

De momento tienes una estrella Michelin por Cebo pero aspiras a llegar a las tres. ¿Se necesita ser ambicioso para mantenerse en la alta cocina? ¿Qué otras cualidades necesita un chef para destacar en su trabajo?
Aspiramos a tres claro, ¡¡y porque no hay

Trayectoria

Aurelio Morales (Alcalá de Henares, Madrid, 1982), no tiene antecedentes familiares en esto de la cocina: “No hay tradición en mi familia pero sí es vocacional. De pequeño ya me gustaba cocinar. Recuerdo hacer callos a la madrileña con mi madre y croquetas con mi abuela. Como mi padre tenía un amigo que tenía una pequeña escuela de hostelería, me apunté. Con 17 años quedé primero de mi promoción. Ese verano me fui a trabajar al restaurante Miramar de Paco Pérez. Allí tuve mi primera toma de contacto con la cocina profesional. Como estaba en Llançà (Girona), en la Costa Brava, me fui pensando que estaría bien porque era un sitio de playa, aprovecharía para divertirme... pero después de trabajar con Paco Pérez –que realizaba una cocina con muchas influencias de elBulli que se encontraba a pocos kilómetros– volví de allí queriendo ser cocinero”. En Miramar, donde llegó siendo un chaval, estuvo siete años. Y aprendió casi todo lo que sabe de cocina. Cuando no había cumplido los 25, Aurelio se “independizó” y abrió su propio negocio. Vino la crisis y todo se fue al traste. Durante un año se preparó para ser policía pero seguía trabajando como cocinero los fines de semana en bodas, bautizos y comuniones hasta que un empresario de Alcalá lo contrató y ésa fue su vuelta a la cocina.
Curtido en los fogones de El Bulli, Miramar, Tickets, Àbac o Echaurren, fue jefe de cocina del restaurante Suria antes de llegar al madrileño Cebo, por el que ostenta una estrella Michelin y dos soles Repsol. También dirige, como Chef Ejecutivo de Derby Hotels Collection, el restaurante La Terraza del Claris en Barcelona.





Apunte personal

Un ingrediente fetiche: AOVE
Un truco de cocina: Entusiasmo
El maridaje ideal: Champagne
Un destino gastronómico: ¡¡España sin duda!! aunque me fascina China
Un restaurante que te ha encantado: DiverXo





cuatro! …, es broma, estamos muy agradecidos y orgullosos de tener esa estrella pero siempre, siempre, aspiramos al máximo.
Pero primero hay que pasar por la segunda, puede parecer presuntuoso pero creemos que en la vida como en nuestro oficio, hay que marcarse objetivos altos, metas y sueños exigentes, muy ambiciosos, que nos hagan sacar lo mejor de cada uno de los integrantes de la plantilla de Cebo.
Ese objetivo diario es la excelencia hacia nuestro trabajo y nuestros clientes, independientemente de que nos reporte o no los preciados galardones.

El próximo 8 de marzo cocinarás a 4 manos con el chef Miguel Ángel Mayor en el marco del *Valencia Culinary Festival* ¿Cómo surgió la idea de esta colaboración y por qué no nos la deberíamos perder?

Miguel Ángel Mayor es mi hermano gastronómicamente hablando. Cebo y Sucede están hermanados, tenemos ambiciones similares, una visión similar de la gastronomía y procedemos de escuelas similares (somos *bullinianos*). Además es mi mejor amigo en este negocio, un hermano también fuera de la gastronomía.
¡No os lo podéis perder! ¡esperamos hacer algo espectacular!

¿Algún proyecto nuevo que nos puedas avanzar o bien algún objetivo o meta profesional o personal de cara al futuro?
¡¡¡Muchos!!! 2020 se vislumbra como un gran año. Lo primero: ¡seré padre! y estoy tremendamente feliz, orgulloso y agradecido a la vida por todo.
En cuanto a lo profesional, pasarán muchas cosas, muchas, cumpliré viejos sueños, pero aún no se pueden desvelar…✻

¿Dónde encontrarlo?

RESTAURANTE CEBO
(HOTEL URBAN 5* GL)
Carrera de San Jerónimo, 34 · 28014 Madrid
Tel.: 917 877 780 · www.cebomadrid.com

LA TERRAZA DEL CLARIS
(HOTEL CLARIS 5* GL)
Pau Claris, 150 · 08009 Barcelona
Tel.: 934 876 262 · www.hotelclaris.com

MADRID FUSIÓN Y ENOFUSIÓN 2020

Consolidación y récord de participación

La Cumbre Gastronómica Reale Seguros Madrid Fusión, que tuvo lugar los días 13, 14 y 15 de enero en el recinto ferial de Ifema (Madrid), cerró sus puertas con la participación de 230 expositores, 13.000 visitantes y más de 2.000 congresistas. Y en el contexto de este encuentro, se celebró Enofusión, que reunió a 43 de las mejores bodegas españolas en TopWineSpain, así como las novedades de 50 bodegas representadas en la zona expositiva.



Más de 300 profesionales se diseminaron por los siete escenarios del Reale Seguros Madrid Fusión para concentrar una actividad congresual única que contó por primera vez con la celebración en su seno del MIP (Madrid International Pastry), el primer Congreso Internacional de Pastelería, Panadería y Chocolate en España.

El interés del salón se dividió entre el escenario principal, que acogió las ponencias de los mejores chefs del mundo –Koji Kimura, Isabella Potí, Luca Dani García, Luke Dale Roberts, Vicky Cheng, Joan Roca, Ángel León, Andoni Luis Aduriz, Dabiz Muñoz o el tres estrellas italiano Niko Romito, quien además resultó ganador del Concurso Cocinero Europeo del Año–; la sala polivalente, espacio escogido para celebrar hasta una treintena de ponencias, y las salas de los talleres didácticos.

En la jornada final se conoció el nombre del nuevo Cocinero Revelación, en este caso Cocinera Revelación, ya que el título recayó por primera vez en una mujer, Camila Ferraro, chef de 32 años del restaurante Sobretablas de Sevilla.

Enofusión: la evolución del sector

Enofusión, con tres días de intensa actividad, permitió al mundo del vino mostrar sus estrategias, tendencias y forma de entender el contexto actual para adaptarse a él.

TopWineSpain, una de las áreas destacadas de esta cita, se consolidó en esta segunda edición como el punto de referencia de los vinos de calidad de España, con la presencia de 43 bodegas españolas de toda nuestra geografía. Una selección respaldada por el crítico de vinos del diario El País, Carlos Delgado.

La sala de catas, la zona con mayor actividad de Enofusión, fue testigo de la evolución de las bodegas en estos últimos años, así como de las novedades con las que estas desean aportar diversidad, calidad y diferenciación.

También se pudo catar el resultado de bodegas y denominaciones que han sabido adaptarse a las tendencias actuales, incorporando nuevas formas de entender el mundo del vino, y tuvo lugar una cata especial dedicada a los jóvenes enólogos.

En la zona expositiva general se pudieron descubrir nuevos vinos clasificados según las tendencias del momento –Enotendencias– (vinos veganos, ecológicos monovarietales, de uvas autóctonas, de edición limitada…) y las novedades presentadas por las 10 bodegas presentes bajo el paraguas de Ávila Auténtica, los vinos de la D.O. Vinos de Madrid, las referencias de Experiencias de Autor, la oferta enológica de Makro, las denominaciones de origen de Castilla-La Mancha, los premios Gran Selección.

Durante la última jornada de Enofusión se celebró la segunda edición de su foro de debate Enovisión, donde se intentó establecer las claves sobre la Marca España de Vinos. Entre los acuerdos alcanzados destacan la necesidad de vincular dicha Marca España con la ecología y el cambio climático, la voluntad de internacionalización y la importancia del turismo y la gastronomía.

Clunia en TopWinSpain



La bodega Clunia fue seleccionada por Carlos Delgado, crítico de vinos del periódico *El País,* para participar en la exclusiva cata TopWineSpain, que tuvo lugar en el marco de Madrid Fusión. En su propuesta, Delgado destacó la calidad superior de los vinos y el prestigio a nivel internacional de la bodega. El carácter excepcional del terruño de Clunia, en el que las cepas luchan contra los elementos a una altitud aproximada de 1.000 m en el extremo más septentrional de La Meseta, ha sido reconocido por críticos como el propio Delgado, así como por las principales revistas, guías y concursos internacionales del sector. El acceso para catar estos exclusivos vinos de Clunia en el espacio TopWineSpain fue por rigurosa invitación para un selecto grupo de compradores, periodistas y profesionales internacionales.



Interaceituna: el empoderamiento de la aceituna

La Internacional de la Aceituna de Mesa contó con un stand propio que fue utilizado como altavoz para pregonar la revolución que se está llevando a cabo a nivel gastronómico en el sector de la aceituna. Los congresistas que acudieron a Madrid Fusión tuvieron la oportunidad de tomar partido activo a través de #elretodelaaceituna, formando parte de actividades organizadas y compartiendo opinión en las redes sociales. Dicha participación estuvo sometida a una criba llevada a cabo por los cocineros Teresa Gutiérrez, Daniel del Toro y Carlos Maldonado, encargados de seleccionar las mejores intervenciones. Ellos determinaron quiénes pudieron disfrutar del premio: cenas en los restaurantes de los Embajadores del Reto de la Aceituna (Diego Guerrero, Pepe Rodríguez, Pepa Muñoz, Ricard Camarena o Ramón Freixa). Además del sorteo, los profesionales que dieron a conocer sus aceitunas de autor en el stand de Interaceituna recibieron un ejemplar de la Guía Oficial Food Pairing® con Aceitunas de Mesa de España.



Bidfood Guzmán: novedades y degustaciones



Bidfood Guzmán desembarcó en Madrid Fusión con su catálogo compuesto por más de 7.000 referencias y con un stand divertido y muy activo. La primera plataforma en España de distribución Horeca presentó en Madrid, entre otras novedades, el trabajo desarrollado con el estrella Michelin Marc Gascons (Els Tinars, Llagostera, Girona): el 1000hojas de patata, un finger food de producto fresco y de temporada, confitado y congelado al momento. Por otra parte, Guzmán dio a conocer y a degustar en el congreso productos como Nestlé Chef Professional, una gama de fondos naturales, concentrados líquidos, pastas y sazonadores; las nuevas coberturas Ruby y Gold de Cacao Barry; la gama de aperitivos Escuris; el caviar de Plancton Marino, o los panes artesanales Guzmán.



La D.O. Rueda destaca el potencial del verdejo



La D.O. Rueda no ha faltado a la primera gran cita enológica del año, Enofusión, donde realizó una cata para sorprender tanto a profesionales del sector como a los consumidores amantes del vino. Bajo el Título "La D.O. Rueda en Vertical", la D.O. mostró el potencial que tiene la variedad verdejo, uva autóctona de la zona y seña de identidad de los vinos de Rueda.

La cata fue dirigida por Almudena Alberca, Master of Wine y directora técnica de Grupo Bodegas Palacio 1894; Roberto L. Tello, enólogo Bodega Cuatro Rayas, y Lauren Rosillo, director técnico y enólogo del grupo Familiar Martínez Bujanda.

Durante la cata se probaron hasta nueve referencias: Caserío de Dueñas Fermentado en Barrica (2017, 2016 y 2015), de Grupo Bodegas Palacio 1894; Amador Diez Cuvée (2018, 2017 y 2015), de Bodega Cuatro Rayas, y Finca Montepedroso Verdejo, (2016, 2013 2010) de Finca Montepedroso.



Makro celebra el concurso 'Escoge a tu pinche'

El socio de hostelería Makro participó en Madrid Fusión como proveedor oficial. En este contexto, y manteniendo su firme compromiso con el talento culinario, la compañía celebró la final del concurso culinario "Escoge a tu pinche".

Pablo García, estudiante de la Escuela de Hostelería Valle de Aller de Asturias, se postuló como ganador de este concurso gastronómico desarrollado por Makro desde hace diez años. Para la ocasión, el asturiano elaboró una caldereta de cordero en leche gelificada de oveja, ajo y trufa que impresionó al jurado y destacó entre las elaboraciones de otros tres estudiantes que luchaban por el título. El joven contó con la ayuda de Óscar García, del restaurante Baluarte de Soria, quien ejerció como pinche de excepción para conseguir así que esta elaboración se convirtiera en la favorita del jurado, compuesto por Andoni Luis Aduriz, con dos estrellas Michelin; Peter Gries, director general de Makro España, y Benjamín Lana, presidente de la división de gastronomía de Vocento.

Alberto García Escudero gana el premio a la Mejor Croqueta de Jamón Joselito

El jefe de cocina del Restaurante Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel (Toledo), Alberto García Escudero, resultó ganador del concurso VII Mejor Croqueta de Jamón Joselito, celebrado en el marco de Madrid Fusión. Las afamadas croquetas de García Escudero se caracterizan por la cocina de entorno y memoria que definen al restaurante toledano, recientemente galardonado con una estrella Michelin.

La técnica, la innovación y la constante superación en cocina se reflejan en una propuesta gastronómica basada en el producto de proximidad y en la que los ingredientes de huerta, ribera y monte son los protagonistas. Raíces y creatividad, tradición y vanguardia son los contrapuntos que el comensal puede degustar en cada una de las contundentes propuestas que conforman la oferta del Restaurante Iván Cerdeño-Cigarral del Ángel.



Vinos Blancos Ribera del Duero

El Consejo Regulador de Ribera del Duero escribió un nuevo capítulo en su historia, con la segunda presentación internacional de sus vinos blancos durante la celebración de Enofusión. Durante el acto, los asistentes pudieron catar diez referencias de vinos elaborados con la albillo mayor, una uva con carácter que da lugar a unos maravillosos vinos de guarda. Entre ellos, el primer vino en llevar la contraetiqueta de la D.O. Ribera del Duero es el Caballero



Zifar Blanco 2018, de Bodegas Zigar. Asimismo, pudieron probarse otros vinos que en breve vestirán la contraetiqueta de Ribera del Duero y que hasta ahora se comercializaban como vinos de Castilla y León; este es el caso de El Lebrero 2018, Lagar de Isilla Albillo 2018, Viadero Blanco de Albillo 2018 o Dominio del Pidio Albillo 2018. Otros vinos, como Unanimus Tres Piedras 2018 y Luthier Blanco 2018, pudieron degustarse, aunque todavía habrá que esperar algunos meses para encontrarlos en el mercado con la etiqueta Ribera del Duero.

Vinos y Vinagre de Jerez promociona sus D.O.



El Consejo Regulador de Vinos y Vinagre de Jerez acudió a Madrid Fusión con un programa de actividades destinadas a comunicar y a educar a los consumidores sobre los signos de calidad alimentaria que diferencian a las D.O. de Jerez, Manzanilla de Sanlúcar y Vinagre de Jerez. Con estos encuentros, se apostó, una vez más, por la formación acerca de estos productos únicos, dando a conocer la versatilidad de los mismos a través de catas y degustaciones dirigidas por profesionales del sector. Entre estas actividades destacó la degustación de elaboraciones con Vinagre de Jerez, a cargo del reconocido chef con Estrella Michelín Juanlu Fernández, del restaurante jerezano Lú Cocina y Alma.

Asimismo, durante los tres días de Madrid Fusión, los asistentes pudieron disfrutar, junto a un sumiller, de la zona de degustación de Vinos de Jerez, que se marinaron con diferentes productos, como ostras, atún o queso.

Galardonado el escabeche de Miguel Carretero



El chef Miguel Carretero, del Restaurante Santerra (Madrid), recibió el galardón al Mejor Escabeche de España del I Concurso Nacional de Escabeches Raíz Culinaria Castilla-LaMancha, en el marco de Madrid Fusión. En la final compitieron seis recetas finalistas (previamente seleccionadas por el jurado), en las que la técnica del escabechado fue la protagonista.

Miguel Carretero se impuso a compañeros de profesión como Yong Wu Nagahira, de restaurante japonés Ikigai (Madrid); Miguel Escutia, del restaurante Raff de Cuenca; Juanjo Losada, del restaurante Pablo 1* Estrella Michelin (León); José Antonio Medina, del restaurante Hotel Coto de Quevedo (Ciudad Real), y Marian Regera de Taberna Verdejo (Madrid).

Carretero se alzó como ganador con su receta "escabeche de perdiz de tiro y zanahorias crudas y encurtidas". El jurado, encabezado por el crítico gastronómico José Carlos Capel, destacó su sabor y su excelente equilibrio.





Minami Japanese Restaurant (Ushuaia Ibiza Beach Hotel)

Cinco productos que entusiasman a los chefs

Atún, bacalao, salmón, foie y trufa

Con ellos se elaboran platos de toda la vida pero también son inspiración de los más innovadores platos de vanguardia. Y es que los cinco tienen en común el haberse convertido en casi imprescindibles en las partidas de los restaurantes de alta cocina.

L'Olivé (Barcelona)



Atún con foie

Según el Observatorio Europeo del Mercado de Productos de Pesca y Acuicultura, en Europa los pescados más consumidos son, por este orden, el atún, el bacalao y el salmón. En nuestro país, el salmón se sitúa en tercera posición (tras la merluza y la sardina), el bacalao en el cuarto puesto y el atún en el octavo. De salmón los españoles consumen unas 44.958 toneladas, de bacalao 29.691 toneladas y de atún 18.718 toneladas. Por su parte, el foie y la trufa, por tratarse de productos de un precio más elevado y también debido a que se utiliza muy poca cantidad en las elaboraciones, los datos de consumo no son comparables. Lo que sí podríamos decir que es el denominador común de estos productos es que todos ellos son de alta calidad –aportando un plus a los platos que con ellos se elaboran– por lo que los chefs no dudan en utilizarlos en sus creaciones culinarias. Vamos a conocerlos un poco más.

Atún

En nuestro país, tradicionalmente, se ha consumido el atún claro en lata pero en los últimos años el atún rojo fresco se ha abierto camino, especialmente en los restaurantes de alta cocina. Para entender mejor los tipo de atún que podemos encontrar en el mercado, debemos decir que actualmente cuando se habla de atún, en general, se habla del *Thunnus Thynnus*, también conocido como *bluefin tuna*, cimarrón o simplemente como atún rojo. Es la especie más apreciada, por sus características y calidad, siendo líder indiscutible del mercado japonés, los grandes expertos en atún rojo. De hecho, Japón es el principal destino del atún rojo del Mediterráneo. También es muy consumido en nuestro país donde desde hace más de 3.000 años se captura en la almadraba. El atún rojo es el más indicado para las preparaciones que demandan una gran calidad de producto, como las que lo utilizan en crudo: *makis, tatakis* y *tartares.* También se comercializa y consume desecado, en forma de mojama.

Atún rojo: las partes más adecuadas para cada plato

- **Armónica:** Es supermelosa y recuerda a la carne de ave o ternera joven, por lo que pueden aplicarse recetas similares.
- **Carrillera:** Se suele tratar como si fuera de carne, así que se puede usar en guisos, fricandó...
- **Collar:** Técnicamente conocido como parpatana, se parece al entrecot. Muy apreciado para *nigiris*.
- **Corazón:** Pueden hacerse embutidos, anticuchos, paté...
- **Espinazo:** Se hacen chuletillas y se pueden hornear o brasear como las de carne.
- **Médula:** Tiene sabor a ostra y es gelatinosa.
- **Ojo:** Son como bolitas de carne muy tiernas. Pueden hacerse salteados con verduras.
- **Oreja:** Textura similar al de las patas de cerdo. Puede utilizarse para carpaccio.
- **Paladar:** Se consume en crudo, soasada o en *carpaccio*.
- **Piel:** Se parece a los callos de cerdo así que es perfecta para hacerla con garbanzos.
- **Tripa:** Ideal para guisos tradicionales.



El bacalao posee un bajo contenido en grasa y una carne de textura extraordinaria

Ensalada templada de bacalao confitado
Restaurante La Vieja Bodega (Casalarreina, La Rioja)

Otra de las clases de atún más extendida es el atún claro, o atún de aleta amarilla, (*yellowfin*) muy presente en las pescaderías y especialmente en conserva. La calidad de este túnido es menor que la del rojo, y si la pieza supera los 10-15kg se vuelve muy seca. Y, por último, tenemos el bonito del norte (*Thunnus alalunga*) que no hay que confundir con el bonito a secas (*Sarda sarda*). Es de tamaño más reducido que los dos anteriores, siendo pescado con caña, a la manera tradicional, en la zona cantábrica. Es muy consumido en fresco y en conserva.

Bacalao

Es un pescado blanco de mares fríos. Posee un bajo contenido en grasa (casi toda se concentra en el hígado y es empleada para su famoso aceite) y una carne de textura extraordinaria muy rica en proteínas, además de vitaminas del grupo B, fósforo, potasio y altas cantidades de yodo y ácidos grasos omega 3. Existen más de 60 variedades, siendo las más importantes: el *Gadus morhua,* el bacalao más común, también conocido como bacalao atlántico; *Gadus morhua callaris* que se halla en el Mar Báltico; *Gadus morhua morhua* se encuentra desde el Golfo de Vizcaya, en España, hasta el Mar de Barens en el océano Ártico; *Gadus macrocephalus* o bacalao del Pacífico, se sitúa esencialmente en el Ártico canadiense y en el mar Amarillo; y *Gadus ogac* que se pesca principalmente en toda la costa de la península del Labrador en Groenlandia, en el noroeste atlántico y áreas del Ártico. Destacar también que el bacalao *skrei* o nómada está

Bacalao: un corte para cada receta

- **El lomo es la parte más noble, aunque si no se cocina bien, puede llegar a quedar seco ya que tiene sobre todo carne y poca piel. Tiene un gusto fino y ligeramente salado, lo ideal es que las láminas se deshagan en la boca. Suele cocinarse frito, confitado en aceite a baja temperatura o al vacío. Lo ideal es acompañarlo con alguna salsa (vizcaína, a la miel...) o con verduras como por ejemplo samfaina o pisto.**
- **Las migas o desmigado de bacalao se obtiene de las partes menos nobles como agallas, cogote, cola... y es ideal para ensaladas como el xató, el tan de moda ceviche o para los clásicos buñuelos.**
- **La ventresca es la parte más ancha, el corte que posee más gelatina pues está en contacto con la piel. Perfecta para platos de cuchara, fritos o para elaborar el famoso bacalao al pilpil.**
- **La cocochas son la parte inferior de la barbilla del pescado. En el caso de las de bacalao pueden cocinarse al pilpil, en tempura o confitarlas a baja temperatura.**
- **Los callos, también conocidos como tripas, en realidad son la vejiga natatoria, es decir, esa bolsa que permite a los peces flotar. Si los cocinamos en casa debemos recordar que al lavarlos hay que quitarles la telilla negra que va pegada a la carne. Pueden cocinarse como los callos tradicionales aunque existen infinidad de recetas.**



Bacalao a la plancha con arroz negro
Elektra (Madrid)

Umami Tapas & Cócktails Bar (Sevilla)



siendo muy valorado en los últimos años. Se le llama así porque realiza una migración desde las frías aguas del mar de Barents en Noruega hacia las islas Lofoten, a las que se dirige para desovar. En dichas islas es donde se realiza su captura en los meses más fríos del año. Esta deliciosa variedad de bacalao fresco llega a nuestros mercados desde mediados de febrero hasta finales de marzo.

Aunque en nuestro país existen caladeros de bacalao, su pesca es muy baja comparada con su consumo. Hasta los años treinta del siglo pasado todo el que se consumía provenía de fuera de nuestras fronteras y a día de hoy el mercado español importa el 80% de su producción.

El salmón es un pescado ideal para preparar canapés y ensaladas

A la hora de comprarlo, en las pescaderías podemos encontrar el bacalao salado al estilo tradicional: las "bacaladas" de siempre, que tienen que ser desaladas antes de su consumo. Desalado y refrigerado: es el anterior producto que se sala en origen, y que el productor desala para ofrecerlo listo para su consumo inmediato. También está el bacalao desalado y ultracongelado; en este caso tras desalarlo, el productor lo ultracongela para darle una mayor vida. Por otro lado, también se comercializa el bacalao al punto de sal, generalmente se presenta congelado. Nunca ha sido salado y curado según el concepto tradicional, sino que se le añade sal para obtener un producto "ligeramente" salado y listo para cocinar que no requiere ser desalado previamente. Y finalmente, el bacalao fresco, que se vende fresco o congelado. En ningún caso se presenta salado ni siquiera ligeramente. Tiene así unas propiedades y un sabor muy parecido al resto de pescados blancos.

En cualquier región española encontramos cientos de recetas tradicionales elaboradas con bacalao, desde los famosos bacalao al pilpil o a la vizcaína en el País vasco, la escalibada en el Levante español, el ajoarriero en Navarra o las pavías en Andalucía, pasando por los famosos buñuelos que podemos encontrar en cualquier parte de nuestra geografía. Y es que el bacalao es un pescado muy versátil que puede cocinarse a la parrilla, al horno, hervido o incluso servirse crudo en sushi. Gracias a su firme textura en lascas, el bacalao también es un pescado muy utilizado en la elaboración del plato británico por excelencia "fish and chips".

Salmón

También conocido como Reo, Salmón del Atlántico o Salmón europeo. Es un pescado azul y de agua dulce o agua salada del que existen diferentes variedades (real, keta, rojo, rosado, plateado). Es salvaje el de Alaska, aunque la mayoría del salmón que consumimos en nuestro país es de piscifactoría, procedente de Noruega, Escocia y Chile. En España solo quedan ya en unos pocos ríos de la cornisa cantábrica y Galicia a causa de la contaminación y la pesca ilegal.

A nivel nutricional, es completísimo en vitaminas, minerales y ácidos esenciales. En cuanto a grasa, su proporción es similar a la de la sardina.

Es un pescado ideal para preparar canapés y ensaladas: salmón ahumado con piña, con caviar o con aguacate. Perfecto para primeros platos en forma de carpaccio o marinado y protagonista de segundos como salmón a la parilla con salsa a la naranja o de yogur y eneldo.

Una de las propuestas culinarias más actuales a causa del auge de la cocina japonesa es la que utiliza el salmón fresco en crudo para preparar los deliciosos *nia guris* o *makis* con arroz.

Conservas La Brújula



Foie

Estamos sin duda ante uno de los productos gourmet por excelencia que tiene amantes y detractores a partes iguales. De origen francés, nunca dejó las cartas de los restaurantes de alta cocina españoles y actualmente se encuentra en una época de auge, pese a que Bélgica, Bulgaria, España, Francia y Hungría son los únicos cinco países europeos que continúan produciendo foie gras, y es que la normativa europea permite la producción si se cumplen unos requisitos de bienestar animal. Según datos de la Federación Europea del Foie Gras, nuestro país elabora el 2% del foie que se consume en el mundo. A la vista está que no producimos grandes cifras pero en cambio somos el segundo país del mundo en cuanto a consumo, y es que su sabor y su textura hacen de él un ingrediente perfecto, ya sea como aperitivo o como parte de otros platos.

El foie gras procede única y exclusivamente de hígados de oca o pato. Aunque respetando las diferencias y características particulares de cada uno, se puede asegurar que ambos se encuentran entre los alimentos más exquisitos que actualmente pueden degustarse.

También podemos distinguir diferentes tipos de foie según su cocción (foie mi-cuit …medio cocido–, cuit –cocido–) o según su calidad (foie gras entier, foie gras, cloc de foie gras, bloc de foie gras avec morceaux, parfait de foie gras, mousse de foie gras…).

Por su composición, es un alimento rico en hierro, acido fólico, zinc, fosforo, vitaminas… y un elevado valor energético.

Actualmente, gracias a la utilización del envasado al vacío y las modernas técnicas de conservación, puede encontrarse con mucha mayor facilidad y ha pasado a convertirse en elemento imprescindible en infinidad de creaciones culinarias.

Un buen foie gras tendrá un sabor suave, agradable y reconocible. Para apreciar todas sus cualidades debe sacarse entre 10 y 20 minutos antes de la nevera. Debe cortarse calentando ligeramente el cuchillo y servirse en platos previamente enfriados, acompañado de pan fresco o tostado y, si se quiere, de alguna confitura o chutney. Nunca debe ser untado.

También puede hacerse a la plancha, para ello se recomienda cortar el hígado en lonchas de unos 2 centímetros de grosor. Es importante que las lonchas sean gruesas. Al momento de freírlas reducen su tamaño debido a la pérdida de grasa y a la evaporación. En cuanto al punto de cocción dependerá del gusto de cada comensal. Un término medio deja en el foie un interior suave y cremoso. En cambio, si está más cocido, quedará más sellado por fuera, un poco más firme por dentro y estará más frito con lo que tendrá un sabor más intenso. Una vez las lonchas de foie han quedado doradas y cocidas al punto deseado es importante colocarlas sobre papel absorbente para que pierdan el exceso de grasa.

El foie marida con blancos, tintos con cuerpo, cava y champagne brut.

¿SABÍAS QUE…?

- **Dicen del atún rojo que es el 'cerdo del mar' porque de él se aprovecha todo.**
- **Se venden filetes de halibut como si fueran de bacalao, por lo que debemos prestar atención.**
- **Los salmones de granja antes no era tan rojizos porque no comen crustáceos, pero ahora les añaden astaxantina al pienso.**
- **El término correcto para el foie es foie gras, que viene del francés "hígado graso", por lo que no se debe confundir con el paté, que incluye la mezcla de diferentes productos hecha una pasta, incluso con ausencia de hígado entre sus ingredientes.**
- **Teruel es el mayor productor a nivel mundial de trufa negra.**

Trufa

Como todos los productos escasos y difíciles de conseguir, es uno de los alimentos más cotizados del mundo. Existen varios tipos de trufa, y si bien la trufa negra se puede cultivar, la trufa blanca es mucho más exclusiva. Encontramos este hongo que crece bajo tierra en el sur de Italia y Francia, en Asia, en algunos rincones de África y en España. En nuestro país la Cataluña central es una de las prin-

Hotel & Spa Claris 5* Gran Lujo (Barcelona)



cipales zonas productoras por su humedad y bosques de robles pero destaca sin lugar a dudas la provincia de Teruel: con un total de 6.000 hectáreas, es el mayor productor a nivel mundial de trufa negra –*Tuber melanosporum*– una de las especies culinarias más apreciadas. Y no solo lideramos la producción sino que también sabemos darle un buen uso en cocina. Como les explicamos en nuestro número de enero el mejor plato con trufa negra del mundo es español. Se trata de un *Roast beef con salsa de mantequilla trufada, encurtidos de setas y un demiglace de queso y trufa negra* realizado por el equipo español formado por el chef Antonio Arrabal, del restaurante La Jamada de Burgos, y su ayudante Javier Andrade, quienes se han alzado con el Primer Premio de la segunda edición del Concurso Internacional Cocinando con Trufa.

La trufa se consume en muy pocas cantidades, por ello lo habitual es encontrarla en láminas o bien rallada encima de los platos

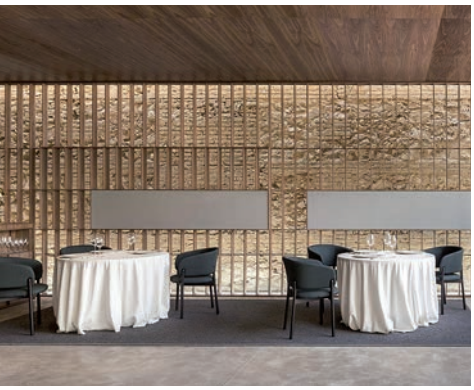
La trufa se consume en muy pocas cantidades, por ello lo habitual es encontrarla en láminas o bien rallada encima de los platos, para dar sabor y su inconfundible aroma en recetas con huevos, queso, mantequilla, pasta, pizzas… Se recomienda añadirla en el último momento, ya que apenas requiere cocción. Pero la trufa no solo aporta un toque de sabor, aroma, glamour y elegancia los platos, hay quien la considera como el bótox natural gracias a su alto contenido en antioxidantes. Además, gracias a su efecto blanqueador reduce las manchas producidas por el sol; mantiene la piel elástica porque su composición activa la producción de colágeno, facilitando un aspecto más joven y terso. También posee antioxidantes que combaten el envejecimiento y ayuda a reducir los niveles de glucosa en sangre, y a bajar los niveles de colesterol malo en el organismo. Apenas tiene grasa y muy pocas calorías.❋



Ricard Camarena, Coves de Campanet y Nerua



Ya en febrero, seguimos vagabundeando por España quedándonos a comer en sitios tan inapelables y en un momento tan dulce como el Ricard Camarena de Valencia o el Nerua de Bilbao. Y descubrimos la parrilla magnífica y la cueva de 12.000 años de Coves de Campanet, en Mallorca.







Ricard Camarena



La calidez ambiental envuelve al comensal sólo entrar en el "nuevo" Ricard Camarena. Ricard, uno de los "grandes", ha encontrado por fin el decorado idóneo para su cocina, que ha ido evolucionando con aplomo hacia el señorío a partir de su hedonista mirada al territorio a la que, sin embargo, jamás le faltan los chispazos, la inteligencia armónica y una calculada dosis de riesgo. Ricard propone altos gozos y un nuevo descubrimiento del paisaje con ese estilo tan personal en el que se alían las suculencias y una técnica acerada que, no obstante, jamás farda de sí misma. Los snacks ya muestran su nivel de matiz y perfección: cebolla asada envuelta en cremoso de mantequilla de anchoa y ajo negro; rollo de daikon y huevas de arenque; infusión fría de verduras asadas con amontillado y hierbabuena; tartare envuelto con piel de calabacín; pollo con apio y mostaza; y pancake de semolina de bacalao con coliflor tostada.

Luego seguirán las emociones más robustas del menú… Tartare de ventresca de atún con tomate y café, puro alborozo. Alcachofas fritas en semi conserva, cremoso de caviar y aceitunas negras, intensas sutilezas. Sopa fría agripicante, un incunable. Cebolla tierna, crema de levadura fresca y anguila ahumada, escuela de texturas. Velouté de pollo de corral con boletus y huevo de codorniz, ensoñador. Gamba roja al ajillo, habitas, hierbabuena y yema de huevo, complejo. Pastel de bogavante a la meunière, molicie. Arroz cremoso de perejil, bacalao y fino en rama… Y la berenjena glaseada con costilla de vaca madurada, un plato que fijo pasará a engrosar los "greatest hits" de Camarena. Joviales los postres, el inevitable y ya clásico mango, curry dulce y pesto helado de sésamo; la mandarina con miel, requesón y piñones; y el buñuelo de calabaza. Total.

RICARD CAMARENA

Av. Burjassot, 54 · 46009 Valencia

Tel.: 963 355 418 · Precio medio: 130 €

On: La hedonista limpieza y perfección en la interpretación del territorio.

Off: Exceso de suculencias en el menú-degustación largo.



Coves de Campanet

Fue Xesc Reina, el demiurgo de las sobrasadas imposibles de Mallorca, quien me citó en este restaurante en la zona de Tramontana que, además de gastronomía, ofrece una de las mejores cuevas privadas de Mallorca (se pueden visitar). Pero vayamos por partes… Sensaciones: la gran terraza, la vegetación, el verde. La parrilla. Sí. José Juan Segura, un chef joven y declarado admirador de Bittor Arginzoniz, trabaja sólo (prácticamente) con la parrilla. Grandes pescados. Y las carnes improbables de Lyo, ese buey de una año y medio de maduración… José Juan, autodidacta y de familia sibarita, abrió hace unos tres años su propuesta en el restaurante de la familia, anexo a esa cueva lisérgica que descubrió su abuelo, y donde él enredaba con sus compañeros de colegio.







Su patio de juegos tenía 12 millones de años. Y ahora lo es su parrilla. Pero no esconde, de entrada, esa formación gourmet que lo llevó aquí. Por ello, conviene demorarse en los pases previos, que, poca broma, regalan una anguila fresquísima frita, unos arrebatados chipirones a la brutesca, las patatas fritas con ajo de Sa Pobla (creedme) y unas setas "esclatasang". Es el prólogo del culto a la brasa posterior… Ahí va el rodaballo, de arcangélica cocción; las "revoles" (buñuelos) de "bullit", todos sus sabores ("es idea de Carles Tejedor, comenta Segura"); y la munífica "porcella" de "porc negre".

Una experiencia gastronómica impensada que, si se remata con la visita a la cueva, un viaje de raros colores a las fantasías de Jules Verne, pasa a ser inolvidable.

COVES DE CAMPANET

Autovía Palma-Sa Pobla, salida 37
07310 Campanet (Mallorca)
Tel.: 971 516 130 · Precio medio: 80 €

On: Las munificas carnes de alta maduración y los pescados frescos.

Off: Abierto sólo viernes noche, sábado y domingo mediodía.

Nerua

Cuando el esencialismo se narra sinuosa, complejamente… Cuando sientes en el estómago las melodías escondidas de Metallica bajo los intensos "riffs"… Cuando ocurre eso, estás en Nerua. Estás con "heavy", con Josean Alija, con el chef que metaforiza los pintxos que te estás soñando en Bilbao, con el que elabora 30 caldos distintos al día, que son el fondo onírico de su cocina. Entra, coge la copa de champagne y olvida todo… En la barra de la cocina, los bares de la ciudad estilizándose en sutilezas: caldo de puerros asados, croqueta de bacalao, "bilbainito", champiñón en tempura con alioli, ensaladilla rusa de sardinillas, "felipada" y "grillo". Es la otra cara, la numinosa, de un cocinero capaz también de fatigar las barras más populares hasta el alba. Un "irse" de la trepidación para fundirse, en el comedor impoluto, con sus 16 productos… Ostra ligeramente crujiente y toque ahumado con pilpil de piparras; borraja con erizo, jugo de anchoa y orégano, pura destilación; alcachofas con jugo de puerros y almendras, fascinación táctil; pochas con verduras encurtidas, amplificación textural; cogollo braseado con refrito y pimentón, alegoría del segundo vuelco del cocido; quisquilla con erizo y maíz, perfecto cátering para un "bukake"; chalota en manteca tostada con alcaparras y caviar, "brainstorming" de los "pelayo"; abalón y pulpo estofados, texturas marineras; espardeña (de Euskadi, más gelatinosa) en tinta, receta "kinki"; gallo con jugo de langostino, limón y guindilla en pilpil de las espinas; pata de pato glaseada con crema de berenjena y estragón, pegajosidades; alubias de Gernika con tuétano de vaca y piparras, sintiendo el *terroir*; pichón con sus interiores, cebolla y estragón, ni te cuento… Los postres son las peligrosas cremosidades del pastel de limón con almendra, miel y romero; el carajillo de nuez, chocolate y armagnac y el clásico bollo local de mantequilla pero helado. Un menú de inusitado erotismo.

NERUA (MUSEO GUGGENHEIM)

48001 Bilbao (Bizkaia) · Tel.: 944 000 430
Precio medio: 140 €

On: La estruendosa esencialidad del producto…

Off: Si no te va el "rock elegante y sensual".

La fiesta de la lamprea

La Fiesta de la Lamprea, ya en su 60 edición, se celebrará como siempre en Arbo (Pontevedra), los días 24, 25 y 26 de abril.

"Lácticos veganos"

Aunque ya lo hizo Andoni Luis Aduriz hace años, llegan con fuerza los quesos veganos elaborados con frutos secos y, en general, los lácticos sin leche (avena…) para la nueva pastelería de inspiración vegana y hasta para salsas.



Rosas, cava, y los bocados más exclusivos

El Majestic Hotel & Spa Barcelona ha diseñado un exclusivo paquete con alojamiento, desayuno, cena romántica, un aperitivo en la terraza La Dolce Vitae, y un *tour* guiado en Seat 600 por los lugares más románticos de la Ciudad Condal. El aperitivo de la Dolce Vitae incluye las *Tapas del Chef,* regadas con una copa de cava rosado, mientras que el restaurante Solc deleitará a los enamorados con un menú especial, maridado con una botella de cava rosado.

Qué regalar en San Valentín

El Día de los Enamorados lo importante es acordarse de la persona amada, rendirse al romanticismo y reavivar la llama del amor. Un brindis, un cóctel, unos bombones tradicionales o una experiencia gastronómica poco común bastarán para encender la pasión.



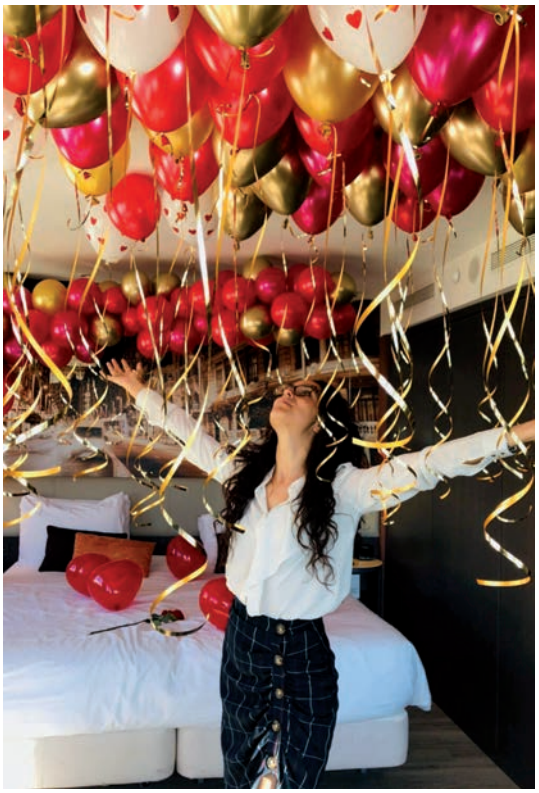
Cóctel sensual

Ron Diplomático sugiere a los enamorados convertirse en *bartenders* ocasionales con *Valentine's Day Cheers*, una receta elegante y sencilla de sensuales matices. El apreciado ron se combina con puré de frambuesa y se completa con un leve toque de champagne, cava o proseco, así como con una brocheta de frambuesa y menta a modo decorativo.

Bocados de amor

Raffaello, la especialidad de bombón blanco del grupo Ferrero que se mantiene a la venta durante todo el año, personaliza su imagen para el próximo día de San Valentín. Lo hace mediante unas sobrecubiertas especialmente diseñadas para la ocasión.





Plan completo en pareja

El Hotel Indigo Madrid Gran Vía ha preparado un atractivo plan experiencial, dedicado a los enamorados. Este incluye: degustación de un exquisito menú en el restaurante El Gato Canalla; alojamiento en el hotel la noche del 14 de febrero, y desayuno en la cama "Love is on the bed".

Dulces besos

Christa Muyldemans, chef del Callebaut® Chocolate Academy Centre™, deleita a los enamorados con sus exquisitos *Besos de Cassis*, unos delicados bombones de chocolate negro con forma de labios, rellenos de licor de cassis y mucho amor.





Un obsequio con sorpresa

Los organizadores de la Cata del Barrio de la Estación proponen un regalo único y diferente: una elegante caja de madera, similar a las de las botellas de vino, que contiene en su interior la entrada para asistir al destacado evento enogastronómico. La cita tendrá lugar el próximo 20 de junio.

Joya enológica

Quienes deseen saborear un cava muy especial en un día especial, Codorniu les ofrece *Ars Collecta Grand Rosé,* un *coupage* formado por pinot noir del Segrià como principal varietal, complementado con trepat de la Conca de Barberà y xarel·lo del Penedès. El resultado es un gran reserva complejo, expresivo y longevo.





Escapada de lujo

La Manga Club, el exclusivo complejo vacacional, deportivo y de ocio situado en Cartagena (Murcia), prepara diferentes ofertas románticas que combinan relajación en un entorno idílico, experiencia gastronómica y de ocio y un sinfín de detalles inolvidables. El *resort* propone distintas opciones; entre estas, la más económica es la que, por 59 € por persona, permite disfrutar de una cena en cuatro tiempos con bebida incluida, fiesta amenizada por un grupo musical, detalle de bienvenida y, si fuera necesario y con aviso previo, servicio de canguro.



Muy sugerente

Hennessy Very Special, el coñac más emblemático de *La Maison* del grupo LVMH, se ha rendido al rojo pasión y de cara al Día de los Enamorados ha creado el cóctel *Hennessy Valentine*. Este cóctel combina el coñac con menta, frambuesas, azúcar blanco, zumo de lima, dos golpes de angostura bitter y un *top* de ginger beer.



Experiencia sensorial

Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center ofrece para este San Valentín una velada especial en su Restaurante Kalma, donde es posible disfrutar de una cena inolvidable, con la mejor gastronomía mediterránea. Todo ello en un espacio entre blancos y azules que transportará el amor a la Albufera valenciana. Quien desee prolongar esta cita puede optar por disfrutar de una estancia irrepetible que permitirá a los enamorados vivir auténticas experiencias sensoriales.

Vermut para dos

Amor a Murcia es una edición especial de vermut rojo *Promiscuo*, elaborado por *Gente de mal vivir* en colaboración con el restaurante *El Caldero.* En el interior del estuche en el que se ofrece, se incluye un menú para dos personas que podrá ser disfrutado en el mencionado restaurante madrileño de espíritu murciano.





Cinco vinos para cinco parejas

El club Vinoselección propone cinco referencias para cinco parejas distintas. Así, el *Oremus Tokaji Aszú 3 Puttonyos 2013* hará las delicias de los más aventureros. Los románticos empedernidos se derretirán con un *Roger Goulart Coral Brut Rosé 2017*. Los intelectuales satisfarán sus ansias de novedades con *Tres Almas Prieto Picudo 2018.* Para paladares clásicos, nada como *Marqués de Riscal Reserva 2015.* Por último, a quienes vayan contracorriente y hagan gala de cierto espíritu indie, les encantará un *Quinta de Aves Tempranillo 2018.*

Para singles

El 14 de febrero el icónico alojamiento de 5 estrellas Gran Lujo de Palma de Mallorca, Can Bordoy Grand House & Garden, albergará un romántico cóctel, con aforo limitado, en el que los invitados podrán conocer al que podría convertirse en el amor de su vida. Incluirá sugerentes canapés, postres para compartir y música atrevida.



La esencia de Sorrento

Villa Massa y Ladenac Milano presentan una edición limitada exclusiva que alberga todo el sabor y el aroma de Sorrento. Se trata de un estuche especial que incluye una botella del limoncello *premium* Villa Massa, junto a una vela aromática, realizada especialmente por Ladenac Milano, que plasma a la perfección el olor y la frescura de Le Grottelle, el limonar del que procede el limoncello.







La magia de la primera cita

En el hotel Barceló Imagine ayudan a los enamorados a recuperar la magia de una primera cita. Para ello, han preparado un menú especialmente creado para este día. La cena culmina en el bar Studio 32 con su divertida carta de cócteles. *Your Music, your cocktail* no es una carta al uso, sino un *test* musical a través del cual descubrir qué cóctel es el que combina mejor con la música favorita de cada miembro de la pareja.

Rojo pasión

Deleitar a la pareja con un cóctel sugerente y sabroso es la propuesta de *Belvedere vodka* para el próximo Día de San Valentín. El vodka premium del grupo LVMH propone hacerlo con el *Belvedere Remolacha Súper Cocktail*, un cóctel en el que la fruta y las hortalizas son, junto al vodka, las principales protagonistas.

Nuevos sabores

En el restaurante japonés Inari saben lo importante que es mantener viva la llama del amor, y por ello invitan a celebrar el día más romántico del año con ellos. Tanto en el local de Madrid como el de Moraleja, proponen descubrir nuevos sabores y texturas mientras se disfruta de una velada romántica en un ambiente tranquilo y acogedor.



Can Descregut se incorpora a Corpinnat

Esta bodega de Vilobí del Penedès (Barcelona), es nuevo miembro de Corpinnat. Con esta incorporación, la marca colectiva ya reúne diez bodegas del Penedès que elaboran grandes vinos espumosos bajo unos exigentes compromisos de rigor y calidad.



Cata por parejas



El Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas alcanza su 13ª edición. Un total de 120 parejas participarán en este certamen de cata, único en el mundo, que tendrá lugar el próximo domingo 1 de marzo en la Casa Llotja de Mar de Barcelona.

Ampliación de la bodega Cvne



El estudio de arquitectos Ábaton firma la ampliación de Cvne. El proyecto, que coincide con el 140 aniversario de la fundación de la prestigiosa bodega riojana, aporta hasta 16.000 m² de superficie construida y un volumen de aproximadamente 127.500 m³.



Cumpleaños con vinos del Penedès

El Mercado de La Boqueria de Barcelona celebra este año su 180º aniversario con un amplio programa de actividades. Los vinos y Clàssic Penedès de la denominación de origen participarán en las actividades de cocina y conversaciones dirigidas por expertos del sector.

Vallformosa con el cine catalán

Vallformosa, a través de su marca *Mistinguett Sparkling*, se alió con la Academia del Cine Catalán para colaborar un año más con la Gala de entrega de los Premios Gaudí, que celebró su 12ª edición el pasado 19 de enero.



105 MEDALLAS PARA LA D.O. MANCHUELA

De ese más de un centenar, 51 medallas corresponden a certámenes nacionales y 54 a internacionales. De esta manera, se pone en gran valor un binomio esencial entre la tradición y la tecnología, que conjuga los valores de la comarca de La Manchuela.



57 Fira de l'Oli Qualitat Verge Extra i les Garrigues: gran impacto económico

La 57ª edición de la Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extre i les Garrigues cerró sus puertas el pasado 19 de enero con un extraordinario balance en cuanto al impacto económico generado durante sus tres días de actividad. En total, y según datos proporcionados por el alcalde de Les Borges Blanques (Lleida) y presidente del Patronat Fires les Garrigues, Enric Mir, el salón generó una cifra de negocio en la ciudad de 2,2 millones de euros. Cabe destacar, además, que un 94% de los expositores participantes ya han manifestado su voluntad de volver a estar presentes en la edición del próximo año, y un 75% ha declarado haber mejorado sus cifras de venta con respecto a la edición anterior.
El parlamento de clausura del salón corrió a cargo de la chef Ada Parellada, quien previamente había ofrecido un *showcooking*.





La Rioja Alta se estrena en WhatsApp

La Rioja Alta, S.A. ha anunciado la reciente puesta en marcha de un nuevo sistema de comunicación mediante *WhatsApp*. Esta herramienta se incorpora así a los canales oficiales que el grupo bodeguero dispone en Redes Sociales como Facebook, Instagram, Twitter, Youtube o Linkedin y que le permiten relacionarse diariamente con sus clientes, seguidores y aficionados al vino.

Cócteles zaragozanos en Londres

El *barman* propietario de la coctelería zaragozana Mai Tai Exótico, Roger Guevara, realizó hace unas semanas en Londres una sesión de cócteles en uno de los mejores *tiki bar* de la capital inglesa y del mundo: el Laki Kane. Se trataba de una acción llamada "Guess bartender", en la que los locales de moda invitaban a cocteleros de renombre para que efectuaran demostraciones de sus mejores elaboraciones. Guevara asistió con tres de sus cócteles más conocidos: *Dammit Air* (versión inglesa de Puto Cierzo), *Cacao fondue* y *Voro-Voro*.



Estreno del espacio Gastroprotos

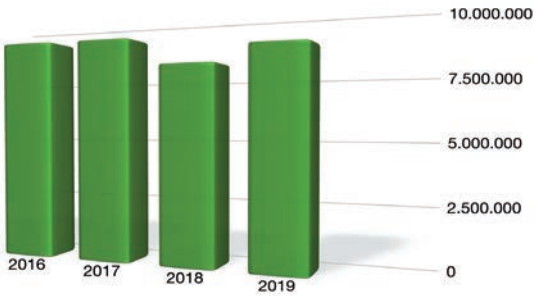
Coincidiendo con el lanzamiento de su nueva web, Bodegas Protos ha creado *Gastroprotos*, un espacio dedicado a la gastronomía y al maridaje, con delicias culinarias de los diferentes rincones del mundo en los que la bodega está presente.



Catas de Jumilla todos los jueves del año

En el marco del sello "Murcia, Capital Española de la Gastronomía 2020", tendrán lugar una serie de catas D.O.P. Jumilla. La primera de ellas fue de Bodegas Luzón, y las siguientes se celebrarán semanalmente, todos los jueves del año.

LA D.O. BIERZO INCREMENTA SUS VENTAS



Lo ha hecho en un 8,2% en 2019, acercándose a los 9 millones de botellas. El número de ventas se aproxima a las obtenidas en 2017, año en el que los vinos de esta Denominación de Origen batieron por sexto año consecutivo su propio record.

La AEPVEV entrega sus premios

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) ha elegido los Mejores Vinos y Espirituosos de España, entre los que se incluyen los extranjeros comercializados en nuestro país. El vino más votado ha sido el *Martín Códax Lias 2016,* de Bodegas Martín Códax; mientras que el espirituoso ganador fue *Ron Zacapa Centenario Solera Gran Reserva 23 años,* elaborado en Guatemala por Destilerías Zacapa.



RÉCORD HISTÓRICO



La D.O. Rueda ha cerrado el último ejercicio con 92.819.064 contraetiquetas integradas, lo que supone un 13,07% de crecimiento en las ventas respecto a 2018, consolidándose como la D.O. de vino blanco más consumida por los españoles.



Clúster Gourmet de Catalunya se abre al mercado mexicano

Gracias a la labor de Catalonia Gourmet, 11 de los asociados de Clúster Gourmet de Catalunya han participado en la promoción de productos españoles en la cadena de supermercados *premium* La Comer, con presencia en todo México.

EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA EN PORTUGAL







Si se desea disfrutar de una auténtica experiencia enológica en el país vecino, una opción excelente es la de visitar el *lodge* histórico de la bodega Graham, actualmente en manos de la familia Symington. Se trata de una elegante construcción, situada en la cima de una colina en Vila Nova de Gaia, sobre el río Duero y la ciudad de Oporto.
La bodega organiza *tours* guiados con catas –disponibles en portugués, inglés, español, italiano, francés, ruso y alemán– a la sala de degustación principal, a la sala vintage y a la sala de juntas.
Además, en el entorno del *lodge* se encuentra Vinum – Restaurant & Wine Bar (Grupo Sagardi). Rodeado de los barriles que contienen algunos de los excelentes Oportos de Graham, Vinum combina en su cocina lo mejor de la gastronomía del norte de Portugal con la materia prima procedente de las frías aguas del Atlántico: todo un tributo a los vinos y la gastronomía de la región.

ESENCIA MATARROMERA

Ese es el nombre del proyecto que está transformando Bodega Matarromera por completo para adaptarse al futuro de manera sostenible y que verá la luz la próxima primavera. Se trata de la apuesta más ambiciosa de su historia fruto de la constante búsqueda de la excelencia por parte de su presidente, Carlos Moro.



Enoturismo en Somontano

El amante del enoturismo podrá disfrutar plenamente de la D.O. Somontano, teniendo a su disposición las 31 bodegas pertenecientes a la misma. No solo participará en visitas a las intalaciones, sino también en actividades que suman la magia del vino a la de la gastronomía, el deporte o el escapismo.



Entrega de medallas de HG&T



Un total de nueve bodegas y vinos de la D.O. Monterrei recibieron las medallas individualizadas y diplomas que las acreditan como triunfadoras de las catas de la revista HGg&T. Esta iniciativa, que tuvo lugar en Verín (Ourense), constituye la segunda parte de la Gala de Turismo y Gastronomía de Galicia.



CERVEZA Y ROCK

La empresa cacereña Cerex lanza al mercado *Sinkope*, una cerveza artesana elaborada con bellotas de la dehesa, en colaboración con la mítica banda de rock. Además es la cerveza oficial del grupo durante los conciertos de su gira.

Abre PrioratLab



Localizada en la calle de la Font Vella 13, de Bellmunt (Barcelona), y con una cuidada decoración de microdestilería, el nuevo Priorat B & D Lab ofrece originales bebidas y destilados, hechos a medida, recuperando viejas recetas y adaptándolas a los nuevos momentos de consumo.

Altas puntuaciones

Un año más, los vinos de Hispano Suizas triunfan en la reconocida *Guía de Vinos ABC.* Así, por tercer año consecutivo, el *Bassus Finca Casilla Herrera* (D.O.P. Valencia) logra los 94 puntos, junto al cava *Tantum Ergo Chardonnay & Pinot Noir.* Todos los vinos de la bodega consolidan su posición por encima de los 92 puntos.





Café para profesionales

Nescafé apuesta por el negocio de café para hostelería, de la mano de *Nestlé Professional* con el lanzamiento del nuevo Nescafé en grano. Este nuevo producto nace como respuesta a una necesidad del sector hacia una restauración más *premium* y sofisticada.

Sentits Barcelona nueva distribuidora de Loxarel



Con esta incorporación, la bodega de Vilobí del Penedès (Barcelona) pretende dar una nuevo impulso de la marca en la capital catalana y ampliar su presencia en espacios de restauración y establecimientos especializados.

Referente en vinos naturales

Con su tercera añada; la 2019, una añada excepcional, *Can Sumoi* se convierte en todo un referente de los vinos naturales. Estos vinos son más estables, redondos, envolventes y concentrados, siguiendo siempre el concepto de mínima intervención.



Reconocimiento de ASICI a sus presidentes

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico ha reconocido recientemente la dedicación y el esfuerzo de todos los presidentes que han estado al frente de la Interprofesional desde sus inicios hasta convertirla hoy en una herramienta fundamental en defensa de los intereses del sector.



Bodegas Vilano renueva su imagen

En el marco de un nuevo posicionamiento centrado en los vinos de alta gama, Bodegas Vilano ha desarrollado un Plan de Crecimiento que incluye su incremento exponencial en nuevos mercados y la renovación de su imagen.





Culto al champagne

El Club Manero Dom Pérignon, un club de culto a algunos de los mejores y más emblemáticos champagnes del mundo, ha abierto sus puertas en Alicante, concretamente en la calle Médico Manero Mollà, 7. Se trata de un lujoso espacio "secreto" que derrocha hedonismo.



Objetivo: prestigiar el cava

El pleno de la D.O. Cava ha aprobado por unanimidad un conjunto de medidas cualitativas a favor del consumidor que ponen en valor la viña, su origen, la sostenibilidad y las largas crianzas. Una apuesta por incrementar el prestigio del cava y la promoción de su consumo, atrayendo a nuevos consumidores.



Trufa fresca asequible

Trufbox surge de la necesidad de democratizar la trufa y llegar al público gracias a una estrategia de venta directa *online* a precios muy ajustados y con garantía de trazabilidad. La marca selecciona las mejores trufas de Castilla y León, Navarra y Aragón.

CONSERVAS RICAS Y SOSTENIBLES

Rianxeira **ha lanzado una nueva gama de conservas de atunes y bonitos 100% sostenibles, además de mejillones, salmón al natural, mariscos, sardinas y sardinillas. El nuevo catálogo cuenta con importantes innovaciones como el toque justo de aceite o agua mineral.**



C.R.D.O. La Mancha



D.O. La Mancha y la D.O. Valdepeñas

La calidad de los vinos de Castilla- La Mancha viene certificada por varias Denominaciones de Origen, entre ellas se encuentran la D.O. La Mancha y la D.O. Valdepeñas. Los vinos manchegos no se han quedado estancados y han sabido adaptarse a los nuevos tiempos y al gusto de los consumidores.

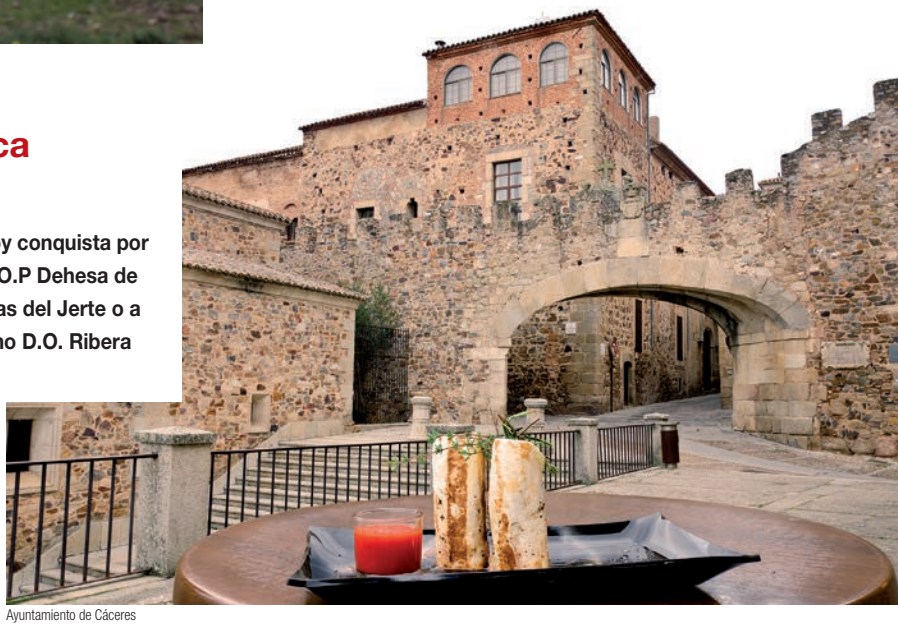


34 Salón Gourmets

En el Salón Gourmets –Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad– tienen lugar todos los años concursos, campeonatos, premios, catas, *showcookings* y un sinfín de actividades alrededor del mundo del vino y la gastronomía. Este año celebrará su trigésimo cuarta edición en Madrid del 30 de marzo al 2 de abril.

Especial Extremadura gastronómica y D.O. Ribera del Guadiana

Extremadura es conocida por ser tierra de conquistadores. Hoy conquista por su belleza y por su sabor. ¿Quién puede resistirse al Jamón D.O.P Dehesa de Extremadura, a la Torta del Casar, a un buen puñado de Cerezas del Jerte o a un exquisito plato firmado por Toño Pérez maridado con un vino D.O. Ribera del Guadiana?



Ayuntamiento de Cáceres



Restaurante Tu Pasta (Madrid)

Cocina italiana: la más exportada del mundo

La cocina italiana, con su aura sabrosa, saludable y tradicional, ha sabido traspasar fronteras y convertir algunos de sus platos en *best sellers* planetarios. Pero ojo, aunque es una de las cocinas más extendidas a nivel mundial, también es una de las que más se han desvirtuado.

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



AFTER WORK

Cuando acaba un día intenso en la feria,
tenemos claro qué es lo que nos apetece.

www.condedelosandes.com

BWW
BARCELONA WINE WEEK
PABELLÓN 8-A 786

WINE PARIS
7.1 HJ071-2

ProWein
HALL 10 A162



RIOJA *by* ARNEGUI

Arnegui se elabora en la bodega Pagos del Rey S.L., ubicada en la Rioja Alta, en Fuenmayor. En su nave de barricas de roble francés y americano reposa Arnegui. Un vino elegante con toques a frutas rojas y negras y marcadas notas a vainilla y tostados.

Perfecto acompañante de aperitivos elaborados como tomates rellenos con piñones, pimientos, carnes y quesos curados.

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

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR