CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



A continuación le indicamos instrucciones necesarias para leer un PDF, de la manera más clara y sencilla posible.

La mayoria de los navegadores más modernos incluyen lector de pdfs integrado, pero si desea leer en modo revista le recomendamos se descarge el software

Adobe Acrobat Reader DC

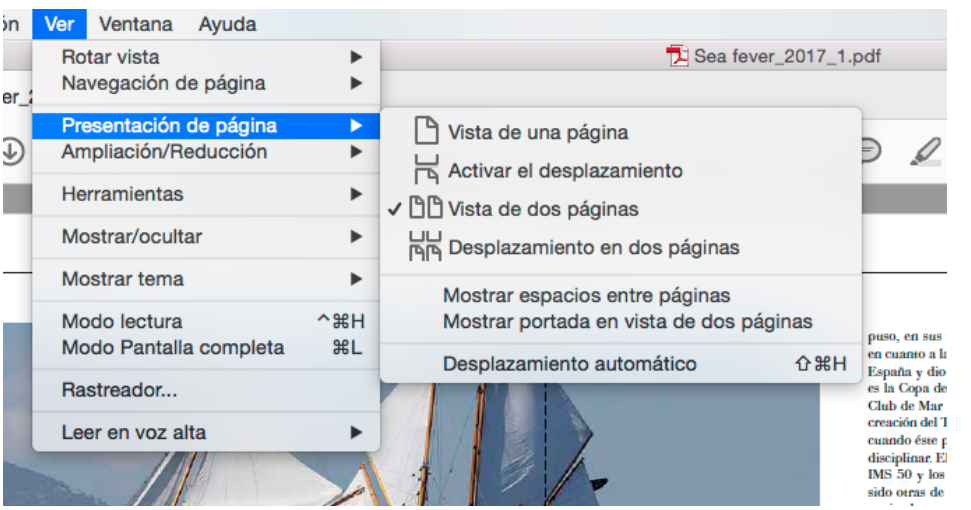
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

No olvide volver a visitar nuestra página e inscriberse en el newsletter que le mantendrá informado de la publicación de nuevos ejemplares.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. LA MANCHA Y D.O. VALDEPEÑAS

Nº 211-MARZO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

COCINA ITALIANA

Entrevista al chef

DAVID ARAUZ
99 KŌ SUSHI BAR (MADRID)

SALÓN GOURMETS 2020
Los mejores productos delicatessen



EXTREMADURA
Gastronomía y vinos con D.O. Ribera del Guadiana

COMER en MADRID
Novedades deliciosas

SKYWINE

"Passioni che uniscono"

Skywine representa en exclusiva grandes firmas de la enología italiana.

Marchesi de' Frescobaldi · Marchesi Antinori 26 Generazioni · Livio Felluga · Biserno · Tommasi Family Estates · Poli 1898 · Tasca Conti d'Almerita · Alois Lageder · Franciacorta Berlucchi · Ca dei Frati · Ceci Cantine dal 1938 · CDV Compagnia del Vino · Arnaldo-Caprai Viticoltore in Montefalco · Ciro Picariello · Tenuta San Leonardo

Skywine cuenta con partners exclusivos:

Madrid	Barcelona	Valencia	Mallorca
info@winetale.org	joseluis@winedrop.es	info@skywine.es	info@wineandmore.wine

Wine Tale Distribuidores de Vino · Winedrop · Skywine · Wine & More Mallorca

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, Pilar Ansola, 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

Nos vemos en Madrid

La 34 edición del Salón Gourmets tendrá lugar del 30 de marzo al 2 de abril

Del 30 de marzo al 2 de abril la capital española acoge la 34 edición del Salón Gourmets, una cita imprescindible que *Vinos y Restaurantes* no se va a perder. Además, para los que decidan acercarse a Madrid con motivo de esta feria, hemos preparado un especial en el que hemos seleccionado algunos restaurantes de nueva factura, que se han renovado, han cambiado su carta o simplemente son una apuesta segura por su solera. También hemos aprovechado para entrevistar a David Arauz. Este chef madrileño lidera uno de los mejores restaurantes de alta cocina japonesa de la capital, 99 KŌ Sushi Bar, que luce una estrella Michelin y dos soles Repsol.

Pero como la cita en Madrid es a final de mes, antes nos hemos ido a La Mancha. Situada en el centro de la Península Ibérica, es una histórica y rica zona vitivinícola. Un territorio de impresionantes colores, horizontes sin límites y paisajes que hacen de ella un lugar único, especialmente para la elaboración de vino. Les hablaremos de las D.O.'s La Mancha y Valdepeñas y les sugeriremos algunos vinos.

También les proponemos visitar Extremadura, y es que la sencillez de la cocina extremeña tradicional –basada en las excelentes materias primas de la zona– ha evolucionado hacia una cocina de vanguardia capaz de conquistar a los paladares más sibaritas. Si además la acompañamos con un buen vino de la D.O. Ribera del Guadiana, la experiencia será completa. Y si la cocina italiana es una de sus preferidas, no pueden dejar de leer el reportaje que le hemos dedicado al final de este número.

Enrique Curt

Somos Restaurant (Hotel Barceló Torre de Madrid)





MARZO 2020

Vino del mes

8 Vermouth Mon Dieu!



Este vermut, elaborado por los hermanos Usarralde, nos ofrece la combinación perfecta entre modernidad, juventud y la esencia de la formula más antigua y tradicional. Toda una sorpresa para nuestro paladar.





26 D.O. Valdepeñas

Los vinos de Valdepeñas son singulares, propios de la personalidad de un terreno continental único para el desarrollo del cultivo de un viñedo resistente y de poca producción, y una climatología que registra temperaturas extremas con más de 2.500 horas de sol al año.



32 D.O. La Mancha

Situada en el centro de la Península Ibérica, La Mancha es una histórica y rica zona vitivinícola. Un territorio de impresionantes colores, horizontes sin límites y paisajes que hacen de ella un lugar único, especialmente para la elaboración de vino.

40 FINE: El enoturismo en mayúsculas

POR MERITXELL FALGUERAS

En la Feria Internacional de Enoturismo (FINE) celebrada en Valladolid el pasado febrero –la primera feria dedicada íntegramente al turismo del vino– se ha constatado que el enoturismo no es solo un complemento de la bodega para vender más vino, tiene identidad propia.

42 Barcelona Wine Week

La feria cerró su primera edición con excelentes cifras de participación: más de 550 empresas expositoras, 40 Denominaciones de Origen españolas y más de 15.000 visitantes. *Vinos y Restaurantes* estuvo presente y pulsó la opinión de diferentes expertos del sector y tomó nota de las novedades que allí se presentaron.



50 D.O. Ribera del Guadiana

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Amparada inicialmente en sus orígenes bajo el paraguas genérico de vinos de Extremadura, fue reconocida oficialmente como Denominación de Origen en 1999.

52 Extremadura Gastronómica

La sencillez de la cocina extremeña tradicional –basada en las excelentes materias primas de la zona– ha evolucionado hacia una cocina de vanguardia capaz de conquistar a los paladares más sibaritas.





56 Salón Gourmets 2020

En esta 34ª edición, que se celebrará en IFEMA del 30 de marzo al 2 de abril, hay más novedades que nunca, en forma de nuevos espacios temáticos y concursos que recogen lo que está pasando en las bodegas, los huertos, las explotaciones ganaderas y también, cómo no, en la calle.





64 Comer en Madrid

Aprovechando que este mes se celebra en la capital el Salón Gormets, hemos decidido analizar 'qué se cuece' a nivel gastronómico en Madrid. Les ofrecemos algunas ideas para todos los gustos, nunca mejor dicho.

70 Entrevista al chef David Arauz

Actualmente este chef madrileño lidera uno de los mejores restaurantes de alta cocina japonesa de la capital, 99 KŌ Sushi Bar, que este año ha estrenado una estrella Michelin y dos soles Repsol.

74 Cocina italiana

Italia siempre ha sido sinónimo de buena comida y su cocina es una de las más famosas y exportadas del mundo. Ofrece una increíble variedad de platos y recetas aunque la pasta y la pizza siguen siendo sus señas de identidad fuera de sus fronteras.





Hasta el 22/3

Ruinart Food For Art

Por primera vez en España, Ruinart y el hotel Gran Meliá Palacio de los Duques (Madrid) abren al público este innovador programa que reúne arte y gastronomía. El menú creado para esta ocasión se llama "Raíces Compartidas" y consta de 3 platos y un postre, maridados con cada uno de los champagnes Ruinart. Fechas: 6-8 ,13-15 y 20-22. Además, hasta el día 22, se podrá disfrutar en exclusiva de 3 tapas maridadas con champagne Ruinart.

Más información: www.ruinart.com



Hasta el 15/03

Jornades Gastronòmiques del pèsol del Maresme

Vuelven al restaurante Windsor de Barcelona estas jornadas dedicadas a los guisantes. Se celebrarán de jueves a sábado hasta la primera quincena de marzo. El menú incluye platos como *Erizo de mar fresco relleno de guisantes y trufa negra* o el *Arroz cremoso de guisantes, coliflor y pil-pil.*

Más información: www.restaurantwinsor.com



12-22/03

3ª edición de Passeig de Gourmets

La Asociación del Passeig de Gràcia estrena una nueva edición de su genuino festival gastronómico. Diez días para disfrutar del famoso paseo barcelonés con una popular *Ruta de Platillos* por 7€, deliciosos *Menús Degustación* a 50€, noches *A 4 Manos* con estrella Michelin y una agenda repleta de experiencias gourmet.

Más información: www.passeigdegourmets.com

22/03

Menú de aniversario de Audrey's

12 chefs que suman 11 estrellas Michelin se unirán a Rafa Soler para celebrar el quinto aniversario del restaurante Audrey's (Calpe, Alicante). Un encuentro para elaborar un menú a 26 manos, alicantinas eminentemente, aunque también valencianas y andaluzas.

Más información: www.audreys.es



14-17/03

ProWein 2020

Se trata de la Feria Internacional de Vinos y Bebidas Alcohólicas, número 1 en el mundo y el lugar de encuentro anual de los expertos y las marcas más importantes. Además, tendrán lugar numerosas catas, conferencias, seminarios y eventos culinarios.

Más información: www.prowein.es

13-15 / 03
IX Barcelona Beer Festival



Está considerado uno de los festivales de cerveza artesana más importantes del sur de Europa. Volverá a celebrarse en La Farga de L'Hospitalet (Barcelona) y dentro de él tendrá lugar la V edición de *Barcelona Beer Challenge*, uno de los concursos internacionales de cervezas más prestigiosos del mundo.
Mas información: www.barcelonabeerfestival.com

30/ 03 - 02 / 04
34 Salón Gourmets



Es el principal evento europeo dedicado a las *delicatessen*. Los productos más innovadores y vanguardistas de la gastronomía mundial se reúnen en este espacio, donde productores y consumidores hacen negocio y conocen lo más novedoso del sector.
Mas información:
www.gourmets.net/salon-gourmets



26/ 03
Secret Foodie Society Monkey 47 Edition

Un *escape room* gastronómico de la mano Rafa Bérgamo, chef del restaurante madrileño Kuoko 360 y uno de los cocineros emergentes de la capital. Consiste en un menú secreto de 5 platos con maridaje de cócteles elaborados con la ginebra Monkey 47. La localización será secrete hasta el día antes.
Mas información:
www.planplanner.com/madrid/



6, 17 y 31/ 03
Ruta ADN Huelva

El chef onubense Xanty Elías compartirá fogones para dar a conocer Huelva a través de sus productos más representativos. El 6 de marzo cocinará con Pedro Mario y Óscar Manuel de El Ermitaño (Zamora); el 17 de marzo con Yolanda y Juanjo de Cocinandos (León) y 31 de marzo con Javi Estévez de La Tasquería (Madrid).
Mas información: www.acanthum.com



14 y 15/ 03
What de Foc!

En la segunda edición del festival de la barbacoa que se celebra en el Parque de la Torrassa de L'Hospitalet (Barcelona), alrededor de una veintena de chefs procedentes de todo el mundo prepararán sus especialidades. Atención a la nueva zona de talleres en los que se podrán recibir clases personalizadas. Bebidas y música completan la oferta.
Mas información: www.wtfoc.cat



BILL LUMSDEN

EL CREADOR DE WHISKY DE GLENMORANGIE Y ARDBEG, DEL GRUPO LVMH, ES CONSIDERADO EN LA INDUSTRIA DEL WHISKY DE MALTA COMO UN INNOVADOR QUE CREA WHISKIES QUE HAN REVOLUCIONADO EL MERCADO. ESTÁ DE ACTUALIDAD PORQUE HA SIDO HONRADO CON UN PUESTO EN EL 'SALÓN DE LA FAMA' DE LOS PREMIOS 'ICONS OF WHISKY' POR SU ENFOQUE PIONERO EN EL MUNDO DE ESTE DESTILADO.

Este reconocimiento que otorga la revista *Whisky Magazine,* ha sido el último pero no el único premio, ya que el Dr. Bill Lumsden ha recibido elogios de toda la industria a lo largo de toda su carrera. Cada año, solo un puñado selecto de personas gana un lugar en el *Salón de la Fama.* Bill Lumsden es conocido por superar los límites de la malta única en busca de sabores cada vez más deliciosos. Fue elogiado por su "contribución a la industria del whisky, no solo con sus propias marcas, sino también con el mundo del whisky en su sentido más amplio", según el editor de *Whisky Magazine,* Rob Allanson. En particular, se elogió el innovador trabajo del Dr. Bill con barriles de vino, junto con Glenmorangie Allta, el primer Glenmorangie creado con levadura silvestre que se encuentra en la cebada de la propia destilería. Lanzado en 2019, este rico y afrutado *single malt* abre el camino a futuras experimentaciones.

El galardón es el último en una larga lista para el Dr. Bill, que cumple 25 años dentro de The Glenmorangie Company este año. Entre otros, ha sido nombrado Maestro Destilador del Año tres veces por la International Whiskey Competition y dos veces por la International Spirits Challenge. También fue nombrado Maestro Destilador del Año en los premios *Icons of Whisky Awards en 2016.* ❋

TRAYECTORIA

Como Director de Destilación y Creación y Stocks de Whisky, Bill Lumsden supervisa la creación de los whiskies de Glenmorangie, originarios de las Tierras Altas de Escocia. Ardbeg, conocido por sus fieles seguidores como Ultimate Islay Malt, también está bajo su dirección. En reconocimiento al trabajo de su equipo, The Glenmorangie Company fue nombrada *Distiller of the Year* en el *International Wine and Spirit Competition* (IWSC) en 2012. Lumsden, quien tiene un doctorado en bioquímica, ha combinado el arte y la ciencia en su trabajo desde que se unió a The Glenmorangie Company en 1995. Es famoso por sus innovadoras técnicas de manejo de la madera, la experimentación con barricas excepcionales en diversas edades y el uso de maduración adicional. Además, ha ganado una serie de prestigiosos premios y reconocimientos. Fue nombrado Master Blender/Distiller of the Year por el *International Spirits Challenge* en 2018, un premio que también ganó en 2015. Fue distinguido con el título de Master Distiller/Blender of the Year en los premios *Icons of Whisky* 2016 de la revista *Whisky Magazine.* También fue reconocido con el mismo título en la *International Whisky Competition* de 2016, 2017 y 2019.

La aceituna nunca volverá a ser igual

5 chefs se unen para reinventarla

Si les decimos que está todo inventado, ¿ustedes qué dirían?
Seguro que nos pondrían a caldo. Porque ustedes saben, como nosotros, que siempre se puede dar un pequeño paso más. O una zancada enorme que signifique un antes y un después.



Pesto de Aceituna Manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz
Pepa Muñoz

Pero también ocurre a veces que alguien está haciendo historia sin que ustedes se den cuenta. Porque, no sé si lo sabían, pero el mundo de la gastronomía española está viviendo una revolución como nunca antes. Agárrense: estamos siendo testigos de la reinvención de la aceituna. Sí, han leído bien.



Gazpacho de Aceituna Gordal, sopa de hierbas y almendras
Pepe Rodríguez

Porque se han ido a juntar 5 chefs, Pepe Rodríguez, Ricard Camarena (Premio Nacional de Gastronomía 2018 al Mejor Jefe de Cocina), Ramón Freixa, Pepa Muñoz y Diego Guerrero, junto a Aceitunas de España, para crear su propio concepto de la aceituna y elaborar novedosas recetas alrededor de ella.

Entiendo que se les haga la boca agua, pero eso fue solo el entrante de un menú muchísimo más suculento. Cada uno de ellos retó a otros cinco chefs para que hicieran lo mismo y hoy, casi 250 cocineros están reinventando la aceituna a través de #ElRetoDeLaAceituna. De entre todas ellas saldrán las 6 tapas ganadoras que inaugurarán la nueva era de la aceituna, dándose a probar en los restaurantes y bares más prestigiosos de España durante la ruta del Aceituna Fest.

Sin duda, ustedes se habrían saciado.

Y por si en el evento de lanzamiento del Reto de la Aceituna celebrado en Platea alguien se quedó con ganas de repetir, más de 400 asistentes al congreso Madrid Fusión Reale Seguros descubrieron qué hace tan especial a la aceituna con Pepa Muñoz y Ramón Freixa.

Si ustedes, queridos amigos, hubieran apuntado en su agenda las fechas del 13 al 15 de enero, habrían comprobado en vivo y en directo la revolución gastronómica que Interaceituna ha estado cocinando a fuego lento, junto a Teresa Gutiérrez, Daniel del Toro y Carlos Maldonado. Estos chefs juzgaron nuevas recetas y, cada día, un ganador tuvo la tremenda suerte de disfrutar de una cena en uno de los restaurantes de los embajadores del reto: Diego Guerrero, Pepe Rodríguez, Pepa Muñoz, Ricard Camarena o Ramón Freixa. Además de regalarles la prestigiosa guía oficial *Food Pairing* de postre.

Pero no se alarmen, vaya. Aún están a tiempo de convertirse en comensales de este gran banquete. Descubran nuevas formas de servir, nuevas texturas, nuevas tapas, nuevos platos y un sinfín de posibilidades. Preparen sus cubiertos y disfruten.❋

Más información: www.aceitunasdeespaña.es
@AceitunasEsp
@AceitunasEsp
@AceitunasEsp
#ElRetoDeLaAceituna

Vermouth Mon Dieu!

El rey del vermut

Châpeau Wines surge en el año 2015 de la pasión por el vino de Álvaro y Javier Usarralde. Además de vinos, su portfolio queda completado con su Vermouth Mon Dieu!, el producto estrella de esta pareja de hermanos que recuerda el vermut de nuestros abuelos.



Antes de crear Châpeau Wines, Javier Usarralde finaliza sus estudios de vino en la Universidad de Burdeos, tras una carrera trabajando con los mejores del sector como Álvaro Palacios. Por su parte, Álvaro realiza sus estudios de vino en Logroño, proveniente de la empresa privada donde había sido responsable de *packaging* de una importante multinacional.

Châpeau Wines comienza como una empresa que se dedica a gestionar comercialmente pequeños proyectos vitivinícolas a nivel nacional, proyectos con una historia detrás, que cuidan el producto, vinos con personalidad, de *terroir*, vinos que cuentan una historia de allí de dónde proceden. El objetivo de Châpeau Wines es presentar bodegas que no tienen capacidad para disponer de un equipo comercial que cubra todo el territorio nacional.

Además de los vinos de estas bodegas, su portfolio queda completado con su *Vermouth Mon Dieu!*. La receta original surge de una práctica enológica de Javier mientras cursaba sus estudios en la Universidad de Burdeos con el mismísimo Denis Dubourdieu. Utilizando como base una viura 100% de los viñedos de la familia en Alfaro (La Rioja), se obtuvo la receta original de



Vermouth Mon Dieu!

Tipo: Vermut
Variedad: Viura 100% + 40 extractos naturales
Graduación: 15%
PVP: 15 €

Este vermut, elaborado por los hermanos Usarralde, nos ofrece la combinación perfecta entre modernidad, juventud y la esencia de la formula más antigua y tradicional. Toda una sorpresa para nuestro paladar. Creado a partir de las técnicas de vinificación más tradicionales, se elabora con la mejor Viura, vinificada con sus lías durante 6 meses, se añade la conjunción exacta de ajenjo, clavo de Madagascar, pensamientos, díctamo de Creta, raíz de lirio, canela de Ceilán, y más de 40 extractos, hierbas, raíces, flores, especias y frutas. En Nariz nos ofrece los aromas intensos de las hierbas aromáticas con notas balsámicas. En la boca la sorpresa del equilibrio entre dulzor y amargor con un agradable post gusto suavizado con notas de vainilla. Todo ello, recordando aquellos vermuts de nuestros abuelos. Marida con aperitivos, encurtidos, pasta, postres y quesos.

BODEGA CHAPEAU WINES, S.L.
Carretera de Corella, Km, 1,5
26540 Alfaro (La Rioja)
Tel.: T. 678 763 173/ 670 436 616
www.chapeauwines.es



A destacar

Los vermuts de Châpeau Wines se pueden encontrar en El Corte Inglés y en Amazon.

Cuentan con 46 distribuidores en el mercado nacional.

este vermut tan aclamado por público y crítica. Denis siempre decía: "Dios mío, españolito, esto está muy bueno" y de ese "Dios mío" acordaron llamarlo *Mon Dieu!.*

Comercialización

Realizando el vermut en casa de forma artesanal desde 2010, en 2015 deciden comenzar a comercializarlo con una cuidada imagen exterior que debía ir en consonancia con el tesoro de su interior. Utilizan una viura 100% con 6 meses sobre lías y después todo permanece macerando 6 meses en barrica de roble francés. Aún a día de hoy siguen utilizando los botánicos de la propia universidad de Burdeos, lo que es una declaración de intenciones de la calidad del producto desde su elaboración.
Desde la primera botella y aunque no son muy amigos de premios, Peñín lo cataloga como *Producto del Año* y le otorga 91 puntos situándolo entre los 3 mejores vermuts de España.



Vermouth Mon Dieu! Reserve

En 2012 en una de sus pruebas en casa, deciden que una de las barricas en las que permanece *Mon Dieu!* durante 6 meses, dejarla en el tiempo a ver cómo evoluciona. Por momentos, casi deciden abandonar este proyecto pero finalmente los hermanos Usarralde deciden aguantar y apostar por él. En 2017, tras 5 años (60 meses) en barrica, sale a la luz *Vermouth Mon Dieu! Reserve.*
Se presenta el vermut en Peñín y varías guías en España y todas coinciden en otorgarle la máxima puntuación, siendo durante 2017, 2018 y 2019 el mejor vermut de España. Además, el pasado año, *Vermouth Mon Dieu!* original también alcanza esta máxima puntuación dada la peculiaridad de la añada del vino.

Vermouth Mon Dieu! Blanco

Durante 2018 y 2019 sacan al mercado *Vermouth Mon Dieu! Blanco,* siendo una receta totalmente diferente y siendo una edición limitada únicamente para colaborar con la AECC de la que donan parte del beneficio de estas botellas. Aun así y dada la peculiaridad del proyecto, sitúan su Vermouth Blanco entre los 2 mejores vermuts blancos de España.

Trayectoria

Siguiendo con la trayectoria de estos hermanos, indicar que los proyectos de bodegas nacionales que se comercializan bajo el sombrero de Châpeau Wines, cada vez tienen más renombre y son ya bodegueros importantes los que confían sus proyectos a los hermanos Usarralde tanto a nivel nacional como a ni-



Ginebras Ginebro

Desde hace dos años los hermanos Usarralde junto con varios amigos y socios, elaboran la gama de ginebras *Ginebro*, las primeras *terroir gin* del mercado, unas *London Dry* con 5 destilaciones cuyos botánicos se obtienen de la cuenca del Ebro, naciendo así unas ginebras con identidad propia, aromáticas y que como dicen ellos: "cada día dan más alegrías ya que todo el mundo que las prueba decide incorporarlas a sus catálogos y nosotros estamos encantados de que puedan disfrutarlas por toda España."



vel de Rioja y Navarra, donde disponen de distribución y comercialización propia.

Desde el año 2017 son importadores directos de dos casas de champagne, un pequeño vigneron y una gran casa de champagne, una bodega de Borgoña, una bodega de DAO de Portugal, Alsacia, Hungría y sobre todo de un château de Burdeos, en el que hace unos meses acordaron un acuerdo de colaboración para destinar una parcela a la que se elaboren vinos de Burdeos bajo la dirección de estos dos hermanos cumpliendo su sueño de poder hacer un vino suyo en su querido Burdeos. Estos vinos saldrán a la venta en los próximos meses.

Distribuidor de productos propio

Como comentábamos antes, en Rioja y Navarra Álvaro y Javier Usarralde cuentan con su propio distribuidor de sus productos y con un equipo comercial que además de los vinos, vermuts y ginebras, también completan el portfolio con Café Lavazza y Coravin. Y es que desde el pasado mes de julio Châpeau Wines es partner oficial de Coravin para bodegas, ya que según nos cuentan "Coravin es un producto que está revolucionando el mundo del vino y no queríamos dejar pasar el tren de la tecnología aplicada al mundo del vino y apostamos por ellos desde el principio, ahora los números avalan que no nos equivocamos".

Destacar además que este pasado 2019 los vermuts de la marca abrieron fronteras llegando consolidados a países como Alemania, Francia, Bélgica, Italia y sobre todo al gran gigante asiático China. Este año se han marcado como objetivo continuar con su expansión en mercados como Rusia, Sudamérica y Estados Unidos.

Premios

En este último 2019 los hermanos Usarralde acuden con sus tres vermuts –dos de ellos como mejores de España– al concurso internacional IWSC, obteniendo en los tres medalla de plata. A pesar de estar muy contentos se quedaron con la miel en los labios de tener una medalla de oro y ser el mejor vermut del mundo, algo que esperan se de en los próximos años.

Este año se han marcado como objetivo llegar a Rusia, Sudamérica y Estados Unidos

Novedades

Este año los responsables de Châpeau Wines se han sacado una espinita que tenían clavada en Rioja y han conseguido elaborar sus propios vinos, un Crianza en el que la garnacha es la gran protagonista llamado *Petit Châpeau* y un semi crianza o roble como se denominaba anteriormente que hace referencia y homenaje a su pueblo Alfaro, con una etiqueta repleta de cigüeñas y llamado *26540*, como el código postal de esta localidad de la Rioja Baja.

Actualmente sus instalaciones se encuentran en obras, unas obras que están previstas que finalicen en las próximas semanas, creando así dos espacios definidos, un *showroom* de sus productos donde clientes podrán probar, catar y degustar todos sus productos y un espacio creado para que sea encuentro tanto de cocineros como de productores en Rioja: reuniones, catas, presentaciones, maridajes... el cual dará mucho que hablar en los próximos meses.❋

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

Carácter pionero

El Paseo de Azpilicueta es un homenaje al fundador de la bodega y recoge esa generosidad en su interior: intensos aromas de bayas rojas y especias que llevan a un elegante paladar con una excelente estructura y largo final. Vanguardista desde la composición hasta su expresión, refleja el carácter pionero de Félix Azpilicueta. Producción limitada de 1.000 botellas.



DE GALA

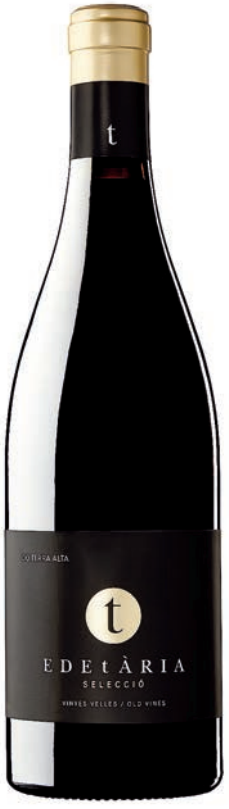
Faustino ha participado en la gran ceremonia anual del deporte sueco en la cena de gala con 2.500 invitados con tres de sus vinos, entre ellos, el *Faustino VII* tinto. Se trata de un monovarietal de tempranillo con seis meses de barrica de roble americano. Es equilibrado, fresco y elegante.





Malbec premiado

Clunia Malbec 2016 es la segunda añada del primer 100% malbec del proyecto Clunia. Procede de un solo viñedo de apenas tres hectáreas plantado a 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar en el extremo norte de Castilla y León. Ha sido el único vino español premiado en el concurso *The Global Malbec Masters.*



Primer Vino de Finca de la Terra Alta

El *Mas d'Edetària Selecció,* de la bodega Edetària ha sido reconocido con la distinción de *Vino de Finca*. Se elabora con garnacha peluda, garnacha fina y cariñena y tiene una crianza de doce meses en barrica de roble francés. El resultado: un vino potente, sedoso, complejo y elegante.



Frescura, potencia y fruta

***Finca San Martín Crianza 2017* de la bodega Torre de Oña es un tempranillo con una crianza de 16 meses. En boca es elegante, fresco, equilibrado y de final suave. Un reflejo de la tipicidad y singularidad de Rioja Alavesa.**

Vino español del año en China

El Altos R Pigeage 2016 se ha proclamado Vino español del año en el certamen *China Wine & Spirit Awards,* donde también ha recibido un Doble Oro. Es un vino de alta expresión elaborado con uvas viejas de baja producción (tempranillo y graciano) de la zona alta de Rioja Alavesa, envejecido en barrica francesa de alta gama.





Cambio de imagen

Orígenes 2017, de la bodega Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodivesidad, ha empezado el año 2020 con la actualización de su característica etiqueta, protagonizada por la perdiz roja. La nueva desea transmitir la fuerte unión de la bodega con el campo, la viña y las aves de Campo de Montiel.



EQUILIBRIO, MADUREZ Y CARÁCTER

***Vendimia Seleccionada 2017,* de Bodegas Emilio Moro, es el resultado de una añada de baja producción. Se trata de un vino con peso, volumen y estructura, con la madurez que requiere la variedad tempranillo para desarrollar todo su potencial.**



En rojo y negro

Bodega Emina ha renovado la imagen de las etiquetas de tres de sus referencias. Este es el caso de *Emina Pasión,* cuyo nuevo aspecto simboliza el amor por la Ribera del Duero. El campo se tiñe de rojo, color de la pasión, en referencia al viñedo. El fondo brillante representa la noche, momento en el que la oscuridad se funde con el campo y el cielo.

Homenaje al terruño

Las nuevas etiquetas de *Viña Gormaz* tienen como eje principal poder tocar las características de los suelos de los viñedos de donde proceden, ya que llevan impresos en relieve los iconos que los representan. La elegancia del crianza, por ejemplo, se ve reflejado con un tono negro como fondo, sobre el que resaltan la arena, la arcilla y el canto rodado.





Blanco futbolero

Fruto del acuerdo recientemente firmado por Grandes Vinos como Bodega Oficial del Real Zaragoza, la bodega ha lanzado una edición especial llamada *Beso de Vino Garnacha Zaragocista*. El blanco está elaborado con garnacha blanca joven y es pura fruta blanca, floral, con gran acidez y frescura.



VARIEDAD RECUPERADA

Familia Torres lleva trabajando más de treinta años en un proyecto de recuperación de variedades ancestrales, como la forcada, la protagonista de este blanco. Una variedad que sorprende por su intensidad aromática y su frescura propia de mayores altitudes. Destacan las notas de hierbas y los recuerdos a lirio con un susurro cítrico que seduce al paladar.

La esencia de la verdejo

En Bodegas Bardos elaboran los vinos de forma artesanal, tratando de que sean el reflejo del paisaje y el clima castellano, como este verdejo de intensos aromas a frutas tropicales con notas vegetales. En boca es envolvente, aterciopelado y largo.



Botella de inspiración antigua

Vivanco Viura-Tempranillo Blanco-Maturana Blanca es un vino muy fresco y sabroso que invita a beber y disfrutar junto a todo tipo de ensaladas, arroces suaves, carnes blancas, cremas frías, pescados y mariscos. Una elaboración especial cuyo continente es una botella inspirada en una original del siglo XVIII, que se puede visitar en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.





Monovarietal de viura

Los hermanos Hernáiz presentan su *Finca La Emperatriz Gran Vino 2016*, un blanco monovarietal de viura que se vinificó con uvas procedentes de cepas con un promedio de 60 años. Un vino que recupera el estilo de vinos que dio gloria a la Rioja Alta.

VERDEJO REDONDO

La añada 2019 de *Protos Verdejo* se presenta como un vino más redondo y con una personalidad aún más definida que la precedente. Este monovarietal de verdejo de la D.O Rueda posee un carácter fresco y equilibrado, fruto de su crianza de dos meses sobre lías finas y de su peculiar vendimia nocturna. Galardonado en múltiples ocasiones, ha recibido muy buenas críticas.



Fresco, complejo y elegante

Rioja Vega Colección Tempranillo Blanco 2018 es el resultado de la curiosidad incansable de esta bodega centenaria por investigar variedades de uva escasamente conocidas. Sus intensos aromas a fruta tropical y flores blancas, sobre fondo ligeramente herbáceo, dan paso a una boca golosa, con un agradable punto cítrico. Ha recibido 90 puntos *Wine Enthusiast.*



Nuevo Palo Cortado

Un nuevo Palo Cortado entra a formar parte de la gama de vinos de Jerez de Williams & Humbert: *Don Zoilo 12 años.* Elaborado con mostos yema procedentes de la uva palomino, posee un aroma muy intenso que recuerda a frutos secos y avellanas. En boca es seco, sedoso y de acidez equilibrada. Con mucho cuerpo y carácter, tiene gran persistencia en boca.





Origen con tradición

Martín Códax Finca Xieles es un albariño de Rías Baixas que nace de las cepas más antiguas de la bodega. Unas uvas que fermentadas en huevos de hormigón dan lugar a un vino singular que destaca por su mineralidad.

Intenso y dulce

***Faustino Art Collection Viura Chardonnay* es un *coupage* de ambas variedades (80% y 20% respectivamente). A la vista es limpio y brillante, de color amarillo con reflejos verdes. De buena intensidad y marcadamente dulce. Marida muy bien con la mayor parte de los pescados, mariscos y verduras, así como con quesos y pastas.**



VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Un vino osado

Inspirado en la audacia del primer Conde de San Cristóbal, el *Flamingo Rosé,* de la Bodega Conde de San Cristóbal, se elabora exclusivamente a partir de tinta fina procedente de las mejores parcelas, situadas a 900 m de altitud, en la terraza más alta del río Duero. En nariz es limpio, expresivo y floral, mientras que en boca resulta fresco, con buena acidez y persistente.



Cosecha prodigiosa

El *Vintage Rosé 2012* de Veuve Clicquot surge de una cosecha muy especial y deslumbra por su color rosa intenso, así como por su persistencia y su vivacidad. En nariz, su pureza e intensidad revelan aromas de frutos rojos, fresas y arándanos; en boca transmite potencia y voluminosidad, con un final de frutos rojos y cereza.

Mistinguett con la moda catalana

Mistinguett fue el cava oficial de la plataforma de moda catalana *080 Barcelona Fashion,* que se celebró entre el 3 y el 6 de febrero en el Recinto Modernista de Sant Pau. Estuvo presente en la zona del *photocall* y en el *Village & Pop Ups Gallery.*





Tributo a la tradición

Torelló Viticultors acaba de lanzar *Torelló Collection Brut Nature 2009,* realizado en homenaje a Francesc Torelló Casanovas, fundador de la bodega. Se trata de un espumoso con 10 años de crianza, elaborado con macabeo, xarel·lo y parellada de cepas propias de la Finca Can Martí.

El mejor espumoso rosado

El cava *Montesquius 1918 Rosat Gran Reserva 2009 Brut Nature* se proclamó campeón de los espumosos rosados del mundo en la 1ª edición de los *Barcelona Rosé International Bubbles Awards.* Concretamente, recibió la Medalla de Oro al Mejor Espumoso Rosado, método tradicional, de más de 30 meses y la Gran Medalla de Oro como ganador absoluto.



Dedicada a las mujeres



Beefeater lanza *Yeowoman Edition,* una ginebra de edición limitada con motivo del *Día de la Mujer* que luce en su etiqueta la imagen de la segunda y última *yeowoman* que se incorporó al cuerpo de *beefeaters* el pasado agosto.



Medalla de plata para una gin extremeña

Spirito Vetton, con sabor a cereza y fabricada en Extremadura, ha quedado segunda mejor ginebra de la categoría *Flavoured* en los Premios Mundiales de la Ginebra 2020, celebrados en Londres.



TRAGO PERFECTO

***Tequila Patrón* ofrece la posibilidad de disfrutar de su propia y más genuina aproximación al clásico cóctel Margarita, el *Perfect Patrón Margarita*, elaborado con Patrón Reposado y el licor de naranja Patrón Citrónge. Un trago que alcanza la perfección, como su nombre indica, dentro del superpoblado universo de los Margaritas.**





Raíces gaditanas

Herencia de Cádiz es una ginebra *premium* elaborada de forma artesanal en alambique de cobre de más de 190 años de antigüedad. Para obtenerla se seleccionan diferentes botánicos y frutas procedentes de Andalucía y se realizan 6 destilados para conseguir su pureza. Destaca su sabor cítrico, su toque afrutado sin llegar a ser dulce, su aroma muy peculiar y su color dorado.

El tequila de los Oscars

Tequila Don Julio estuvo presente en la noche más mágica del cine, por tercer año consecutivo. En esta ocasión, el aclamado *bartender* Charles Joly creó una experiencia digna de la noche más importante de Hollywood, el cóctel *Nominees' Negroni.* Además, también se sirvieron cócteles de *Don Julio* a los asistentes VIP que quisieron brindar antes de la gala.



Uno de los piscos más apreciados

El Gobernador, de Juan Torres Master Distillers, es el pisco chileno mejor posicionado entre las marcas que son tendencia y las más vendidas según *Drinks International.* Se trata de un pisco de exuberante aroma floral con notas de rosas y jazmín, además de pieles de cítricos confitadas. En boca es goloso, redondo, incluso cremoso, con final largo y persistente.

SABOR EXCEPCIONAL

June by G'Vine **es la nueva revolución dentro de la industria de las ginebras dulces y de sabores. Su base a partir de la excepcional *G'Vine* y sus notas de melocotón de viña y frutas de verano, le aportan una personalidad única caracterizada por un sabor afrutado y suave.**





Sugerente gin-tonic

Es lo que propone la ginebra *Gin Mare* con su *Olive Gin & Tonic,* un combinado con solo 4 ingredientes: 50 ml de Gin Mare, 10 ml de Fino, 60 ml de vino tinto Carmerene y 200 ml de 1724 Tonic Water. Un trago sutil y delicado.

Explorar Escocia a través del sabor



¿Te imaginas poder hacer un viaje por los rincones más simbólicos de Escocia a partir de los sabores del whisky? Esta es la nueva propuesta de Johnnie Walker y su más reciente lanzamiento *Johnnie Walker Black Label Origin Series:* cuatro botellas de edición limitada, cada una con un sabor distinto y característico de una región de Escocia.

Ron con arte

El ron *Havana Club* toma el arte como forma de expresión de su esencia y presenta 'Butterfly', un proyecto multimedia concebido por Aries Arise en torno a la comunidad *drag* y *trans* de La Habana.
La colección cápsula incluye una peli, un libro y el lanzamiento de una edición limitada de la clásica botella *Havana 7.*





Whisky de cebada salvaje

Glenmorangie Allta es el primer whisky de Glenmorangie creado con levadura procedente de la cebada Cadboll que crece de forma salvaje en la propia destilería. En boca es agradable, crujiente y cítrica con gusto a dulces de mantequilla, vainilla cremosa, sirope de naranja y regusto a levadura. Encontramos también notas a menta, chili y notas florales.

Ideal para el Old Fashion de ron

Ron Diplomático es el segundo de mayor tendencia a nivel global, según el reputado ranking *The Drinks International Annual Brands Report.* Además, ha sido considerado como una de tres mejores marcas para elaborar un *Old Fashion* de ron. Lo encontrarás en las cartas de los mejores bares y coctelerías del mundo.



Para disfrutar del perfecto Margarita

No es necesario esperar a estar bajo una sombrilla para disfrutar de un delicioso cóctel Margarita. *Don Julio* nos da la receta: 4,5 cl de Tequila Don Julio Blanco 1,5 cl de licor de naranja, 2,2 cl de zumo de lima, 0,7 cl de sirope (proporción 1:1). Agitar durante 7-10 segundos y servir en un vaso con hielo fresco.



El brandy preferido por los bartenders

Torres Brandy se ha erigido como la marca de brandy preferida por los *bartenders* según *Drinks International.* Juan Torres Master Distillers elabora con delicadeza diez referencias de brandy bajo esa marca, como *Torres 15,* elegante, intenso y delicado.



La mejor ginebra de España



Astobiza es la mejor ginebra de España según los *World Gin Awards 2020* y finalista a la mejor del mundo. Se trata de la primera y única ginebra de txakoli. Es amable en el paladar, con elegantes notas de bayas de enebro y toques cítricos y herbáceos que evocan al viñedo.

Los inquietantes y sabrosos erizos



Conocidos y muy apreciados por las gentes que viven a las orillas del mar, los erizos han tenido una vida culinaria con altibajos. De hecho, eran unos bichos horribles, peligro para veraneantes en las calas de la Costa Brava y Baleares, donde acechaban los pies a la espera de introducir una punta cruel.

No obstante, en invierno, los primeros invasores de estas zonas privilegiadas, antes de la permisividad ligada al Seat 600, ya habían observado que a partir de enero los pescadores tenían la costumbre de sacarlos del fondo con una caña, rodearlos con la mano protegida en un trapo y con un hábil tijeretazo, dejar su carne al descubierto para devorarla con una cuchara, extendiendo en ocasiones las rosadas huevas sobre el pan. Un sabor maravilloso, Mediterráneo puro en forma de bocado, que ya aparecía en las marisquerías parisinas, justo cuando los españolitos se iniciaron en aquello de que la cultura venía del norte.

Han existido grandes depredadores de erizos, algunos de ellos conocedores *in situ,* como Salvador Dalí que se los zampaba en Cadaqués (Girona). Dalí estaba obsesionado por la forma del *milpúas*, por su poro cenital, oscuro y obsceno. Los tenía como unos ejemplos únicos de armonía en el universo. A Don Salvador, que era muy suyo, le gustaba comerlos crudos.

Donde nunca han fallado es en Vía Veneto, otro lugar de culto *daliniano*. En el restaurante barcelonés los cocinan salseados, según una receta que tiene su primera autoría en el chef Francesc Fortí, de El Racó d'en Binu. Era 1982 y en París se celebraba la semana gastronómica *Catalunya, avui*. En la cena solemne, el nada honorable Jordi Pujol presentó el acontecimiento al Ministro de Cultura francés, elogiando de paso la fórmula de Fortí. El impacto tuvo trascendencia y muchos cocineros de Barcelona lo añadieron a su oferta. Lógicamente, dejó de ser una comida barata para pasar a ser un producto gourmet. Se acabó la posibilidad de pincharse con ellos, porque la pesca los llevó a su desaparición de las aguas asequibles. Una empresa de Palamós (Girona), *Eris-Mar* inició una comercialización que dura, manteniendo un nivel de calidad más que notable. Paralelamente, en el Cantábrico y en Galicia, donde no se les había dado comba fogonera, se descubrió su potencial económico, al margen del gastronómico. Pronto se capturaron los situados en las rocas, pero la demanda de *ourizos*, sobre todo de aquellos de gran tamaño, también llevó a su práctica liquidación, obligando a una búsqueda en profundidad. En la actualidad la realizan apoyándose en un compresor que envía el aire desde la barca al submarinista. Este no puede descender más allá de los 30 metros y está sometido a un número de inmersiones regulado, con un tiempo medido entre cada una de ellas para lograr los efectos de la descompresión.

En mi última visita a la lonja de A Coruña, es decir a mayoristas, los *Paracentrotus lividus* se valoraban por encima de los 7€/kg llegando a 17€ en los puestos de venta. Den por cierto que en fechas señaladas están a 21. Si tenemos en cuenta que un ejemplar es un soplo de mar, el precio por kilo ha dejado de ser un aperitivo al alcance de cualquiera.

Si la moda lleva a presentarlos crudos o en salpicón (magnífico el de Marcos Seoane en el restaurante Río Sil), ahora se está trabajando sobre la receta inicial de los erizos gratinados, con las lógicas variaciones. Se ha trasmutado sin perder su finísima esencia. Es el caso de Raúl Esteban, en La Venta barcelonesa: prepara una holandesa a 60º. Una vez fría se le añaden las yemas, los erizos se cubren con la salsa y se llevan al horno 2 minutos para que ganen calor. Se retiran y gratinan hasta que se forma una sutil película. Se sirven y de inmediato nos sentimos como Dalí en el paraíso. Además, sin la pesadilla de Gala.✻

Restaurante Río Sil (Carballo, A Coruña)



Los erizos de mar han pasado a ser un producto gourmet

JESÚS SÁNCHEZ

estrena nuevo menú



Tras conseguir las tres estrellas Michelin, el próximo 4 de marzo el Cenador de Amós (Villaverde de Pontones, Cantabria) reabre sus puertas tras más de dos meses de intenso trabajo e investigación dedicados a crear nuevas propuestas. La nueva temporada sorprenderá con novedades que no se pueden desvelar aún pero que no dejarán indiferente a nadie.

DIEGO GUERRERO

protagonizará la V Edición del Inspirational Chef Program



El chef madrileño con dos estrellas Michelin será el invitado de honor en *Royal Hideaway Corales Resort* para compartir producto local y fogones con los hermanos Padrón, asesores de la propuesta gastronómica del restaurante *Maresía* del hotel tinerfeño, los próximos 7 y 8 de marzo.



ALBERT MENDIOLA

lidera el mejor restaurante del Baix Llobregat

La cocina de Mendiola se caracteriza por el uso de productos de proximidad, en este caso los de la comarca barcelonesa del Baix Llobregat. Así, no es de extrañar que su restaurante *Marimorena* de Sant Boi haya sido reconocido como el mejor de la guía *Los 50 mejores restaurantes del Baix Llobregat y L'Hospitalet.* Entre los productos fetiche del chef se encuentran los vegetales y entre ellos, la alcachofa, a la que cada año dedica un menú mientras dura su temporada.

OLGA VÁZQUEZ

lanza un cátering vegetariano y vegano

La propietaria del restaurante Oslo (Valencia) –punto de encuentro de vegetarianos y omnívoros, locales y extranjeros, que encuentran aquí una oferta variada, saludable, con ingredientes ecológicos y de producción local– lanza su primera empresa de cátering vegetariano y vegano a nivel nacional. La experiencia y el éxito cosechado con *foodtrucks* en grandes eventos ha impulsado a la chef a la creación de esta nueva línea de negocio.



Guía Repsol 2020

Los nuevos soles que iluminan los restaurantes



La *Guía Repsol* ya ha hecho entrega de sus nuevos soles. Lo hizo a finales del pasado mes de febrero en el transcurso de una gala celebrada en la ciudad de San Sebastián. Los grandes triunfadores de esta edición han sido los restaurantes Les Cols y Culler de Pau.

En el centro, Fina Puigdevall (Les Cols) con su hija Martina a la izquierda y Javier Olleros (Culler de Pau) a la derecha

La Guía Repsol ha distinguido este año un total de 102 restaurantes: dos con tres soles, 23 con dos soles y 77 restaurantes se estrenan con un sol.

Los flamantes nuevos 3 soles, han sido reconocidos por la famosa guía española por ser convencidos defensores de una cocina sostenible en la que el territorio refleja la idiosincrasia y los principios de quienes lo habitan. Así, desde Olot (Girona), Puigdevall reivindica el carácter culinario del lugar donde ha nacido y desarrollado su personal proyecto, que ahora comparte en cocina con su hija Martina. Javier Olleros y Amaranta Rodríguez –socia, pareja y jefa de Sala– en Culler de Pau, despliegan la elegancia intimista de la Galicia más intelectual en su restaurante de O Grove.

Por otro lado, este año logran subir a la categoría de 2 soles, 23 restaurantes. Entre ellos, Gofio de Safe Cruz en Madrid, que indaga en la cocina canaria y Cinc Sentits de Jordi Artal en Barcelona, con su actualizado recetario catalán. También destaca el triunvirato andaluz que conforman Benito Gómez en Bardal (Ronda), Bagá de Pedro Sánchez en Jaén y Lú, Cocina y Alma de Juanlu Fernández en Jerez.

Este año se estrenan con 1 sol, 77 restaurantes en toda España, que comparten la ilusión por una cocina honesta y coherente con gran proyección de crecimiento, entre ellos Arrea! de Edorta Lamo en Campezo, en medio de las montañas alavesas, que se une al club de los héroes de la España despoblada con 1 sol, Bailara de Enrique Fleischmann en Bidania (Guipúzcoa); Ganbara de Amaia Ortuzar en Donostia; Ispal y los sabores ancestrales en Sevilla; Celia Jiménez, camino de Medina Azahara en Córdoba; o el vigor de Cancook en Zaragoza. También obtiene 1 sol el restaurante Pablo en León con su renovado recetario tradicional; la tranquila osadía de Aürt en


Lucía Freitas (A Tafona)


Elena Lucas (La Lobita)

Talento femenino

Entre los 23 nuevos 2 soles, Guía Repsol destaca la voluntad de cinco cocineras por poner en valor la esencia de las huertas, bosques o el mar que rodea sus restaurantes: Esther Manzano (La Salgar), en Gijón; Elena Lucas (La Lobita), en Navaleno; María Gómez (Magoga), en Cartagena; Lucía Freitas (A Tafona), en Santiago; y Rosa Luz Ruisánchez (La Huertona), en Ribadesella.


Rosa Luz Ruisánchez (La Huertona)


Esther Manzano (La Salgar)

Barcelona; la exultante cocina de mercado de Ferrán Cerro en Reus (Tarragona); la oda al atún de Bugao en Ceuta; el apetecible Habitual de Camarena en Valencia; la militancia en el producto gallego de Ríos O Freixo; Caterina Pieras en Daica (Mallorca); el entusiasmo de Carolina Sánchez e Iñaki Murúa en Ikaro (Logroño); el arraigo de Nagore Irazuegi y Rodrigo García en Arima (Madrid); la ejecución y el producto de Víctor Membibre en Membibre (Madrid) o la cocina con sello biológico de Begoña Fraire en Étimo, también en Madrid.

Nuevo sistema de calificación

El listado de soles *Guía Repsol 2020*, que cuenta con 545 restaurantes, es fruto de un renovado sistema de calificación llevado a cabo por 50 inspectores/as que han realizado más de 1.300 visitas. Con el nuevo sistema, que se ha implementado durante el pasado año y ha sido desarrollado con el asesoramiento del Basque Culinary Center, la *Guía Repsol* quiere reflejar la experiencia global del cliente, desde el momento en que realiza la reserva hasta que sale por la puerta. Además, al sistema de calificación se han incorporado parámetros como la sostenibilidad, el kilómetro cero, la integración, la economía circular o la esencial coherencia de los proyectos, que se refleja tanto en sus cocinas como en la puesta en escena y bodega. El proceso de evaluación también cuenta con el apoyo de la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y del Comité Asesor Soles Guía Repsol, en el que profesionales de diversos ámbitos, con profundo conocimiento del territorio gastronómico, aportan una visión panorámica desde el punto de vista del comensal.❋



Asiático de lujo

Green Tea Lagasca by Asia Gallery es un restaurante entregado al verdadero lujo culinario basado en la alta cocina japonesa, cantonesa, vietnamita y tailandesa. La decoración de sus paredes combina las molduras *Zigzag* de Orac Decor® con un papel pintado de motivos vegetales y garzas, logrando un ambiente cálido y sofisticado.

GREEN TEA LAGASCA BY ASIA GALLERY
Lagasca, 82 · 28001 Madrid
Tel.: 916 131 661
www.greentealagasca.es

130 años de historia

El renovado hotel *Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel* celebró su 130 aniversario, la noche del 6 al 7 de febrero, con un viaje en el tiempo a través del arte, la arquitectura y la gastronomía. Y es que el restaurante *Poemas by Hermanos Padrón* profundiza en las combinaciones que vinculan el arte con la cocina.

RESTAURANTE POEMAS BY HERMANOS PADRÓN
Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel
León y Castillo, 227
35005 Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: 928 243 040
www.barcelo.com/Royal-Hideaway/Santa-Catalina



COCINA EN EL MERCADO



Tierra se inspira en el famoso mercado que lo acoge para ofrecer un producto de proximidad y fresco. El local, con más de 400 metros cuadrados, dispone de varios ambientes: un espacio *chill-out*, una barra para picar y un comedor que por la noche se convierte en una sala de copas con música en directo.

TIERRA
Casanova, 133 (Mercat del Ninot)
08036 Barcelona · Tel.: 931 311 550
www.restaurantetierra.com



Primer aniversario

Sintonia* nació para rendir culto al producto y a la sobremesa, que potencia con una carta de entre horas y un *scotch bar.* Gastronómicamente, este restaurante barcelonés ofrece cocina de temporada (han creado 60 platos en un año) con propuestas de éxito como el *brazo de gitano ruso* o el *arroz de gambas.

SINTONIA (GALLERY HOTEL)
Rosselló, 249 · 08009 Barcelona · Tel.: 934 158 894 · www.restaurantesintonia.com

AIRES RENOVADOS

Can Lluc Boutique Country Hotel & Villas de Ibiza ha redecorado su restaurante, de tal manera que este ofrece una atmósfera más íntima, acogedora y con un toque rústico. Por otra parte, el hotel ha inaugurado una zona multiusos, sobria y de trazos simples, desarrollada a partir de una arquitectura propia de las casas de payés.



CAN LLUC BOUTIQUE COUNTRY HOTEL & VILLAS
San Rafael a Santa Inés km 2 · 07816 San Rafael (Ibiza)
Tel.: 971 198 673 · www.canlluc.com



El sabor de lo auténtico

En el granadino hotel Vincci Selección Rumaykiyya 5* la gastronomía posee un peso especial. Se puede optar por los exquisitos platos de la carta de *La Alquería,* una apuesta por el producto nacional de calidad, o por los que ofrece el bar *lounge Edelweiss,* más sencillos, perfectos para quienes acaban su jornada en la nieve.

VINCCI SELECCIÓN RUMAYKIYYA 5*
Urbanización Sol y Nieve · 18196 Granada
Tel.: 958 482 508 · www.vinccihoteles.com/rumaykiyya



Destino *foodie*

El gastronómico M.B., concebido por el chef Martín Berasategui, y el restaurante japonés Abama Kabuki, del chef Ricardo Sanz, han situado al resort Ritz-Carlton, Abama entre los hoteles preferidos de los amantes del buen comer. Ambos espacios suman tres estrellas Michelin, que mantienen en la nueva guía de 2020.

RITZ-CARLTON, ABAMA Carretera general, Tf-47, km 9 · 38687 Guía de Isora (Santa Cruz de Tenerife) · Tel.: 922 126 000 · www.ritzcarlton.com

Un brunch único

El hotel Fairmont Rey Juan Carlos I, en Barcelona, ha estrenado "El Brunch by Fairmont", un nuevo concepto que une gastronomía, experiencias y música en vivo, con un fuerte arraigo en lo local. Tendrá lugar un domingo al mes durante todo el año, y cada cita será única, con una temática cambiante.

FAIRMONT BARCELONA REY JUAN CARLOS I
Avda. Diagonal, 661-671 · 08028 Barcelona · Tel.: 933 544 040
www.fairmont.com/ReyJuanCarlos





D.O. Valdepeñas

Los vinos de Valdepeñas son singulares, propios de la personalidad de un terreno continental único para el desarrollo del cultivo de un viñedo resistente y de poca producción, y una climatología que registra temperaturas extremas con más de 2.500 horas de sol al año.

A pesar de ser mundialmente reconocida como 'Denominación de Origen Valdepeñas' su zona de producción –que abarca 21.579 hectáreas de viñedos, algunos centenarios–, agrupa diez términos municipales de la provincia de Ciudad Real además del que le da nombre: Alcubillas, Moral de Calatrava, San Carlos del Valle, Santa Cruz de Mudela, Torrenueva, y parte de los términos de Torre de Juan Abad, Granátula de Calatrava, Alhambra y Montiel.

Allí encontramos bodegas modernas y tradicionales, un entorno de paisajes de viñedos interminables en el horizonte, museos, una variada oferta gastronómica, y hasta un yacimiento arqueológico.

Historia

La Denominación de Origen Valdepeñas nace en 1932 según se recoge en el Estatuto del Vino, aunque no fue hasta 1968 cuando se dotó de su primer reglamento. No obstante, la producción vinícola en la zona se data en el siglo V a.C. como acreditan los estudios científicos del yacimiento íbero "Cerro de las Cabezas" situado geográficamente dentro de lo



que hoy es su zona de producción. Su relación con el viñedo es pues, larga, aunque es a mediados del siglo XIX cuando la vid alcanzó la categoría de monocultivo y se convirtió en la columna vertebral de la economía de la zona. Máxime porque el vino de Valdepeñas sirvió de contrapeso a la falta del vino francés que, por esas mismas fechas, sufría el ataque de la filoxera en sus vides. Además, en el caso concreto de Valdepeñas, la llegada del ferrocarril y el auge comercial trajo consigo la creación de importantes bodegas cercanas al nuevo medio de transporte, alguna de las cuales todavía mantienen su antiguo asentamiento.

No obstante, pese a que llegó con 30 años de retraso con respecto a otras zonas de Europa, la filoxera finalmente hizo su aparición en 1900, perdiéndose grandes extensiones de viñedo. La crisis suscitada creó una sensibilización que llevó a un empuje tecnológico y científico que hizo resurgir los vinos de la zona.



Una nueva forma de vivir el vino

Eso es lo que ofrece la Ruta del vino de Valdepeñas. Los visitantes podrán encontrar:

- **Bodegas grandes y pequeñas que conjugan tradición y modernidad en vinos con carácter y personalidad elaborados con uvas mimadas por miles de agricultores y que han cautivado a paladares de todo el mundo.**
- **Bares y restaurantes que cuidan el producto de la tierra con una gastronomía exquisita e innovadora, y con una extensa y variada cultura de la tapa.**
- **Alojamientos de distinto tipo como hoteles, hostales y casas rurales, donde disfrutar de una experiencia en pareja, en grupos, en familia o con amigos.**
- **Museos de pintura, escultura, arqueológicos, del aceite, etc; entre ellos, el primer Museo del Vino de Castilla -La Mancha, que recoge la historia de la enología y del vino para el disfrute de grandes y pequeños.**
- **Conjuntos históricos con iglesias y plazas centenarias de impresionante belleza y singularidad.**
- **Un entorno natural con llanuras y suaves cerros marcado por el río Jabalón de este a oeste y la Sierra de Despeñaperros que bordea el extremo sur.**

Aprobada la ampliación del rendimiento del viñedo

Dando un salto al siglo XXI, debemos destacar que desde junio del pasado año se amplió el rendimiento del viñedo gracias a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de los vinos con Denominación de Origen Protegida Valdepeñas. Se aprobó que el rendimiento máximo por hectárea se incremente de 7.500 kilos a 8.000 para las variedades blancas y de 6.000 a 7.500 para las tintas, siendo de aplicación desde el mismo momento de publicación de la Resolución, es decir, que ya se aplicó en la vendimia de 2019.

Última vendimia

Tras casi dos meses de recolección, la campaña de vendimia 2019 en la Denominación de Origen Valdepeñas concluyó a finales del pasado octubre con una cosecha de 105,2 millones de kilos de uvas de excelente calidad. Más de 2.300 viticultores recolectaron sus uvas en perfecto estado sanitario y en excelentes condiciones de calidad. Como ya se introdujera en el año 2017, los viticultores realizaron sus declaraciones de producción por parcela; lo que supone una medida que mejora la trazabilidad del producto en lo que se refiere a la garantía del origen.

Los vinos destacan por su gran potencia aromática y por una relación calidad-precio imbatible

De la cantidad total de uvas re-



colectadas en la D.O. Valdepeñas el pasado año, 34,6 millones de kilos corresponden a uvas de variedades blancas autorizadas (moscatel de grano menudo, sauvignon blanc, chardonnay, macabeo, verdejo y airén) y 70,5 millones de kilos son uvas tintas de las variedades petit verdot, garnacha, merlot, cabernet sauvignon, syrah y, principalmente tempranillo.
Por poblaciones, el 53 % de la cosecha se ha concentrado en el término de Valdepeñas, y el resto entre las nueve localidades vecinas cuyo territorio total o parcialmente forma la zona de producción de esta Denominación.

Comercialización

Según datos de la prestigiosa consultora de mercado Nielsen, la Denominación de Origen Valdepeñas ocupó en 2019, por cuarto año consecutivo, la segunda posición de las ventas de vinos con Denominación de Origen en el canal de alimentación de España, con un 2,78% de crecimiento, porcentaje de aumento que está por encima de la media.
Ante estos resultados, Jesús Martín, presidente de la D.O. Valdepeñas ha afirmado: "La constante calidad y los grandes esfuerzos comerciales de nuestras bodegas son el origen del éxito de los vinos de Valdepeñas en el canal de los supermercados", declara. "No es una estrategia ni mejor ni peor que otras, sino un canal de ventas más".
La D.O. acabó el 2019 con buenos resultados sobre las ventas con más de 63 millones de botellas vendidas, de las que casi el 40 % se destinan al mercado exterior. Por mercados, destacan Alemania, Reino Unido, Rusia, China, Países Bajos, Suiza y Japón en los primeros puestos de las exportaciones de 2019. Igualmente cabe destacar la creciente diversificación de los mercados, con 3 nuevos países incorporados al listado formado ya por 107 países de todos los continentes.

Apuesta por los blancos y rosados

Si bien es cierto que son los tintos los que tienen más fama, desde la Denominación de Origen Valdepeñas apuestan también por potenciar sus blancos y rosados. Entre ellos destacan los ganadores de la 25ª edición de los Premios a la Calidad organizados por la D.O. y que son el resultado del sabio criterio del comité de cata: Corcovo verdejo de bodegas J. A. Megía e Hijos, Don Aurelio verdejo de bodegas Navarro López, Corcovo Rosado, elaborado con uvas de la variedad tempranillo, y Casa Albali Rosado de la bodega Félix Solís, elaborado con garnacha.

Enoturismo

Las visitas guiadas, que permiten conocer de primera mano los procesos de elaboración y crianza de los vinos, ya son ofertadas por muchas bodegas de la D.O. Valdepeñas. También ofrecen catas, para disfrutar y aprender a la vez. Algunas de ellas también cuentan con el Certificado de Calidad Turística o forman



VARIEDADES

BLANCAS:

Airén, macabeo (o viura), chardonnay, sauvignon blanc, moscatel de grano menudo y verdejo.

TINTAS:

Cencibel (o tempranillo), garnacha tinta, cabernet sauvignon, merlot, syrah y petit verdot.

Ruta del Vino de Valdepeñas

parte de la Ruta del Vino de Valdepeñas, y la mayoría disponen de tiendas donde los visitantes pueden adquirir sus vinos.

Además de viñedos y vinos, los enoturistas podrán descubrir los encantos de la zona, entre los que se encuentran numerosas iglesias y plazas históricas y cercanos paraísos naturales como las Tablas de Daimiel, las Lagunas de Ruidera, el Parque Natural de Despeñaperros, el Volcán Cerro Gordo en Granátula de Calatrava, y otras localidades de belleza singular como Almagro y Villanueva de los Infantes, entre otras. Por su parte, los amantes de la historia sin duda amarán lugares como el yacimiento prehistórico de la Motilla del Azuer, el Castillo de Calatrava La Nueva, el Castillo de la Estrella en Montiel, o el Palacio de El Viso del Marqués. También la oferta cultural de los museos es muy variada, dirigida a satisfacer a públicos con intereses diferentes.

A la hora de alojarse, se puede elegir entre casas rurales, hostales, hoteles, balnearios, y otros alojamientos con encanto por ser hospederías o palacios reconvertidos; todos ellos abiertos para satisfacer a todos los públicos.

Para completar la oferta, cientos de bares, restaurantes y vinotecas se suman a la experiencia turística con una variada oferta gastronómica, conocida por su extendida cultura de la tapa.

Desde 2018, la D.O. Valdepeñas forma parte de la Asociación Ruta del Vino de Valdepeñas, que tiene como fin promover la oferta enoturística de calidad de la zona de producción de la D.O. Valdepeñas.

Destacar que La Ruta del Vino de Valdepeñas se incorporó en abril del pasado año a las Rutas del Vino de España tras superar los estrictos estándares de calidad exigidos. Esta Ruta abarca el territorio de la actual zona de producción de la D.O. Valdepeñas, en la provincia de Ciudad Real, con un total de 10 municipios, enmarcados dentro un área delimitada por la llanura manchega, los campos de Montiel, los campos de Calatrava y Sierra Morena, con Valdepeñas, San Carlos del Valle y Moral de Calatrava a la cabeza. El resto de estos municipios son: Alcubillas, Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Santa Cruz de Mudela, Torre de Juan Abad y Torrenueva.❋

¿Cómo son los vinos de Valdepeñas?

Los vinos de Valdepeñas son singulares, propios de la personalidad del terreno, a lo que se une su exquisita y milenaria elaboración, (en muchos casos con una marcada tradición familiar trasmitida de generación en generación). Son vinos de intensidad colorante, óptima estructura y potencia aromática. Desde sus grandes reservas, reservas y crianzas, acunados en barricas, hasta los frescos y aromáticos jóvenes, los vinos de la D.O. Valdepeñas se exportan a más de 100 países y siguen cautivando el paladar de todos los gustos que buscan la excelencia del momento y el maridaje para todo tipo de gastronomía.





Actualmente hay 19 bodegas inscritas, de las que 12 son embotelladoras

Equipamiento CONTRACT hostelero

La GUÍA

CURT EDICIONES SA de proveedores 2020



Ya disponible edición 2020



C Cisa - Colchones

Cisa Cerraduras S.A.

CISA

Contacto: Gerard Belenes
Dirección: P.I. La Charluca, C/F Parc M16-17 50300 Calatayud (Zaragoza)
Tel: 976 889 230 **Fax:** 976 884 061
E-mail: cisaspain@allegion.com
Web: www.cisa.com
@cisalocks
Distribuidor
Marcas: CISA, PEGASYS (NORMBAU)
Productos: Cerraduras y cilindros electrónicos, cajas fuertes, ahorros de energía y controles de acceso. Sistemas cloud de gestión de accesos a través de sitio web o PC.

Clima Wines

Contacto: Adolfo Esteban González
Dirección: López Bravo, 19 Pol. ind de Villalonquejar 09001 Burgos
Tel: 947 257 722
E-mail: info@climawines.com
Web: www.climawines.com
Fabricante **Importador** **Exportador** **Servicio Mantenimiento**
Marcas: CLIMA WINES
Productos: Armarios climatizados para vinos, dispensadores de vinos por copas, climatizadores de espacio-bodega, sistemas de almacenaje de botellas, sistemas de almacenaje de cajas de vino, cava de puros.

Cocktails Machine Iberia

Contacto: Sebastien Pérez
Dirección: Carrer d' Europa, 13 08028 Barcelona
Tel: 663 722 378
E-mail: sebastien@cocktailsmachine.es
Web: www.cocktailsmachine.es
cocktailsmachine iberia
Marcas: COCKTAILS MACHINE

Colchón Dupen S.A.

Contacto: Ignacio Sancho Roig
Dirección: Polígono Industrial Norte, s/n 46230 Alginet (Valencia)
Tel: 961 754 304 **Fax:** 961 750 590
E-mail: isancho@dupen.com
Web: www.dupen.com
Fabricante **Importador** **Exportador** **Distribuidor** **Servicio Mantenimiento**
Marcas: DUPEN
Productos: Colchones, bases tapizadas, somieres, literas, camas, canapés, almohadas, muebles a medida, decoración, etc.

Colchón Relax

Contacto: Ignacio Quintana
Dirección: P.Ind. Centrovia Crta Nacional II, Km 303 C/ La Habana, 1 50196 La Muela (Zaragoza)
Tel: 976 145 400 **Fax:** 976 145 418
E-mail: hoteleria@relax.es
Web: www.relax.es
colchones relax @colchonesrelax
Fabricante **Exportador** **Instalador** **Servicio Mantenimiento**
Marcas: RELAX, BIOSYSTEM, DORELINE
Productos: Colchones de muelles, látex, viscoelásticos, Hr. Bases tapizadas; tapirelax, canapé firmeza, canapé abatible, bases elevables. Camas articuladas, eléctricas y manuales. Camas supletorias plegables y cama supletoria vertical. Somieres de lamas de madera de haya. Carta de almohadas para hoteles, almohadas de fibra, látex, vicoelásticas, HR. Fundas de colchones y almohadas. Edredones, nórdicos. Camas geriátricas eléctricas y manuales. Carro elevador con accesorios y complementos.

Colchón Star S.A.

Star sistemas de descanso

Contacto: Miguel Angel Badenas Fornals
Dirección: Santa Bárbara s/n 46114 Vinalesa (Valencia)
Tel: 961 490 317 **Fax:** 961 493 007
E-mail: Hosteleria@colchonstar.com
Web: www.colchonstar.com
Fabricante **Exportador** **Instalador** **Representante** **Servicio Mantenimiento**
Marcas: STAR HOSTELERIA, STAR NAVAL
Productos: Colchones, bases, almohadas, mesillas y cabeceros.

Colchones Denoi

denoi

Contacto: Jose Manuel Torres
Dirección: Crta Nacional, 340, Km 685 03300 Orihuela (Alicante)
Tel: 966 740 827 **Fax:** 966 736 113
E-mail: info@colchonesdenoi.com
Web: www.colchonesdenoi.com
www.facebook/colchones.denoi
Fabricante **Exportador**
Marcas: DENOI
Productos: Colchones, topper, colchonetas para sofás cama, bases, canapés fijos y elevables, somier, camas supletorias, almohadas, rellenos nórdicos.

Solicite el cuestionario para participar de forma GRATUITA en la próxima

GUÍA

de proveedores 2021

a equipamientohostelero@curtediciones.com
o descárguelo en www.equipamientohostelero.com

Equipamiento Hostelero Contract @EHContract



Bodegas Fernando Castro

Gran apuesta por la exportación

Bodegas Fernando Castro, con más de 160 años de historia y presente en más de 65 países, líder en su segmento de mercado y con vinos amparados por la D.O. Valdepeñas, D.O. Mancha, e IGP Vinos de la Tierra de Castilla, entre los más importantes, recoge en la actualidad los frutos del esfuerzo de los últimos años para la exportación.

La mayoría de los mercados internacionales del sector del vino conocen la bodega y su posición, pero es imprescindible la labor comercial de viajar, visitar, y mantener una imagen corporativa sólida. Así, en 2019 la bodega ha creado nuevas delegaciones en Tokio, Moscú, Milán y la Habana, y ha cerrado un acuerdo con Amazon Japón para la distribución de sus productos. Recientemente han realizado varias misiones comerciales con agenda personalizada en Corea del Sur y Filipinas, y han participado en la feria *Seúl Wine & Spirits,* una de las ferias más reputadas de vinos y espirituosos de Asia.

Además, la bodega ha incorporado a David Rodríguez y Manuel Delgado en el equipo de enología que, bajo la atenta mirada del equipo de calidad, coordinarán todo el proyecto de envasado. Un proyecto de más de 30 millones de botellas al año, por calidades diferenciadas y multiformato, en 5 centros de producción distribuidos entre las localidades de Santa Cruz de Mudela y Valdepeñas.

El afán por satisfacer las necesidades del cliente tanto en diseño, calidad, fabricación y plazo de entrega, han hecho a esta empresa destacar entre sus competidoras directas del sector. Para atender estos exigentes mercados, Bodegas Fernando Castro se mantiene en una constante modernización. De hecho, este mes de marzo, estrenará su quinta planta de producción, que supondrá una mejora significativa en la capacidad de envasado, de logística y de comercialización de su amplia cartera de productos.

El proyecto se compone de dos fases. Actualmente, se encuentra en su primera fase que supone una sexta parte del proyecto total. Incluye una línea de embotellado de vino tranquilo con capacidad de 8.000 botellas/hora y todos los servicios industriales. El proyecto se irá ampliando en los próximos años hasta alcanzar los 46.000 m^2.



Nuevos vinos varietales

El actual gerente de la bodega, Fernando Castro, destaca por su espíritu pionero e innovador. La inquietud de toda su vida es "crear precedente" y propagar el potencial de la región como comercializador de producto final. Este año ha apostado por la creación y lanzamiento de nuevos vinos varietales, destacando la gama de *Viña Lastra* con 3 nuevos tipos: selecto, rosado, y verdejo.

Además de nuevas creaciones de vinos espumosos de colores dirigidos a la generación *millennial* principalmente en los mercados de China y USA, entre los que destaca el vino espumoso azul semi-seco y el vino espumoso Neyah, creado a partir de moscatel y polvos de oro.

Expectativas

Las expectativas de esta bodega para este año se centran en la proyección de sus productos hacia nuevos mercados internacionales y el refuerzo del departamento de marketing y publicidad, que centrará su trabajo en la integración de la empresa en el nuevo ecosistema digital y en el desarrollo de planes estratégicos de marketing y publicidad digital individualizados para aquellos mercados donde se ha proyectado la expansión comercial. ✻

Más información: www.bodegasfernandocastro.com



D.O. La Mancha

El origen del vino

Situada en el centro de la Península Ibérica, La Mancha es una histórica y rica zona vitivinícola. Un territorio de impresionantes colores, horizontes sin límites y paisajes que hacen de ella un lugar único, especialmente para la elaboración de vino.



La D.O. La Mancha da cabida a un total de 192 términos municipales: 71 en Cuenca, 62 en Ciudad Real, 46 en Toledo y 13 en Albacete.

Un total de 15.000 viticultores y alrededor de 250 bodegas elaboran no solo tintos –por los que esta D.O. es más conocida–, sino también blancos, rosados, espumosos, dulces y vinos de aguja.

Algo de historia

El cultivo de la vid representó, ya en épocas pasadas, un gran sustento para miles de familias en esta zona y la viticultura es hoy día, de hecho, la principal actividad económica de prácticamente todos los municipios que conforman la Denominación de Origen La Mancha.

Así pues, aquí encontramos bodegas con muchos años de historia que han ido evolucionando hacia la demandas de calidad y los gustos de los consumidores. Y es que el vino siempre ha estado presente a lo largo de la historia, en la región, ya fuera con tintes gastronómicos, culturales o religiosos.

Su presencia no pasó desapercibida para ilustres plumas de oro. De hecho, en El Quijote, el vino manchego aparece citado en 43 ocasiones.

Próximos eventos

Los vinos de las bodegas manchegas han estrenado el año acudiendo el pasado mes de febrero a las ferias *Barcelona Wine Week* y *Wine París,* y continuarán con su presencia este mes de marzo en *Foodex Japan,* del 10 al 13, y *ProWine 2020* en Düsseldorf (Alemania), del 14 al 17. Dos ferias de calado internacional, celebradas en suelo europeo donde el Consejo Regulador ya viene siendo un asistente habitual.

Propuesta de maridajes

Restaurante TrasTo (Valladolid)



Sopa castellana a la sarten con ajo negro, huevo pochado y trufa de temporada



• Gachas Manchegas: Son una combinación de harina de almortas, ajo, pimentón dulce, panceta y chorizo. En este caso proponemos un vino tinto, monovarietal de tempranillo austero con un toque de crianza. Mezclando la frescura que nos aporta la fruta, para darle ligereza al plato, a los que se suman los toques especiados y tostados que acompañan al pimentón dulce.

• Sopa Castellana: Se elabora con ajo, pimientos, agua o caldo de pollo, huevos, jamón y pan duro. Sugerimos maridar con un espumoso de método tradicional, con unas notas en nariz de brioche y mantequilla. En boca resulta cremoso, equilibrado y con un gas carbónico delicado y fino.

• Duelos y Quebrantos: Es un plato reconocido internacionalmente por figurar en El Quijote. Se utilizan ingredientes básicos como huevos, chorizo, jamón y tocino. Con un plato fácil y rápido de preparación, la propuesta es un vino fácil y ágil de beber. Un tinto joven y fresco.

• Arrope Manchego: El arrope manchego es una especie de conserva (como las mermeladas) pero sin azúcar y teniendo al mosto como elemento catalizador. La manera tradicional de comerlo es con pan. También se puede poner encima de una loncha de queso, acompañando a una carne sabrosa como se suele hacer con algunas mermeladas o ponerle unas gotitas por encima a un paté. El arrope se puede acompañar con un moscatel, vino dulce natural, para no buscar excesivo contraste en paladar. O un airén afrutado.

Durante el Siglo de Oro la cercanía con Madrid hizo que los vinos manchegos se convirtieran en los vinos de la corte. Con la revolución industrial y la llegada del ferrocarril, crecieron sus oportunidades de mercado. Además, debido a su posición relativamente aislada en el interior peninsular, el viñedo manchego se convirtió en uno de los que más estoicamente resistiría la penetración de la filoxera en sus plantas. Por lo tanto, los vinos manchegos pasaron a ser la alternativa en otros países como Francia.

No obstante, el cultivo de la vid en La Mancha no alcanza su máxima expansión hasta la década de 1940, debido a la progresiva implantación de numerosas cooperativas vinícolas en toda la región, un proceso gracias al cual los productores pudieron alcanzar una posición de mayor fuerza en los mercados, mejorando así sus perspectivas económicas.

Finalmente, es en 1973 cuando nace oficialmente la Denominación de Origen La Mancha, si bien no es hasta 1976 cuando una Orden Ministerial aprueba el primer Reglamento referente a su funcionamiento interno.

Las cifras de exportación crecen cada año y actualmente el 60% de su producción se vende al extranjero

Clima y suelo

Encontramos un clima continental muy marcado.

Sus suelos son de naturaleza calcárea, depósitos de calizas sedimentarias mayormente de tipo arcilloso o arenoso. Con un aspecto multicolor, encendidos rojos, ocres, pardos y verdes.

Variedades

Es una zona con multitud de variedades, blancas y tintas locales y foráneas; sin embargo, la que no se debe olvidar es la blanca airén, la más cosechada. Es muy productiva, de gran aceptación a climas extremadamente secos y calurosos. Produce unos vinos de buenos aromas (cítricos, almendra, manzana verde...) y acidez moderada.

La uva tinta predominante es la tempranillo, aquí llamada cencibel. Podríamos decir que es la uva mas famosa de España. De brotación temprana y de piel fina. Es la variedad más utilizada en La Mancha para elaborar vinos tintos con crianza, en sus versiones de monovarietal o en *coupage* con otras. Los vinos que con ella se elaboran poseen aromas que recuerdan a cereza, tomate, ciruela, hojas de tabaco, especias...

Otras variedades blancas son: Moscatel de grano menudo, parellada, pedro ximénez, riesling, sauvignon blanc, torrontes, verdejo, viogner, macabeo, chardonnay y gewurztraminer.

En cuanto a variedades tintas mencionar también: Pinot noir, garnacha tinta, graciano, mencía, merlot, monastrell, moravia dulce o crujidera, petit verdot, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah y bobal.

Cómo son los vinos

En la D.O. La Mancha se elaboran vinos jóvenes, tradicionales, envejecidos en barrica, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos.

Los blancos son suaves y bastante neutros. Si son de airén nos aportan aromas más afrutados y herbáceos, equilibrados con una ligera acidez y con presencia en paso en boca. Los rosados suelen ser de tempranillo y garnacha, frescos y frutales, bastante ligeros. En cuanto a tintos, el tem-

El Consejo Regulador tratará de introducir este año los vinos de la D.O. La Mancha en festivales o conciertos



pranillo se presenta más suave y amable que en el norte, con menos carga tánica, abundan los de color intenso. Los vinos de esta variedad se adaptan, en función del tipo de elaboración, a las crianzas y reservas y también al consumo como vinos jóvenes. Los espumosos poseen una burbuja fina e integrada. De color amarillo dorado, en nariz son afrutados y con recuerdos a bollería. En boca son frescos y equilibrados.

Objetivos del Consejo Regulador

La Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha ha hecho un balance positivo del pasado año en cuanto al volumen de vino comercializado al amparo de esta figura de calidad, ya que las previsiones de crecimiento superan el 15%.

Una de las prioridades que se marca la D.O. para este año, es la firme apuesta por la calidad y el control de los vinos manchegos y una mayor proyección en el exterior. Los vinos con precinta de garantía de la D.O. La Mancha se pueden encontrar ya en casi 90 países de todo el mundo.

Entre los retos de este año también se encuentran apostar por la formación en vinos de más prescriptores y consumidores, así como tratar de introducir los vinos de la D.O. La Mancha en festivales o conciertos.



Enoturismo

Sin duda, una excelente manera de conocer los vinos manchegos es hacerlo a través de la Ruta del Vino de La Mancha, de la que forman parte seis municipios: Alcázar de San Juan, Tomelloso, Campo de Criptana, Socuéllamos, El Toboso y Villarrobledo. Estos se encuentran muy próximos entre sí, por lo que lo más cómodo para poder recorrerlos es en coche o en tren.

La Ruta propone diferentes planes según el tipo de enoturista. Así, hay planes para hacer en familia (visitas a bodegas, paseos en bici o en 4x4...), para sibaritas (catas de vino, maridajes...), para los que aman la naturaleza por encima de todo (proponen conocer la Mancha Húmeda y descubrir alguno de los parajes naturales de mayor riqueza ecológica de La Mancha como el Complejo Lagunar de Alcázar de San Juan), y planes para los que disfrutan con visitas culturales, como las Cuevas de Tomelloso o la Casa Museo de Dulcinea.

La mejor época para visitar La Mancha es la primavera y el otoño, pero especialmente a finales de agosto ya que es cuando comienza la época de vendimia en los municipios que conforman la Ruta del Vino de La Mancha.❋



Eventos EXCLUSIVOS







charter

Alquiler catamarán Mission

para sus eventos gastronómicos,
presentaciones, invitaciones,
experiencias, charter...

PRESENTACIONES

invitaciones

experiencias

eventos gastronómicos









Consell de Cent 398 · 08009 Barcelona · Tels. 933 180 101 · 670 248 074 · ecurt@curtediciones.com

Allozo By Ángel Pintado

Bodegas Centro Españolas nace en 1991 como la primera bodega estilo *châteaux* de Castilla - La Mancha, convirtiéndose en una de las bodegas más vanguardistas y de referencia en esta D.O., ya que revolucionó la viticultura de la tierra, logrando una identidad propia.
En esta ocasión nos presentan un *coupage* de tempranillo y cabernet sauvignon elaborado por Miguel Ángel Valentín, vestido con la exquisita pintura de Ángel Pintado. Un vino que ha permanecido 4 meses en barricas de roble francés y americano. El resultado es un tinto de color rojo picota con aromas potentes de fruta negra muy madura, pimienta blanca, tonos balsámicos y monte bajo, con un suave toque avainillado y nítidos apuntes minerales de fondo.
En boca es vivo, estructurado y potente en su paso, denotando gran personalidad.❋



BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS
Ctra. de Alcázar, Km 1 · Tel.: 926 505 653
13700 Tomelloso (Cuidad Real) · www.allozo.com

Torre de Gazate Crianza

Es un vino con personalidad propia, el tinto más vendido de Vinícola de Tomelloso en España y en numerosos países como Alemania, China, etc. Elaborado con uvas tempranillo y cabernet sauvignon, recolectadas en estado óptimo de maduración. Es envejecido durante 6 meses en barricas de roble americano y, por último, se realiza una guarda en botella de al menos un año para darle su particular redondez, manteniendo toda la frescura de la fruta, que tanto caracteriza a los vinos manchegos. Este vino, excepcional en su añada 2015, fue galardonado con una Medalla de Oro en la prestigiosa competición *Berliner Wein Trophy 2019* y también logro el Oro en el *Concurso Mundial de Bruselas 2019,* entre otros reconocimientos.
Puede adquirirse en numerosos puntos de distribución en España y también en su tienda *online.*
Además, la bodega invita a conocer sus instalaciones a través de su propuesta de enoturismo, dando la oportunidad de visitar las antiguas cuevas de elaboración, un tesoro arqueológico de la ciudad del vino manchego: Tomelloso.❋



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



NOTA DE CATA

Variedad: 50% tempranillo y 50% cabernet sauvignon
Características: Las uvas de la variedad tempranillo (cencibel) le confieren la elegancia de aromas, así como suavidad. Las uvas de la variedad cabernet sauvignon le aportan su potente estructura y aromas exóticos. De color rojo cereza, con tonos granates y reflejos teja propios de su crianza. En nariz presenta aromas frutales de las variedades, así como los procedentes de la crianza en madera de roble. El resultado es un aroma complejo, cálido e intenso. En boca se define con tres conceptos: fresco, frutal y goloso, y resalta su equilibrada crianza y armonía de componentes con taninos maduros y especiados.

Familia Torres

150 años de prestigio





A lo largo de este siglo y medio, cinco generaciones de la misma familia han sabido afrontar las vicisitudes de cada época y contribuir al desarrollo del negocio con una visión innovadora para hacer de Familia Torres un referente del vino español en el mundo.

Si bien los orígenes de la Familia Torres como viticultores están documentados desde 1559, no fue hasta 1870 que los hermanos Miguel y Jaime Torres Vendrell fundaron 'Casa Torres y Compañía, cosechero y exportadora de vino' en Vilafranca del Penedès.

Cinco generaciones dedicadas al vino y a la viña

Hace 150 años, los Torres pasaron de ser pequeños viticultores del Penedès a convertirse en comerciantes de vino gracias al espíritu emprendedor de Jaime, que había hecho fortuna en Cuba antes de regresar al Penedès y asociarse con Miguel, su hermano viticultor. El negocio nació con vocación exportadora y pronto inició su expansión. Juan Torres Casals, hijo de Miguel Torres Vendrell, empezó a destilar vinos para elaborar brandis, mientras que el hijo de éste, Miguel Torres Carbó, debió afrontar el bombardeo de la bodega durante la Guerra Civil. Una vez reconstruida, tuvo la certera decisión de empezar a embotellar vinos, lo que le permitió consolidar la marca Torres y expandirse por todo el mundo.

La cuarta generación, con Miguel A. Torres, modernizó las técnicas enológicas e introdujo variedades francesas, con las que elaboró vinos como *Mas La Plana* o *Milmanda*, capaces de competir con grandes vinos del mundo. También fue responsable de la expansión de la bodega desde un punto de vista productivo, con la implantación en Chile en 1979, con Miguel Torres Chile, y en California unos años más tarde, con Marimar Estate.

Con la incorporación de la quinta generación al negocio, Familia Torres inició su incursión en las principales zonas vinícolas españolas –Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Rías Baixas–, un patrimonio de bodegas y pequeños viñedos que se sumaría al que ya tenía en Cataluña, concretamente en el Penedès, Priorat, Conca de Barberà y Costers del Segre.

Con cerca de 2.000 hectáreas de viñedos, nueve bodegas en España y presencia en 150 países, Familia Torres controla minuciosamente todo el proceso desde la cepa hasta la copa. Sus vinos conforman hoy un mosaico de viñas asentadas, en muchos casos, en propiedades históricas y parajes singulares, vinos que buscan recoger la esencia de cada una de estas viñas y que hablan de manera honesta de esos paisajes, con sus terruños y variedades.



Mas de la Rosa (D.O.Q. Priorat), Purgatori (D.O. Costers del Segre) o Vinyarets (D.O. Penedès), son algunos de sus últimos lanzamientos



Hablamos con... Miguel Torres, director general de Familia Torres



"Nuestro principal hito ha sido mantener la bodega en manos de la familia durante todos estos años, con cada generación innovando a su manera y aportando su particular visión al desarrollo del negocio. Me parece extraordinario que hayamos llegado hasta aquí y es una suerte poder seguir haciendo lo que nos apasiona: elaborar vino y cuidar las viñas. Ahora, el reto más importante al que nos enfrentamos es el cambio climático".

Comprometidos en la lucha contra el cambio climático

La quinta generación, representada por Miguel y Mireia Torres Maczassek, continúa hoy transmitiendo el legado familiar, desde el respeto por la tierra y la tradición y apostando también por la innovación, pero bajo el constante desafío que para la viticultura actual supone la emergencia climática. La bodega del Penedès habrá reducido este 2020, si se cumplen las previsiones, un 30% sus emisiones de CO_2 por botella en todo su alcance, desde la viña hasta el consumidor, en relación con el 2008, cuando estableció la lucha contra el cambio climático como uno de sus principales ejes de actuación mediante la implementación de medidas de adaptación y mitigación. Para 2030, se ha fijado como nueva meta alcanzar el 55%.

Además de practicar una viticultura ecológica en la mayoría de sus viñedos y preservar paisajes con viñas históricas, la quinta generación de la Familia Torres se está focalizando en la elaboración de vinos de pequeñas producciones procedentes de fincas singulares y apuesta por variedades ancestrales recuperadas. Un proyecto iniciado hace más de 30 años que le ha permitido identificar, de entre las más de 50 recuperadas, al menos 6 variedades con gran potencial enológico y aptitudes para adaptarse a las altas temperaturas y a la sequía al tratarse de variedades de maduración tardía y marcada acidez.

Valores dignos de reconocimientos

En definitiva, en el presente de Familia Torres, conviven el valor de un legado vinícola ancestral, la identidad de una empresa familiar que mira a largo plazo, el carácter innovador que ha caracterizado a la bodega en su extensa trayectoria y el compromiso ambiental. Unos valores que han contribuido a proyectar y fortalecer su imagen en los mercados internacionales y hacerla merecedora de reconocimientos como el de la marca de vinos más admirada del mundo (*World's Most Admired Wine Brand*), que le ha otorgado la revista británica *Drinks International* en cuatro ocasiones. Además, Familia Torres forma parte de las *Primum Familiae Vini,* una asociación que integra 12 de las familias centenarias elaboradoras de vino más prestigiosas del mundo, y ha fundado recientemente el grupo *International Wineries for Climate Action* para impulsar la descarbonización del sector.❋

Celebración del 150 aniversario

Para celebrar sus 150 años de historia, Familia Torres está trabajando en la edición de un libro conmemorativo que recogerá los principales hitos de su larga trayectoria y las aportaciones de cada una de las cinco generaciones al frente del negocio, ilustradas con anécdotas y fotografías inéditas. También organizará varios eventos para colaboradores, clientes y profesionales del sector en distintos países a lo largo del año, siendo el acto central una cena de gala que tendrá lugar en mayo en la antigua bodega de Vilafranca del Penedès, donde empezó a escribir su historia.





FINE

El enoturismo en mayúsculas

En la Feria Internacional de Enoturismo (FINE) celebrada en Valladolid el pasado febrero –la primera feria dedicada íntegramente al turismo del vino– se ha constatado que el enoturismo no es solo un complemento de la bodega para vender más vino, tiene identidad propia. Es una rama del turismo especializado y no es solo para los *foodies*. Es un tipo de turismo enfocado a las familias, los deportistas, los enamorados del paisaje… ¡y, cómo no, a los *winelovers!*.



He tenido la suerte de presentar las jornadas #BEFINE a través de sus tres ejes vertebradores. Por un lado, la comercialización e innovación. Por otro, cómo mejorar tu experiencia enoturística y por último, cómo hacerte visible. "El enoturismo tiene que ser rentable por sí solo, o no será" decía Adela Pereira, experta en su taller de markéting digital. Y es que la bodega se tiene que olvidar de vender "cuanto más tickets de visita mejor" y fidelizar al consumidor, hacer que los visitantes se conviertan en embajadores de la marca y seguir el contacto con ellos, aunque sea *online*. "Se tiene que vender el destino no solo una empresa" declara el sociólogo Lluís Tolosa (con más de 23 libros dedicados a ello) porque la gente que va a pasar un fin de semana





a una zona no solo ve una bodega, si no que también disfruta de la comida de la región, de actividades culturales y de los hoteles ¡y qué hoteles!.

Los hoteles, fundamentales en la experiencia enoturística

Dos ejemplos: Le domaine de Abadía Retuerta con su director general, Enrique Valero y su brillante concepto por un lado (con un restaurante de estrella Michelin inclusive) y en Alentejo el nuevo lujo rural de la mano de Ana Faustino, general Mánager del Hotel Sao Lourenço. Otro ejemplo tangible es el de Paul Woolls, de la bodega Progeny Wines en Napa Valley que vende toda su producción (menos la que le vende al mítico restaurante californiano The french Laundry) –y a un precio muy elevado– directamente al consumidor final. O casos prácticos como la experiencia ascética de Rocca di Frassinello (con el arquitecto Renzo Piano) en la Toscana de la mano de Pericle Paciello.

Las bodegas deben intentar que los visitantes se conviertan en embajadores de su marca

Mesas redondas

Mesas redondas con Rosa Melchor, presidenta de Acevin o la gran Alicia Estrada con una larga, densa y consolidada carrera profesional que nos habló de enoMICE, un segmento con unas características específicas. Y el punto de vista internacional de Pedro Vargas, director de Proyectos Internacionales del Foro de Marcas Renombradas Españolas, que también participó en una mesa redonda.

Recordemos que los franceses tienen en Bordeaux la ansiada "ciudad del vino" pero tiempo al tiempo, que nosotros nos pongamos las pilas. Y es que cuando ves las actividades que hace un término tan mitificado como los *Grand Crus Classés* de la mano de Sylvain Boivert, director del *Conseil des Grands Crus* y con el caso concreto de catas encima de un árbol en Sauternes con Vincent Labergère Chateau de Rayne, ves que no todo está inventado.



Punto de encuentro para generar contactos

La primera edición de FINE ha brindado con más de 40 bodegas y territorios enoturísticos de España y Portugal. Alberto Alonso, director de la Feria de Valladolid, ha señalado que "la puesta en marcha de FINE obedece a la voluntad de ofrecer a empresas, denominaciones de origen, rutas y, en general, a las empresas del sector un punto de encuentro en el que gestionar contactos y acuerdos comerciales que favorezcan el crecimiento y desarrollo de este importante segmento de actividad". Y sí claro, el próximo 2021 habrá una segunda edición porque ha sido verdaderamente un éxito.✻

Enoturismo 3.0

Precisamente durante la *Barcelona Wine Week* con Anne-Josephine Cannan (de Clos Figueras) y Adriana Ochoa (Bodegas Ochoa) moderamos una ponencia sobre el enoturismo 3.0. Según los datos de la Asociación Española de Ciudades del Vino, en 2018 las rutas del vino recibieron 3,2 millones de visitantes que generaron un impacto económico de 67 millones de euros. La mayoría de esos visitantes, el 73,8 por ciento, son españoles. ¡Y explican su experiencia en las redes! Estamos siempre bajo examen: es la dictadura de los *Like Its!!!* Y acabo recordando la frase del gurú del enoturismo, Paul Wagner : "la visita a la bodega es el precio a pagar por tomar una copa de vino".

BARCELONA WINE WEEK

Gran acogida del mundo del vino a la primera edición

Barcelona Wine Week ha cerrado su primera edición con excelentes cifras de participación: más de 550 empresas expositoras, 40 Denominaciones de Origen españolas y más de 15.000 visitantes, que asistieron a cerca de 3.200 reuniones de negocios y 50 actividades programadas. *Vinos y Restaurantes* estuvo presente y pulsó la opinión de diferentes expertos del sector y tomó nota de las novedades que allí se presentaron. **TEXTO: LAURA MORALES**



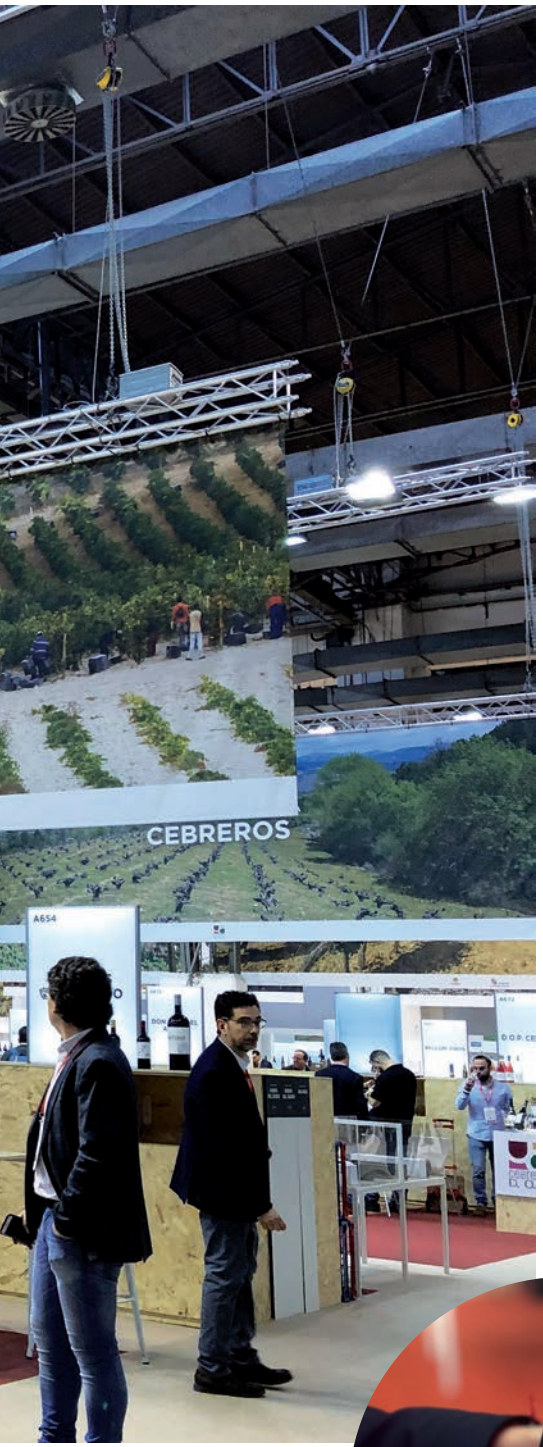
Barcelona Wine Week (BWW), impulsado por Fira Barcelona a través de su sociedad Alimentaria Exhibitions, se celebró por primera vez en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona del 3 al 5 de febrero. Esta nueva feria –surgida con el objetivo de sustituir y mejorar el antiguo pavellón de Intervin de Alimentaria– contó con el apoyo de la Federación Española del Vino (FEV), ICEX y numerosas instituciones españolas del mundo del vino.

Buenos resultados

Los buenos resultados obtenidos, avalados y reconocidos unánimemente por los principales agentes del sector –bodegas, asociaciones, D.O.s y compradores, entre otros–, confirman el acierto del modelo de BWW y le auguran un prometedor futuro como certamen de referencia del vino español.

Las 550 empresas expositoras de Barcelona Wine Week, procedentes de prácticamente todas las comunidades autónomas españolas, presentaron más de 600 referencias novedosas durante los tres días de Salón, y ocuparon íntegramente los 19.000 m^2 del recinto Montjuïc de Fira Barcelona. Por superficie contratada y número de empresas expositoras, Cataluña fue sin lugar a dudas la Comunidad Autónoma con mayor presencia, seguida de Castilla y León, La Rioja, Euskadi y Navarra.

Además, entre las cifras positivas se encuentra la visita de 15.600 profesionales, un 13% procedentes de 54 países. También se contó con la presencia de más de 300 com-







pradores internacionales de mercados estratégicos para la exportación de vino español invitados por la organización. Esta significativa representación de operadores internacionales supondrá para un buen número de bodegas expositoras incrementar sus exportaciones. En total, se estima que durante los tres días de la feria se celebraron unos 3.200 encuentros de negocios.



Más de 130.000 copas de vinos catadas

La organización de Barcelona Wine Week estima que durante su celebración se han servido más de 130.000 copas de vino, entre las catas ofrecidas por los expositores, las autoguiadas de la barra *Fabolours 50 by Woman* –producidos e impulsados por mujeres como Mireia Torres (Jean Leon), Mariona Rendé (Rendé Masdéu) o Anne Cannan (Clos Figueras), entre otras– y las dirigidas, organizadas dentro del programa de actividades del salón.

Expertos en vino, gastronomía y cócteles

El nuevo certamen contó con la participación de medio centenar de expertos de primer nivel, que ofrecieron distintas modalidades de catas y ponencias como el editor ejecutivo de *Wine Spectator*, Thomas Matthews; los sumilleres François Chartier y Ferran Centelles; el *Master of Wine* Pedro Ballesteros, los bodegueros Miguel y Mireia Torres y el enólogo Antonio Flores, entre otros muchos.

Además de impulsar el conocimiento en torno al vino en el espacio de actividades BWWHub, el salón puso en valor sus vínculos con la cultura y la gastronomía en el área BWWGastronomy (que ofreció siete maridajes a cargo de los restaurantes barceloneses 130, D'Aprop, Casa Xica, Monocrom, Xerta, Gresca y Oriol Balaguer) y también dio a conocer las últimas tendencias en coctelería y destilados en la zona Barcelona Cocktail Art.

Sostenibilidad y respeto al territorio

El posicionamiento de cada vez más productores vinícolas por desarrollar un mayor cuidado en cuestiones medioambientales se plasmó tanto en las últimas propuestas de los expositores como en las ponencias ofrecidas en el extenso programa de actividades.

Así, algunas de las referencias que más expectación generaron en BWW fueron los vinos con un probado arraigo ancestral al territorio, los de alta montaña –cultivados en alturas más elevadas de lo común a causa del calentamiento global–, así como los biodinámicos, naturales y ecológicos, donde el respeto a la naturaleza y a escala humana están en el centro de la producción.

La organización del salón también ha apostado por un uso más racional de los recursos en el mismo, comprometiéndose a reciclar la mayor parte del mobiliario utilizado en su próxima edición. Asimismo, ha colaborado con Ecovidrio –que ha recogido más de 18.000 botellas durante la celebración del salón– para fomentar el reciclaje de botellas y ha reducido el uso de plásticos de un solo uso.

LA OPINIÓN DEL SECTOR EN PRIMERA PERSONA


Javier Pagés


Anna Vicens

Javier Pagés

El presidente de Barcelona Wine Week y del Consejo Regulador de la D.O. Cava, Javier Pagés, declaró al cierre de la edición: "pretendíamos ser un verdadero escaparate para mostrar la excelencia del vino español en el mercado internacional, ese evento donde todo el mundo del vino quiere estar, y estamos en el buen camino para conseguirlo". A lo que añadió que el primer balance había sido "muy satisfactorio" teniendo en cuenta que era un salón que partía de "un concepto novedoso, de alguna forma rupturista, que suponía asumir riesgos".

J. Antonio Valls

Por su parte, J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, hizo hincapié en "la buena aceptación por parte de los profesionales del nuevo formato de salón, que recrea un recorrido por todos los territorios vitivinícolas de España y que da cabida tanto a grandes grupos como a pequeñas bodegas, dando todo el protagonismo al vino". Además de los responsables de la feria, *Vinos y Restaurantes* quiso pulsar la opinión de algunos bodegueros presentes con stand y de otros destacados miembros del sector, especialmente del catalán, ya que al celebrarse la feria en Barcelona tuvo una gran acogida por parte de visitantes y expositores de toda Cataluña.

Carlos Moro

Pero antes de centrarnos en esa zona geográfica, estuvimos conversando con Carlos Moro, presidente de Bodegas Familiares Matarromera y uno de los empresarios vitivinícolas más importantes de España, con presencia en seis Denominaciones de Origen, que nos expuso sus impresiones sobre la primera edición de la BWW: "Era necesario pasar de una actividad generalista como Alimentaria a una especializada como esta. Tiene una gran ventaja con respecto al antiguo Intervin, veo mucho más profesionalización pero falta de expositores de zonas muy emblemáticas como Rioja, Castilla y León o Andalucía. De cara a próximas ediciones habría que conseguir que se incorporaran más bodegas y grupos bodegueros porque la unión hace la fuerza. Yo lo recomiendo. Se debe venir porque además esta feria ofrece la posibilidad de hacer negocios". Y añadió: "Para mí el balance ha sido bastante positivo, he visto a mi equipo trabajando mucho pero hay cosas que se deberían mejorar, hay que encandilar y enamorar a todas las bodegas de España y también a los exportadores, al menos de Europa, de América Latina y de Asia".

"Un escaparate para mostrar la excelencia del vino español en el mercado internacional"
Javier Pagés

"Hay que conseguir que se incorporen más bodegas y grupos bodegueros"
Carlos Moro

"Da cabida tanto a grandes grupos como a pequeñas bodegas"
J. Antonio Valls

Valentí Roqueta

Otro bodeguero con solera al que entrevistamos fue Valentí Roqueta. Se trata de una de las personas que más entienden del sector, tanto a nivel nacional como internacional, por su sólida formación académica y experiencia. Impulsor y expresidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla de Bages (Barcelona), y defensor como nadie de las variedades enológicas tradicionales de su comarca, es el presidente del grupo vitivinícola Roqueta Origen y el actual presidente de la Asociación Vinícola Catalana, que representa actualmente al 80% de las bodegas de Cataluña. Cuando le preguntamos si creía que se cumpliría el ambicioso objetivo con el que había nacido la BWW –convertirse en el mayor escaparate internacional del vino español de calidad– nos respondió: "Este objetivo se cumplirá siempre y cuando se vaya trabajando en esta dirección y nos creamos de verdad que este objetivo es posible. Seguro que es una buena opción por la ubicación: Barcelona reúne unas condiciones fantásticas para tener una gran feria del vino. Es una ciudad abierta al mundo y España necesita un Salón de categoría que refleje las características de nuestros productos". Con respecto al cambio en relación a Alimentaria afirmó: "Aquí los vinos tienen toda su personalidad. Ha nacido una feria única, que se celebra a principios de año, lo que la convierte en la primera feria de Europa. Y también es importante el sentido de la feria. Prima el territorio



Carlos Moro

y la vinculación de las bodegas con su territorio. Además, el que viene a visitar la feria lo tiene más fácil para encontrar la zona vitivinícola o la bodega que busca. Para ser el primer año, la feria pinta bien pero tiene retos por delante: lograr que la España vitivinícola sienta que ésta es su feria. Si se hace bien es una feria que puede tener una gran potencial".

Anna Vicens

También quisimos conocer la opinión de Anna Vicens, presidenta de la Associació Catalana de Sommeliers desde hace cuatro años y miembro del panel de cata de numerosos concursos nacionales e internacionales, entre otras actividades profesionales. "Yo espero que el objetivo que se ha propuesto esta feria de convertirse en el mayor escaparate de vino español de calidad se cumpla, porque han hecho una apuesta muy fuerte que es separarse de Alimentaria para que sea una feria más especializada. Con toda la propuesta que hay, yo creo que es un buen comienzo". Y añadió: "Con respecto a Intervin, veo que aquí, todo está mucho más organizado, ya que al estar por zonas si buscas una bodega es mucho más fácil de encontrar. Y otra ventaja con respecto a Alimentaria es que cuando catas vinos no hay humos ni olores de comida". Finalmente, su balance de la ferie fue el siguiente: "A nivel de expositores muy bien, quizá he echado de menos algo internacional, pero por lo demás está todo bastante bien representado. Además, todo tipo de actividades: talleres, catas, sesiones informativas. Eso sí, lo que he visto es que hay bastante visitante de aquí con respecto a otras ferias de vino, yo creo que lo que se tiene que hacer es trabajar más en la internacionalización de la feria".

"Ha nacido una feria única, que puede tener un gran potencial"
Valentí Roqueta

"Hay que trabajar más en la internacionalización"
Anna Vicens

"El nuevo formato es mucho más moderno y asequible, y el visitante es más profesional"
Salvador Puig



Salvador Puig

Finalmente, *Vinos y Restaurantes* se puso en contacto con Salvador Puig, Director General de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), ya que este Instituto contó en la BWW con un espacio de atención al visitante para mostrar la diversidad del sector vitivinícola catalán. "En el nuevo formato de feria BWW, se han enfatizado de manera especial las D.O., cosa que nos parece un acierto, pero hemos querido visualizar que estábamos allí, para atender aquellas personas que desearan una información global de nuestra vitivinicultura y de los diferentes territorios que la componen. El tipo de visitante en este nuevo formato es más profesional y en general tiene un buen conocimiento de la riqueza y diversidad de la vitivinicultura catalana". Al comentarle que la BWW se adapta mucho al modelo vitivinícola catalán de apuesta por las D.O., nos lo corroboró: "Efectivamente. El sector vitivinícola catalán ha apostado desde hace tiempo, por la Denominaciones de Origen. Más del 90 % de la uva que se produce en Cataluña se destina a vino con DO. Desde el INCAVI compartimos y promovemos este modelo, ya que garantiza el origen del producto, fomenta el producto de proximidad, facilita la innovación y la mejora continua de la calidad, facilita la presentación de nuestro producto a los consumidores y todo esto con la participación de todos los agentes implicados en los diferentes consejos reguladores. El sector del vino tiene suficiente potencia y especificidad para tener un salón monográfico. En Intervin quedaba excesivamente diluido y las sinergias con los otros sectores de la alimentación no compensaban los inconvenientes de estar en una feria tan global. Así lo veníamos manifestando a Fira de Barcelona y celebramos que se haya dado el paso de plantear este nuevo salón". Con respecto a las impresiones y valoración del nuevo Salón nos comentó que en general las impresiones habían sido muy positivas. "El nuevo formato es mucho más moderno, asequible para todo tipo de bodegas. Y el visitante es más profesional y por tanto las entrevistas de trabajo más productivas. Sin duda, es una feria que promete y que puede formar parte de un triplete WineParis, Vinitaly, BWW, complementario a Prowein. Es una buena oportunidad para el vino catalán y también para el del resto del estado que vale la pena aprovechar.❋

Éxito del certamen Barcelona Rosé International Bubbles Awards



Los primeros *Premios Barcelona Rosé* se entregaron el domingo día 2 de febrero bajo el amparo de BWW. Se evaluaron mediante una cata a ciegas más de 82 rosados espumosos de toda Europa. El gran triunfador fue el cava *Montesquius 1918 Rosat Gran Reserva 2009 Brut Nature,* que se alzó con la Medalla de Oro al Mejor Espumoso Rosado, método tradicional, de más de 30 meses y con la Gran Medalla de Oro como ganador absoluto del concurso.



La bodega Pagos de Anguix muestra su primer vino

Pagos de Anguix 10 Meses 2017 es el primer vino que surge de la bodega burgalesa del mismo nombre. Se trata de un crianza de 10 meses en barrica de roble francés elaborado al 100% con la variedad tinto fino. Un vino que marca el estilo profundo, maduro y elegante de la gama de vinos de la bodega.

Ruta del Vino de Rías Baixas



El futuro de las Denominaciones de Origen, a examen

La BWW acogió un encuentro bajo el título *El futuro de las denominaciones de origen*, organizado por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), un diálogo en el que, con la participación de profesionales de reconocido prestigio, se abordaron los retos y las principales líneas de desarrollo de las DDOO de cara al futuro y la forma de reforzar y de lograr que su aportación a operadores y consumidores sea aún mayor.

Vermut y ratafía de Priorat B&D

Entre las novedades que presentó en BWW la bodega Priorat B&D, estaban el *Vermouth Dos Déus Caliente Nordic & Mediterranean* y la ratafía *Mina*. El vermut presentado, como su nombre indica, está pensado para tomar caliente. Partiendo de una base de tempranillo, en el Nordic destacan el clavo, la canela y la piel de naranja y en el *Mediterranean*, el café, la vainilla y los cítricos con un fondo de chocolate.





Ponencia magistral sobre el cava

La D.O. Cava y François Chartier fueron los grandes protagonistas de una exitosa ponencia en la que el prestigioso sumiller canadiense presentó *Cava, armonía universal* junto al presidente de la Denominación, Javier Pagés. Se trata de un estudio molecular pionero que demuestra que el cava es capaz de combinar a la perfección una infinidad de sabores del mundo.



Matís, lo más nuevo de Abadal

Valentí Roqueta nos describe así este vino que la bodega Abadal presentó en primicia: "*Abadal Matís* es una evolución dentro de Abadal. Es un paso hacia la madurez. Se fusionan las variedades internacionales que se dan muy bien en nuestra zona con variedades autóctonas recuperadas buscando un vino que sea muy actual. *Matís* expresa de una manera muy singular todos lo matices del viñedo y del territorio y la evolución exitosa de la bodega".

Novedades de Bodegas Familiares Matarromera

El propio Carlos Moro, nos explicó qué novedades presentaban en la feria: "Presentamos las nuevas añadas pero también los vinos de Carlos Moro, como *CM Finca Picón de Zurita,* que acaba de salir al mercado, un vino de autor y de pago de Ribera del Duero; también presentamos *Viña Garugele,* que es uno de los primeros vinos singulares de Rioja y la bodega de Ribeiro Casar de Vide, así como el vino *Emina Rosé Prestigio* y el Proyecto Esencia de Matarromera".



Corpinnat acudió con sus 10 bodegas



Las bodegas Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca, Torelló, Huguet-Can Feixes, Júlia Bernet, Mas Candí y Can Descregut participaron juntas en la feria. Durante los tres días de la muestra, decenas de profesionales del sector vitivinícola se acercaron a los stands de Corpinnat para conocer con más detalle los valores de esta marca y probar sus vinos espumosos de calidad.



Presentación del vino solidario La Garnatxa Valenta

La BWW acogió la presentación de la segunda añada de este vino que la asociación Terra de Garnatxes elabora con el objetivo de recaudar fondos para el proyecto #ParaLosValientes del Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona y el Pediatric Cancer Center Barcelona. Un año más, las bodegas Clos Figueras, Edetària, Finca Viladellops, Lagravera, La Vinyeta y Vinyes Domènech han aportado sus mejores barricas para elaborar un *coupage* que refleja las diferentes garnachas del territorio catalán.



Primer Foro Cava, Dieta Mediterránea y Salud

La D.O. Cava y la Fundación Dieta Mediterránea presentaron las conclusiones de este primer Foro. Se expuso que el consumo moderado de cava contribuye a potenciar los beneficios de la Dieta Mediterránea en un 25%, una conclusión avalada por estudios científicos internacionales.

La D.O.P. Jumilla refuerza su imagen en el exterior



La denominación murciana aprovechó para reforzar su imagen en los mercados internacionales acudiendo a la feria BWW. 11 bodegas acompañaron al Consejo Regulador. La D.O..P Jumilla presentó una imagen de marca basada en la puesta en valor del terruño, la viticultura tradicional en secano y el cultivo ecológico, que tanto identifican a sus viñedos donde nace la variedad monastrell.

Participación exitosa de la D.O. Terra Alta

La D.O. tarraconense participó en la feria con un espacio propio donde los asistentes pudieron encontrar los vinos de algunas de las bodegas que la conforman como Altavins, Bernaví, Celler Batea, Celler Cooperatiu de Gandesa, Celler Josep Vicens, Celler La Botera, Celler Mariol, Celler Piñol, Celler Xavier Clua, Cellers Tarroné, Estones Vins, Herència Altés, LaFou Celler, Les Vinyes del Convent, Sant Josep Vins y Viticultors Bateans.



Nueva colección Riedel Winewings



Se trata de una colección de copas diseñada personalmente por Georg Riedel que cuenta con siete modelos de copa diferentes: tres para vinos tintos, tres para blancos y uno para champagne, cavas y vinos espumosos. En sus propias palabras, estas copas "no priman la estética" pero cuentan con un original diseño que es "sobre todo funcional para ayudar a que los aromas y sabores de cada tipo de vino despeguen rumbo a los paladares más exigentes".



Grupo El Gaitero da a conocer los vinos de Real Agrado

La bodega riojana, perteneciente al Grupo El Gaitero, contó con un stand propio en el que dieron a conocer sus vinos, que se caracterizan, entre otras cosas, por estar elaborados exclusivamente con uva propia procedente de sus 100 hectáreas. Entre ellos se encuentra uno sumamente especial: *Canterabuey,* el primer *Viñedo Singular* de la D.O.Ca. Rioja, la nueva categoría que reconoce a los vinos de calidad superior.



Cata de variedades ancestrales recuperadas

Mireia y Miguel Torres, miembros de la quinta generación de Familia Torres, impartieron una cata magistral de vinos elaborados con variedades ancestrales catalanas recuperadas para mostrar su gran potencial enológico y capacidad para afrontar el cambio climático. Los 60 profesionales asistentes tuvieron la oportunidad de catar cuatro de estas variedades prefiloxéricas, bautizadas como forcada, moneu, pirene y gonfaus.

Rioja apuesta por la diversidad



Rioja presentó en primicia en Barcelona Wine Week una visión del conjunto de la Denominación, fusionando sus últimas novedades con su histórica apuesta por la calidad y ratificando su liderazgo como generador de tendencias en el mundo del vino, manteniendo una fuerte vinculación con la genuinidad del territorio.

Entre los vinos presentados generaron sorpresa uno de los primeros 13 *Viñedos Singulares* y el recién lanzado al mercado espumoso de calidad de Rioja.

D.O. Ribera del Guadiana

Sabor a Extremadura

Amparada inicialmente en sus orígenes bajo el paraguas genérico de vinos de Extremadura, fue reconocida oficialmente como Denominación de Origen desde 1999.





POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA



Con grandes influencias de los pueblos celtas y lusitanos, que conformaron el Ducado de Feria, dotado de un Señorío con 16 villas medievales, premiado con un enorme legado arquitectónico, con yacimientos, calzadas... atesora también un fuerte compromiso gastronómico, preñado de riqueza: quesos, embutidos ibéricos, ganadería, pimentón, cerezas y por supuesto una envidiable viticultura. Siendo esta última de índole casi extrema –con unas condiciones de escasos regímenes pluviales–, todo un desafío para los agricultores y viticultores. También ofrece una variación de paisajes, en su mayoría con suelos pobres, de gran mezcolanza (arenosos, arcillosos, aluviales, pizarrosos), sometidos a severas sequías estivales, con temperaturas oscilantes sobre los 40 grados y heladas primaverales, que rara vez bajan

Enoturismo

Los vinos y la deliciosa gastronomía extremeña son una excelente excusa para programar una visita a esta rica y bien abastecida región. Desde la Ruta del Vino Ribera del Guadiana nos facilitan una escapada, tanto programando las vacaciones estivales, o de fin de semana, ofreciéndonos un nutrido abanico de ocio: alojamientos rurales, naturaleza, museos, artes y tradiciones de sus pueblos, ruta de sus bodegas, enotecas o vinoterapia, bajo el lema "los Colores de la Vendimia", o "Vinopasión". Una oportunidad de ahondar y ampliar los sabores de esta veinteañera, que no adolescente, denominación.



de los 0 grados, con un clima continental de moderada influencia atlántica.
A pesar de ser una de las principales regiones de España en lo referente a extensión de cultivo, su progreso se ha visto ralentizado, pues históricamente existía una amplia dedicación a la exportación de graneles, concepto algo ya residual, y primordialmente a la producción de holandas para zonas de elaboración de brandy del Marco de Jerez. Una visión por tanto, que ha estado frenando iniciativas para la progresión y ralentizando una zona que agrupa 36 municipios –ubicados entre los oscilando entre los 250 y los 800 metros sobre el nivel del mar– y seis zonas o subregiones: Tierra de Barros, Matanegra, Ribera Alta, Ribera Baja y Cañamero.

Cómo es la añada 2019

En la añada 2019, la vendimia de las 21 bodegas Bodegas Certificadas bajo el amparo

- **Variedades: Las variedades aceptadas en blancas son: alarije, borba, cayetana blanca, cigüente, pardino, macabeo, chelva, eva o beba de los santos, malvar, moscatel, pedro ximénez, verdejo, perruno y sauvignon blanc. Siendo las tintas, garnacha, tempranillo o cencibel, bobal, cabernet sauvignon, graciano, mazuela, merlot, monastrell, syrah, jaén tinto y pinot noir.**
- **Vinos: La uvas con las que se elaboran los tintos son ricas en taninos y materia colorante, dando lugar a vinos cálidos y ricos en alcohol. Los blancos son muy aromáticos y los rosados muy frutales. Así mismo, en esta zona acogen un cava "made in Almendralejo", de digna representación.**

I Salón de Vinos con D.O. Ribera Del Guadiana en Madrid

El pasado febrero y como punto de encuentro la capital española, Madrid, tras cumplirse 20 años de la fundación oficial de la D.O. se celebró una cata/exposición, exclusiva para profesionales del sector, bajo el lema " Tierra, Vino y Amig@s", un encuentro en el que 17 bodegas presentaron sus mejores elaboraciones, junto a un nutrido repertorio de los productos abanderados de la región: quesos de Ibores, Torta del Casar, la Serena, Jamón ibérico Dehesa de Extremadura, Pimentón de la Vera, Aceites de Monterrubio, carnes con Indicación Protegida Cordero de Extremadura "Corderex" y Ternera de denominación acogida.



de la D.O. Ribera del Guadiana apunta a un descenso significativo de la producción, lo cual aumenta los parámetros de calidad que se le auguran a la calificación; entre un 25% a un 30% es lo previsto por dicho Consejo Regulador en algunas variedades, no todas, puesto que el ciclo vegetativo no se adelantó, en cuanto a las previsiones anuales, pero si una "premier" de unas dos semanas respecto a otras vendimias anteriores, debido a un verano con estrés hídrico. Una elevada concentración de azúcares y buen estado sanitario son el resultado del sondeo del director del Consejo, Francisco Javier López, quien expresa textualmente que "destacarán las variedades tintas por su capa media-alta y los blancos por aromáticos y afrutados, con elaboraciones más parcas y exhaustivas, en pos de la calidad".❋

La sencillez de la cocina extremeña tradicional –basada en las excelentes materias primas de la zona– ha evolucionado hacia una cocina de vanguardia capaz de conquistar a los paladares más sibaritas.



Restaurante Cebo (Madrid)



Restaurante Atrio (Cáceres)

Producto, tradición y vanguardia

Extremadura gastronómica

Extremadura es un paraíso gastronómico gracias a sus productos. Por ejemplo, aquí se elaboran unos de los mejores perniles de la Península Ibérica, el jamón D.O.P. Dehesa de Extremadura, debido precisamente a la gran extensión de dehesa que posee la región. A él se unen otros embutidos ibéricos como lomo, morcilla, chorizo, salchichón, morcón... En general, podríamos decir que toda la gastronomía de Extremadura es "de pata negra", es decir, de una calidad fuera de toda duda. Desde Turismo de Extremadura nos invitan a probar "las calderetas o un buen plato de migas, una chanfaina o un zorongollo" Y añaden: "Si hablamos de postres... Una porción de técula mécula, cuya receta guardan con tanto celo los dueños de la pastelería de Olivenza en la que se elabora; arrope, perrunillas, bollos de chicharrones, hornazos, sapillos o repápalos en leche... Y es que a nadie le amarga un dulce. Las que sí son de dulce son sus frutas, empezando por las cerezas, de las que Extremadura es primera productora de España y cuenta con la D.O. Cereza del Jerte. Pero también es importante su producción de ciruelas, pues esta región se sitúa en el primer puesto en cuanto a volumen en Europa. Los quesos también son importantes, tanto que se cuenta que en la Edad Media se usaban como moneda de cambio. Famosas son las Tortas del Casar, los Quesos de La Serena y Los Ibores, todos con D.O. También se pueden probar unas quesaíllas de las cabras de La Raya, un queso de cabra de Gata, de Las Hurdes, Castiblanco o de La Vera. Y ¿qué mejor que regar todos estos manjares con un vinito de la tierra, de los de la D.O. Ribera del Guadiana? O con uno de pitarra". Para finalizar, nos proponen brindar con una copa de cava de Almendralejo.

Extremadura Turismo



Bacalao confitado al estilo monacal

Evolución de la cocina

Muchos platos tradicionales surgen de la necesidad de aprovechar al máximo los recursos que ofrecía la naturaleza en cada momento. Pero paradójicamente, también se ha practicado en Extremadura a los largo de la historia una cocina muy elaborada, que nace en los monasterios y núcleos asociados a órdenes religiosas, donde la calidad, y sobre todo variedad y mayor abundancia de alimentos propicia el refinamiento de las recetas. Hasta nuestros días ha llegado una cocina tradicional que une estas influencias, con infinitos matices... cada comarca, cada pueblo, aporta ese toque particular a su cocina que la hace diferente, aun compartiendo las mismas raíces. Esta cocina tradicional, como decíamos al principio, ha evolucionado o bien ha servido como base a una innovadora cocina de vanguardia cuyo máximo exponente es el restaurante Atrio –ubicado en la ciudad de Cáceres– que posee tres soles Repsol y dos estrellas Michelin. Y es que los responsables de este restaurante –Jose Polo y Toño Pérez– se convirtieron hace ya más de 30 años en los renovadores de la restauración extremeña. Desde la antigua ubicación del restaurante, en el número 22 de la avenida de España, Jose y Toño revolucionaron los códigos culinarios de la ciudad introduciendo no solo las nuevas técnicas de vanguardia sino también un nivel de excelencia en la sala hasta entonces poco habitual en la región gracias al cual consiguieron situar a Cáceres en el mapa gastronómico mundial. Hoy, ya en su nuevo emplazamiento, en plena plaza de San Mateo, continúan innovando, evolucionando y demostrando que el lujo no siempre es palpable.

Restaurantes que vale la pena visitar

Al citado Atrio, de visita imprescindible para los amantes de la buena mesa, se unen otros establecimientos que no defraudarán al comensal más exigente. Por ejemplo, son toda una garantía los que lucen soles Repsol. Así, este año la famosa guía española ha revalidado el sol otorgado a Torre de Sande en Cáceres y ha premiado por primera vez a los restaurantes de Badajoz, Galaxia y Marchivirito. A los dos nuevos restaurantes que suman un sol, el reconocimiento les cogió por sorpresa. "No lo esperaba para nada; esto es el fruto de muchos años de trabajo y seguiremos mejorando, porque no nos conformamos y ahora todavía tenemos que esforzarnos más", señaló al enterarse José María Martínez, el propietario del Restaurante Galaxia de Badajoz. El distintivo de este establecimiento que abrió sus puertas hace 38 años y cuenta con 16 empleados es usar productos de calidad:



Jamón D.O.P. Dehesa de Extremadura



D.O.P. Pimentón de la Vera



D.O.P. Cereza del Jerte



D.O.P. Torta del Casar

Alimentos de calidad

Extremadura, una de las grandes despensas de España, cuenta con diez Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) y dos Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P) en las que encontramos jamones, quesos, aceites y vino, alimentos profundamente enraizados en la gastronomía española desde hace siglos.

D.O.P.
Aceite Gata-Hurdes
Aceite de Monterrubio Pimentón de la Vera
Cava de Almendralejo
Cereza del Jerte
Jamón Ibérico Dehesa de Extremadura
Miel Villuercas-Ibores
Queso Torta del Casar
Queso de la Serena
Queso de Los Ibores
Vino Ribera del Guadiana

I.G.P.
Cordero de Extremadura (Corderex)
Ternera de Extremadura


Cocina del restaurante Atrio (Cáceres) con el chef Toño Pérez

"chacinas, ibéricos, quesos, buenas carnes, pescados...". La *Guía Repsol* lo define así: "Uno de los restaurantes más singulares de Badajoz. Empezando por la decoración, que parece el interior de un cohete espacial, y siguiendo por su notable oferta de marisco fresco y raciones. Entrecot de retinto, almejas a la marinera, percebes, coquinas…" Marchivirito, por su parte, es otro de esos restaurantes que siempre han tenido buena fama y estaba entre los recomendados y seleccionados por la *Guía Repsol*, pero no ha sido hasta la última edición cuando ha obtenido su primer sol. "Ha sido una sorpresa, la verdad. Este premio es un prestigio, un reconocimiento para todo el equipo porque todos llevan muchos años aquí esforzándose por dar lo mejor de cada uno y así seguiremos haciéndolo. Un premio de este tipo es una inyección de motivación y de responsabilidad", afirma Pepe Domínguez, su propietario. Este establecimiento de la capital pacense cumplirá pronto los 31 años de historia y cuenta con 18 empleados. La cocina tradicional española es su plato fuerte. "Tenemos carnes y pescados de calidad, productos de temporada...". La famosa guía española de carreteras lo describe con estas palabras: "José Domínguez ha convertido una antigua venta de carretera en uno de los restaurantes de más renombre de la ciudad. Una apuesta por los platos de siempre, muchos de inspiración pacense, bien ejecutados y dispuestos sin florituras en un comedor con terraza vestido al modo más clásico y tradicional. Hechuras y servicio de vieja escuela para una carta muy amplia. Ensalada de perdiz escabechada, salmorejo extremeño, mollejas de cordero, almejas a la sartén, solomillo al foie...".

Finalmente, Torre de Sande, ha revalidado sus dos soles gracias a haber cautivado a la guía, que lo describe así: "En el cogollo de la ciudad monumental, una casa-palacio del s. XVI con jardín-comedor. Solo llegar, es ya gozar. Por otro lado, César Ráez es, desde hace años, un santo y seña de los cocineros extremeños. Dos ambientes: la tapería, con amplia oferta de tapas saladas y dulces –migas extremeñas con huevo buñuelo, crumble de chocolate con yogur griego– a precios asequibles. En el restaurante, la

¿Sabes qué es el zorongollo?

A simple vista puede parecer una simple ensalada de pimientos asados, pero en realidad es una receta que requiere bastante tiempo y paciencia. Para que los pimientos se hagan bien, hay que pintarlos con aceite, salarlos y ponerlos al horno hasta que pierdan su tersura. Mucho mejor si se cocinan directamente sobre el fuego, a la brasa. Del mismo modo hay que asar los tomates y los ajos. Una vez asados, se meten en una olla y se tapan hasta que se enfríen, entonces, se pelan y se parten en tiras. El tomate y el ajo, se machacan en un mortero. El toque final se lo da el aliño, para el que se usa el jugo de tomate y ajo, aceite de oliva, también de la tierra, y un pellizco de sal. Llegados a este punto solo queda por añadir una pizca de paciencia del comensal, pues la mezcla no se pude degustar hasta pasadas 24 horas, cuando el zorongollo haya macerado.



Extremadura Turismo



El gazpacho extremeño

Aunque es más conocido el gazpacho andaluz, el extremeño también es muy típico. Tiene su origen en los pastores y trabajadores del campo, y se elaboraba con pan duro, ajo, tomate, aceite de oliva, vinagre y sal. Una vez triturados o majados los ingredientes se añadía agua fría. El gazpacho servía a la vez como bebida refrescante y como alimento ligero, ideal para realizar las labores del campo en verano. Cuando se tomaba como plato principal se le añadían frutas y verduras de temporada, por ejemplo pepino, pimiento, cebolla, uvas o trocitos de melón.



Parador de Mérida



Parador de Cáceres

tradición y la temporada, mandan en la cocina de César. Para comer con calma y disfrutar comiendo".

Otros 38 restaurantes extremeños, pese a no estar premiados, aparecen recomendados por su calidad en la *Guía Repsol.*

Y si además de cocina de calidad buscamos alojamiento, una muy buena opción nos la ofrecen los Paradores, como el de Guadalupe, Jarandilla de la Vera, Cáceres, Trujillo, Plasencia o Mérida. En el Parador de Guadalupe ofrecen platos de la tierra como la *Cazuela de morcilla de la Puebla de Guadalupe* o el *Helado de queso de los Ibores.* En el de Jarandilla de la Vera no nos podremos resistir a las *Patatas Revolconas con Torreznos fritos* y en el Parador de Cáceres podremos probar platos exquisitos como las *Sopas de tomate de 'Miajadas' con higo secos,* la *Tabla de quesos extremeños de cabra, vaca y oveja con mermelada casera,* el *Huevo de la gallina de las plumas de oro*

Los Paradores ofrecen, además de alojamiento, una cocina de calidad



Albondigas de Cordero de Extremadura con curry de Cereza del Jerte

(leyenda cacereña), el *Mollu de bacalao* (ensalada típica a base de naranjas y bacalao) o el *Bacalao al estilo monasterio de Yuste*, y terminar con postres como los *Bombones de higos de Almoharín*. En el Parador de Trujillo nos esperan *Embutidos artesanos extremeños, Migas de pastor con huevo roto campero* y *Helado artesano de queso con miel de Las Villuercas.* En el Parador de Plasencia no podemos dejar de probar la *Caldereta de cordero recental de Extremadura I.G.P.,* el *Arroz caldoso de la Vega del Guadiana con pollo de corral y setas silvestres* y la *Paletilla de cabrito de la Sierra de Gata asada a baja temperatura y tostada*. Finalmente, en el Parador de Mérida no nos podemos perder la *Ensalada de Zorongollo con perdiz escabechada*, la *Caldereta de cordero extremeño con Pimentón de la Vera* y los *Repápalos dulces al aroma de ajonjolí*, postre emblemático de este Parador.❋





SALÓN GOURMETS 2020

Novedades que beben de la tradición



En esta 34ª edición, que se celebrará en IFEMA del 30 de marzo al 2 de abril, hay más novedades que nunca, en forma de nuevos espacios temáticos y concursos que recogen lo que está pasando en las bodegas, los huertos, las explotaciones ganaderas y también, cómo no, en la calle.



Se esperan alrededor de 2.000 expositores, 50.000 productos y 1.300 novedades, que convertirán a Madrid, un año más, en la gran capital gastronómica de Europa.

El producto será, como siempre, el gran protagonista en la feria más grande de Europa de alimentos y bebidas de calidad. Y es que el Salón Gourmets, abre cada vez más espacios para que agricultores, bodegueros, ganaderos, chefs, sumilleres y otros profesionales del mundo de la gastronomía, demuestren y expliquen cómo se elabora, prepara y consume el producto gourmet.

Actividades noveles

La hamburguesa gourmet, se ha ganado un lugar destacado en cantidad de restaurantes en los últimos años, por eso en el Salón se celebrará el 1er Burger Combat, Campeonato de España de Hamburguesas Gourmets/Latmannen. En esta misma línea de utilizar los mejores productos para platos cotidianos, la















Asociación Española de Pizzeros Artesanos ha elegido el Salón para celebrar por primera vez el Campeonato de España de Pizzas Gourmets, con cinco modalidades, clásica, pala, taglio, sin gluten y acrobacia, cuyos ganadores representarán a nuestro país en el Campeonato Mondiale della Pizza en Parma, Italia.

Nuestro tradicional churrasco, no podía quedarse fuera, el 1er Concurso Nacional de Maestro Parrillero Okelan/Gourmets, demostrará, no solo la destreza de los cocineros ante las brasas, sino también la increíble calidad de la carne que se produce en España, mientras que el 1er Campeonato Nacional de Cocido Madrileño Aneto 100% Natural, es el único certamen abierto a todo tipo de público, profesional y gourmet.

Concursos

A todas estas actividades noveles hay que añadir los ya tradicionales concursos de cortadores de jamón, sumilleres, cocina con AOVE – Jaén Paraíso Interior, abridores de ostras, quesos, cócteles y tiraje de cerveza. Y otros, de más corto recorrido, que ya se están afian-

El AOVE, el complemento perfecto



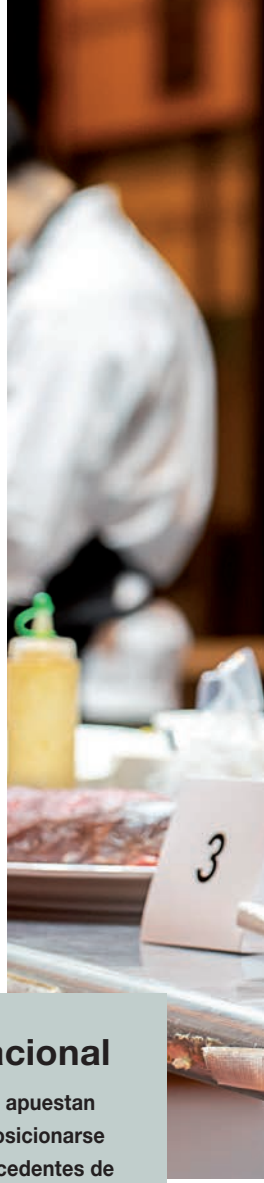
El aceite de oliva virgen extra, pilar de la Dieta Mediterránea y segundo sector con mayor representación en el Salón Gourmets, vuelve un año más con uno de los concursos más singulares y con mayor dotación económica de la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad de Europa, el 17º Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra 'Jaén Paraíso Interior'.

La finalidad del concurso es mostrar la versatilidad de los AOVEs jienenses, promocionarlos como ingrediente culinario esencial y fomentar la creatividad de los cocineros tanto nacionales como internacionales. Un campeonato por el que han pasado reconocidos chefs como Jordi Cruz (2003), Massimo Bottura (2005), Sergio Bastard (2009), Xanti Elías (2015), entre otros.

Constará de una fase eliminatoria en la que se analizarán todas las recetas presentadas y se escogerán los 12 cocineros que pasarán a la final. El requisito indispensable es que todos los platos contengan uno de los aceites seleccionados en la Cata Concurso Jaén Selección 2020. A elegir tienen los ocho mejores de la campaña 2019-2020.

Para escoger el ganador el jurado, integrado por periodistas especializados, cocineros de prestigio y representantes de la Diputación Provincial de Jaén, tendrá muy en cuenta la armonía del aceite de oliva con los ingredientes de la receta, además del sabor y presentación del plato.

Se concederán tres cuantiosos premios a los finalistas, llevándose el tercer clasificado 1.000 €, el segundo 3.000 € y el ganador absoluto 8.000 € junto a su trofeo de campeón.



zando, como el mejor cachopo, el arte de cisoria y cocina atlántica, convocada por primera vez el año pasado por Estrella Galicia, patrocinador principal y cerveza oficial del Salón.

Nuevas formas de exhibir el producto

El producto, también tendrá nuevas formas de exhibirse, por primera vez habrá un área dedicada exclusivamente a los productos ecológicos. *Organic Exhibition Area* será un testimonio actual de las nuevas formas de producción y consumo, donde el respeto al medio ambiente y la trazabilidad, marcan la tendencia a futuro. Dentro del Universo #Alimentosdeespaña que el MAPA lleva al Salón, a los ya tradicionales, Túnel del Vino, Túnel del AOVE y Túnel del Queso, se une el Túnel del Pescado, que bajo el lema "Y tú, ¿has pescado hoy?", ofrece un viaje a través de los beneficios de su consumo y la pesca sostenible.

Espacios de aprendizaje y reflexión

Y una vez más, los *Talleres Infantiles* enseñarán a los más pequeños el origen y elaboración de los productos gourmets y la importancia de una alimentación saludable.

Además, en medio de la vertiginosa actividad que suponen 60.000 m² albergando, 100.000 visitantes, 2.000 expositores y 50.000 productos, el Salón ha establecido un espacio para la reflexión y el intercambio de ideas en las *Mesas Redondas,* que este año celebran su 8ª

Una feria internacional

Numerosas firmas extranjeras apuestan por el Salón Gourmets para posicionarse en el mercado. Productos procedentes de Alemania, Argentina, Australia, Austria, Bélgica, Bielorusia, Canadá, China, Costa Rica, Estados Unidos, Francia, Gran Bretaña, Grecia, Irán, Isla Mauricio, Italia, México, Noruega, Países Bajos, Perú, Portugal, Sri Lanka, Suiza, Tailandia, Túnez y Venezuela, estarán presentes en esta nueva edición. Asímismo está prevista la asistencia de alrededor de 150 compradores con poder de decisión de compra contrastado, invitados expresamente por la Organización, procedentes de todos los rincones del mundo.







edición dando voz a los *Cocineros Emergentes y Adelantados* y a desatacadas figuras del vino de distintas regiones de España. Con el ánimo de conocer qué están haciendo los jóvenes y no tan jóvenes, esa generación de chefs que ha crecido sobre las bases establecidas por los grandes y sigue llevando nuestra cocina a un nivel superior. Una vez más, el Salón renueva la tradición.✻

Más información:
www.gourmets.net/salon-gourmets

El producto español, protagonista

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) será uno de los grandes expositores, con un enclave de 1.602 m² en el que incorporará áreas dedicadas al vino, queso, aceite de oliva virgen extra (AOVE), pescado y contará con el espacio gastronómico Universo #alimentosdespaña.

A través del pórtico de entrada, el visitante podrá dirigirse a cualquiera de las áreas que integran este pasillo: Túnel del Vino, Túnel del AOVE, Túnel del Pescado y Túnel del Queso. Estas zonas independientes rodean el espacio Universo #alimentosdespaña, donde un escenario y una gran pantalla led de 30 metros ofrecerá la posibilidad de disfrutar de catas, *showcookings* y presentaciones en directo. Además, su programación será emitida en *streaming* en el canal GourmetsTV.







Masaveu Bodegas



Masaveu Bodegas se ha convertido, tras 45 años de trayectoria, en un referente del sector del vino con cinco bodegas, distribuidas por diferentes denominaciones de origen del país, que apuestan por elaboraciones limitadas, sostenibles y excelentes.

Bodegas Fillaboa (D.O. Rías Baixas), Pagos de Araiz (D.O. Navarra), Murua (D.O.Ca. Rioja), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y Llagares Valverán (Asturias).

Presentes en Salón Gourmets
Pabellón 10 · LMG14

La compañía produce actualmente casi un millón de botellas, posee 440 hectáreas de viñedos y está presente en 45 países.

La familia Masaveu comenzó a invertir en el sector vitivinícola en el año 1974, cuando adquirió Bodegas Murua. Sin embargo, las plantaciones de viñedo de la familia datan de mediados del siglo XIX y están ubicadas en el municipio barcelonés de Castellar del Vallès, de donde es originaria la familia y donde Federico Masaveu Rivell inició los pasos que un siglo más tarde continuarían sus descendientes.

Desde entonces, Masaveu Bodegas ha ido creciendo con una firme apuesta por la calidad en la elaboración de sus vinos en diferentes denominaciones de origen, con una filosofía ecológica de máximo respeto a la tierra. A través de viñedos propios, se logra transmitir, en cada una de las botellas, la personalidad única de cada *terroir*. De esta forma, se unen en un denominador común, excelencia y sostenibilidad, en todos y cada uno de sus vinos y sus sidras de hielo.❋

Más información:
www.masaveubodegas.com

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. ❋

Presentes en Salón Gourmets
Pabellón 6 · Stand 6D18

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

BAIGORRI Reserva, Belus y Garnacha

Presentes en Salón Gourmets
Pabellón 10 · LMG- 17

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.❋

Presentes en Salón Gourmets
Pabellón 10 · LMG- 17



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.



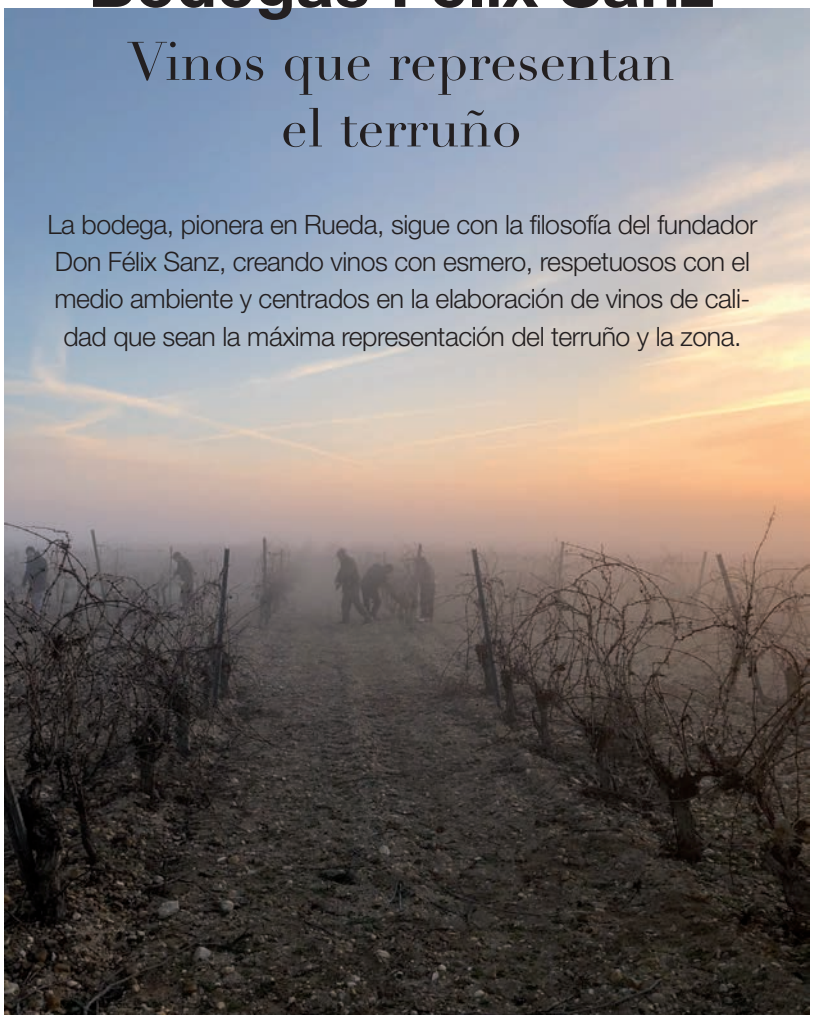
BODEGAS GRANBAZÁN Tremoedo, 46 · 36628 Vilanova de Arosa (Pontevedra) · Tel.: 986 555 562 · www.bodegasgranbazan.com

Bodegas Félix Sanz

Vinos que representan el terruño

La bodega, pionera en Rueda, sigue con la filosofía del fundador Don Félix Sanz, creando vinos con esmero, respetuosos con el medio ambiente y centrados en la elaboración de vinos de calidad que sean la máxima representación del terruño y la zona.







NOTA DE CATA

Nombre: Monte Negro Crianza
D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Tras un mínimo de 12 meses en barrica mezcla de roble francés y americano, se obtiene este vino de color cereza intensa. En nariz destacan intensas y elegantes notas de fruta roja con toques de café, sándalo, vainilla, coco y regaliz con matices torrefactos. Sabor limpio y noble.

Presentes en Salón Gourmets Pabellón 14

Bodegas Félix Sanz nace en 1934 y centra su producción en la elaboración de vinos bajo la Denominación de Origen Rueda creando una gama de vinos únicos y distintos.
En bodega se realizan diferentes tipos de elaboraciones basadas en vinos monovarietales, siendo en el caso de los verdejos, el monovarietal joven, el Selección, fermentado y criado con sus lías y el Fermentado en Barrica sus máximos exponentes.
En la elaboración se utilizan levaduras autóctonas que ayudan a sintetizar todas las particularidades de la zona depositadas en la uva verdejo.
De la misma manera, se han incorporado en elaboración los novedosos depósitos ovoides de hormigón y poseen un interesante parque de barricas de 500 litros de roble francés.
Bodegas Félix Sanz elabora también en el corazón de la D.O. Ribera del Duero sus tintos Montenegro. Un ejemplo del buen hacer en la zona partiendo trabajando la uva tempranillo en sus diferentes elaboraciones.

Enoturismo
Bodegas Félix Sanz ofrece la posibilidad de hospedaje ya que posee la certificación de Hotel Rural ****, ofreciendo a sus clientes una inmersión total en el mundo del vino. Disponen de habitaciones con todas las comodidades, ofreciendo tratamientos de spa con productos enológicos, visita a las instalaciones, viñedo y cursos de iniciación a la cata.
Sin duda, una oportunidad de vivir el mundo del vino desde dentro con una oferta 360 grados para el usuario. ❋
Más información:
www.bodegasfelixsanz.es

NOTA DE CATA

Nombre: Viña Cimbrón Verdejo Selección
D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: Tras una crianza sobre lías que le aporta mayor volumen y longevidad, se obtiene un vino de color amarillo pajizo de intensidad media, con profundos reflejos verdes. Transparente y brillante. Aroma potente con el verdejo muy marcado. Predominan tonos herbáceos y ecos balsámicos, con fondo anisado complementado con matices de fruta de hueso y tonos cítricos que le aportan frescor. Sabroso, aromático y glicérico con buena entrada en boca. Fresco, elegante, suave y a la vez estructurado. Final complejo y anisado. Larga permanencia en boca.

Bodega San Valero

Celebrities, una nueva forma de entender los vinos monovarietales



Hoy el vino se consume y se disfruta de una forma diferente a como se hacía hasta hace muy poco tiempo. La imagen que transmite una botella casi cuenta tanto como su contenido o el lugar y el momento de su degustación.

Entender esta realidad implica ser consciente de que hay que adaptarse a ella. Esta es la nueva línea de trabajo de Bodega San Valero (BSV), que está dando pasos decididos para que se visibilicen mejor los excelentes vinos que ofrece el territorio de la Denominación de Origen Protegida Cariñena.

Este doble objetivo –nueva imagen y nuevos vinos– es el que desde hace unos meses marca el día a día de la renovación de Bodega San Valero. Detrás de este cambio hay un argumento fundamental: lo demandan las nuevas generaciones. Los jóvenes están llegando al consumo de vino con otras inquietudes y con ganas de disfrutarlo de una forma diferente: tapeando, en una comida informal, de tardeo en una terraza, sustituyendo a la copa de la noche...

En definitiva, valorando su calidad pero sin demasiado protocolo a su alrededor. Esta es otra de las grandes apuestas de futuro: la integración del vino en el día a día con naturalidad. Un objetivo que para Javier Domeque, responsable del departamento de Marketing de BSV, se resume en esta idea: "Queremos que nuestros vinos se disfruten con pasión, intensamente; que a través de una copa la gente esté dispuesta a darse el permiso para sentir, ser libre, viajar y experimentar nuevas sensaciones".

En fin, que toca renovarse y BSV ya ha emprendido ese camino. Su proyecto más visible es la colección *Celebrities* y, especialmente, sus vinos monovarietales más internacionales (Merlot 2018, Syrah 2018 y Cabernet Sauvignon 2018). Los tres van a estar presentes en el 34 Salón Gourmets que se celebra del 30 de marzo al 2 de abril en Madrid. Son la punta de lanza de la imagen actualizada de Bodega San Valero.

Su director general, Ignacio Pastor, tiene claro que la puesta de largo de *Celebrities* "es un lanzamiento muy importante vinculado a las nuevas tendencias de consumo y a los jóvenes que se están acercando a nuestros vinos". Ignacio Pastor confía en que "sea una colección de largo recorrido y estamos convencidos de que va a funcionar muy bien".

La colección está compuesta por tres monovarietales apetecibles y diferentes entre sí

A las pocas semanas de su presentación, estos monovarietales de *Celebrities* ya han dejado una doble impronta. Por un lado, la de una colección glamurosa gracias a las nuevas etiquetas que tienen una imagen muy cuidada. Además, se trata de vinos apetecibles y diferentes entre sí que ponen el acento en tres de las variedades de uva más conocidas internacionalmente: merlot, syrah y cabernet sauvignon.

Cada uno tiene su personalidad y en conjunto dibujan la singularidad de un territorio cargado de matices donde estas variedades han encajado a la perfección. Celebrities de *San Valero-Merlot* presenta detalles propios que apuntan a lo versátil que puede llegar a ser su maridaje: desde pescados grasos y aves hasta carnes rojas. Pero en este vino no solo cuenta la fase gustativa. Su atractivo color picota y su magnífica intensidad, con la presencia de aromas de frutas maduras, redondean la degustación.

De la mano de la variedad *Syrah* llega otra celebridad, en este caso de un atractivo rojo cereza intenso, que en nariz destaca por el aroma profundo de fruta fresca. El encuentro en el paladar es carnoso y de buena estructura con un paso de boca sabroso y potente. Y un detalle más: el postgusto es largo y persistente.

Por último, *Celebrities de San Valero-Cabernet Sauvignon* ofrece la experiencia de los aromas propios de esta variedad, con la presencia de frutos rojos intensos, que en boca se transforman en sensaciones dulces, sabrosas y elegantes. Sin olvidar, por supuesto, la imagen que transmite en la copa: un espectacular color rojo cereza con ribete morado.

Lo dicho, una colección de celebridades que va a dar mucho que hablar en los próximos meses. ❋

Más información: www.sanvalero.com

Presentes en Salón Gourmets
Pabellón 4 · Stand 4A26

Comer en MADRID

Novedades deliciosas

Aprovechando que este mes se celebra en la capital el Salón Gormets, hemos decidido analizar 'qué se cuece' a nivel gastronómico en Madrid. A continuación, algunas ideas para todos los gustos, nunca mejor dicho. TEXTO: LAURA MORALES



Iván Sáez en la entrada del nuevo Dsncj Bistró





La Bobia



Nuevo Gerardo



Pulpo a la parrilla con patatas revolconas (Urban Bistro)

La Hostelería de Madrid creció 1% en 2019 y ya suma 303 locales más que el año anterior, alcanzando un total de 31.398 bares y restaurantes en la Comunidad de Madrid. Estas son las cifras que se extraen del Informe Anual de la Hostelería de Madrid 2019 que presentaron el pasado mes la Asociación Hostelería Madrid, Tripadvisor y El Tenedor. Nosotros, ante tan amplia oferta, hemos seleccionado algunos establecimientos de nueva factura, que se han renovado, han cambiado su carta o simplemente son una apuesta segura por su solera.

Multiespacio gastronómico en Barajas

Si llegamos o dejamos la capital a través del Aeropuerto Madrid-Barajas y no sabemos dónde ir a comer podemos hacerlo en el nuevo Urban Bistro (Avda. General, 43), un restaurante de cocina mediterránea con toques internacionales, ubicado en la planta calle del Hotel Clement Barajas y con acceso directo desde la misma, que alberga cuatro espacios independientes (Urban Bistro, Urban Lounge, Urban Garden y Tea Room) para atender las diferentes demandas de la tarde con su *afterwork* o su *hora del té,* hasta la noche con una cena y unas copas; dotando así a la zona de Barajas de un punto de encuentro gastronómico único en el entorno. Algunos de los platos estrella que podemos encontrar en la carta de Urban Bistro, son: *steak tartar de vaca con mahonesa kimchi, pulpo a la parrilla con patata revolcona, pan bao de carrillera estofada con hierbas frescas* y *BBQ japonesa y rodaballo sobre caldeirada cítrica y verduras.*

Con solera

Entre los muchos restaurantes emblemáticos por su larga tradición de los que dispone la capital española sugerimos visitar Viridiana (Juan de Mena, 14). Y es que más de cuarenta años de historia avalan a este referente de la gastronomía madrileña, donde el genio creativo de Abraham García, maestro en plena forma, solo se deja domar por los mandatos de la estación. La oferta habitual concede especial importancia a los fueras de carta, esas evoluciones de sus recetas y licencias diarias que se permite el manchego con lo mejor que le brinda el mercado. Pero en la carta no faltan algunos de los clásicos para incondicionales del restaurante, como las *lentejas de La Sagra estofadas al curry* (ahora con gambas rojas de Levante y un toque de sobrasada); el *foie mi-cuit con chutney clásico y su vino de Sauternes;* los demandados *caracoles 'a la llauna';* los *huevos de gallina en libertad 'vigilada' con mousse de hongos y trufa negra rallada* (generosa en cantidad, como todo en esta casa). Entre los platos de temporada destacan la *morcilla de puerros del Valle del Esla envuelta en hoja de acelga y con salsa al vermú Noilly Prat y el arroz meloso de guisantes, alcachofas y langostinos.*

Fast food veggie

New York Burger



¿Quién dijo que la comida rápida no es sana y solo apta carnívoros? Para demostrar que no es así, en la recién estrenada carta de New York Burger lo 'verde' está más que presente. Para abrir boca llega a los entrantes el *Veggie Taco* a base de batata asada, cebolla a la brasa, maíz tostado, cebollino y miel de caña y digno de estar en cualquier taquería. En el apartado 'New York Green' proponen tres sanas opciones con la quinoa, el arroz o la lechuga como base, para complementar al gusto con setas, empanadillas o hamburguesa vegana. Todos sus 'green' tienen la opción vegana, como indican al lado, y un aliño. Así, por ejemplo, el *Savage Rice Green* incluye arroz salvaje, coliflor, patatas, col china, edamame y kale y lo podemos acompañar del aliño de parmigiano y de unas empanadillas japonesas. Otra de las grandes incorporaciones son las *burgers* veganas y vegetarianas, todas se sirven con pan sin leche ni huevo y hay cuatro para elegir. Destacaca la *Veggie NYB,* su apuesta más esperada, una hamburguesa vegana con sabor a carne –elaborada a base de soja, setas, guisantes, remolacha, cebolla y maíz– a la que se le puede añadir *bacon* y queso veganos.

Verdura & Brasa





Asia en la mesa

El Grupo Sushita –especializado en gastronomía japonesa de alta gama– abrió a finales del pasado año su sexto restaurante en pleno corazón de Madrid, en el número 63 de la calle de Alcalá. Un espacio –mezcla del París más excéntrico de los 70 y del Japón más innovador– donde degustar los platos de la cocina japo-fusión más sofisticados, marca *sine quanon* del grupo. Si salimos del centro pero buscamos un toque asiático en los platos, deberíamos encaminar nuestros pasos a Popa (Santa María Magdalena, 14 - edificio Proa), el restaurante que está empezando a sonar en el barrio de Nueva España. Su cocina navega por toda la costa mediterránea haciendo escala en Asia para apropiarse de las mejores salsas, aderezos y elaboraciones de este continente. Hay que probar su *Pad Thai de pollo, el secreto ibérico thai con arroz a la lima* o su conocido *Bao de papada de cerdo confitada.*

Sabor a la brasa

Cocinar a la brasa se ha puesto de moda y no es para menos. Es pensar en una buena carne o en unas verduras asadas y hacérsenos la boca agua. Si somos *fans* de este tipo de cocina no podemos dejar pasar la oportunidad de conocer la última propuesta del chef argentino Javier Brichetto que ofrece los jueves en Piantao (Paseo de la Chopera, 69.): el *chancho (cerdo) a la brasa*. Un manjar que el chef elabora durante 4 horas en una parrilla cerrada especial, diseñada exclusivamente para su elaboración. El resultado: una carne tiernísima con una crujiente e irresistible corteza. Este cerdo se sirve acompañado de arroz blanco, porotos negros y mandioca, como si estuviéramos en La Pampa. Y si en lugar de carne preferimos verduras nos viene a la mente Verdura & Brasa, el proyecto más personal de Grupo Oter, que abrió sus puertas en la capital hace unos meses. Aquí encontramos verduras y hortalizas presentadas mediante diferentes

Popa



La hora del vermut

La temporada de El Cielo de Alcalá –la impresionante terraza ubicada en la azotea del hotel H10 Puerta de Alcalá– se inauguró el pasado mes con la original propuesta 'Vermut en las Alturas', para disfrutar del aperitivo más 'castizo cool' con las mejores vistas de Madrid.

Este tentador aperitivo incluye un vermut, cerveza, copa de vino o refresco, acompañado de unas aceitunas y patatas, por un precio de 7 euros. Por un suplemento adicional, se podrán añadir también otros imprescindibles de todo buen aperitivo, como unos mejillones, unas gildas, mini fuets o picos de aceite de oliva.

Se servirá todos los sábados y domingos de este mes de marzo, desde las 12:00h hasta las 16:00h.

H10 Puerta de Alcalá



técnicas que potencian sus sabores y texturas. Tomates, lechugas, cebollas, puerros, berenjenas, calabacines… Braseados, asados, guisados o "desnudos".

Platos de cuchara

Aún estamos en invierno y cuando el frío aprieta lo que más nos apetece es un buen plato de cuchara y si estamos en Madrid, sin duda, un buen cocido madrileño. Proponemos dos opciones: el que ofrece el restaurante Sandó los jueves (Isabel la Católica, 2 - 4) o la versión que despacha el chef Joaquín Felipe en May Way (Gran Vía, 42). El Cocido madrileño de Sandó –su plato estrella– está tan bueno que ha convertido al restaurante en un nuevo lugar de culto a tener en cuenta para los amantes del plato de cuchara capitalino por excelencia. Se sirve en dos vuelcos, tras el aperitivo va la sopa, y de segundo, los garbanzos con su carne y sus verduras. Por su parte, Joaquín Felipe apuesta por recuperar la receta madrileña clásica, reduciéndola a su expresión más ortodoxa: garbanzos



Javier Brichetto listo para trinchar el chancho a la brasa en Piantao

Elektra



cuidado y vanguardista. Eso sí, en esta nueva etapa, la propuesta gastronómica, que sigue a cargo del chef José Antonio García, se mantiene fiel a su filosofía de traer lo mejor del litoral mediterráneo a Madrid. Mariscos, pescados, pulpos, arroces y los mejores cortes de carne se convierten así en los protagonistas de una cocina que apuesta por el recetario tradicional.

Por otro lado, Desencaja acaba de reinventarse como Dsncj Bistró. El chef Iván Sáez ha decidido cambiar su buque insignia y convertirlo en un bistró pero sin perder su esencia. Y es que con Dsncj Bistró Sáez se adapta a las tendencias de 'los nuevos 20' que llegan marcadas por platos para compartir y con una magnífica relación calidad-precio. Podemos empezar eligiendo unas *Croquetas de jamón* pero ¡ojo! que van por unidades y avisamos que vician, y seguir con el espectacular *Paté en croûte de ibéricos* o con los *Buñuelos de merluza con alioli verde*. Quienes sean más de hidratos de carbono, deben probar los *Pappardelle artesano con torcaz y trufa* o el *Ravioli de ciervo con salsa topinambur*.

de Castilla, la mejor carne de morcillo, gallina –"no muy vieja, de lo contrario sabe a corral", puntualiza el chef–, tocino, jamón, chorizo, morcilla, un pie de cerdo salado y una "pelota", más las verduras (repollo, patata y zanahoria), que se cuecen aparte junto al chorizo y la morcilla. El caldo resultante, bien sabroso, se saca para preparar la sopa. En My Way, se sirve en dos vuelcos: primero la sopa de fideos y, a continuación, la carne, los garbanzos y la verdura. Puede disfrutarse de lunes a viernes al mediodía.

Y si los que nos apetece es una auténtica fabada sin salir de Madrid podemos ir a La Bobia (San Millán, 3), el restaurante asturiano donde poder volver a esos sabores de antaño que el paladar siempre agradece y que la mente no olvida.

Renovarse o morir

Entre los restaurantes que se renuevan o se reinventan, nos han llamado la atención dos: Nuevo Gerardo (Av. De Alberto Alcocer, 46) y Dsncj Bistró (Paseo de la Habana, 84). Gerardo, el restaurante de Grupo Oter que nacía hace más de 25 años en el barrio de Chamartín y se erigía sobre dos pilares básicos: la mejor materia prima y el cariño en la cocina, renovó hace unos meses su imagen. Ahora, en su local original y con nuevo nombre, Nuevo Gerardo, apuesta por un diseño



Doñaluz (Azotea B&B Hotel Madrid Centro Puerta del Sol)



Ganas de 'terraceo'

Una de las terrazas de invierno por excelencia en Madrid, Doñaluz, es el escenario ideal para disfrutar de los tímidos rayos de sol que anuncian la cuenta atrás para la próxima primavera. Y es que aquí los atardeceres son una auténtica experiencia para los sentidos y sus vistas a la Puerta del Sol, uno de los espectáculos más aclamados. Si a esto le sumamos su acogedora decoración, su perfecta aclimatación y su propuesta gastronomía y de coctelería, tenemos el mejor lugar donde sentarnos a esperar la ansiada estación que precede al verano. Su carta es perfecta para compartir. Hay que probar los Tequeños de guayaba con salsa sweet chili y chips de plátano y los Tacos de bogavante y mango. Los más carnívoros no dejarán pasar la oportunidad de hincarle el diente al Chuletón de ternera a la brasa con pimientos del piquillo. Y para empezar o terminar, nada mejor que uno de sus famosos combinados. Ya queda menos para el 21 de marzo, ya se siente la primavera…



Nuevo Gerardo

Levél Veggie Bistro



Tampoco podemos dejar de sugerir sus famosísimos *Callos a la madrileña.* Y los que quieran darse un homenaje pueden optar por el *Menú degustación Desencaja,* cerrado y compuesto por 12 pasos por 58€.

Para veganos

Cada vez son más las personas que abrazan esta forma de alimentación por lo que la restauración debe tener en cuenta este creciente nicho de mercado. En Madrid los veganos cada vez encuentran más opciones. Nosotros les recomendamos el *brunch* de Elektra (Santa Engracia, 108) y la cocina de Levèl Veggie Bistró (Menéndez Pelayo, 61).

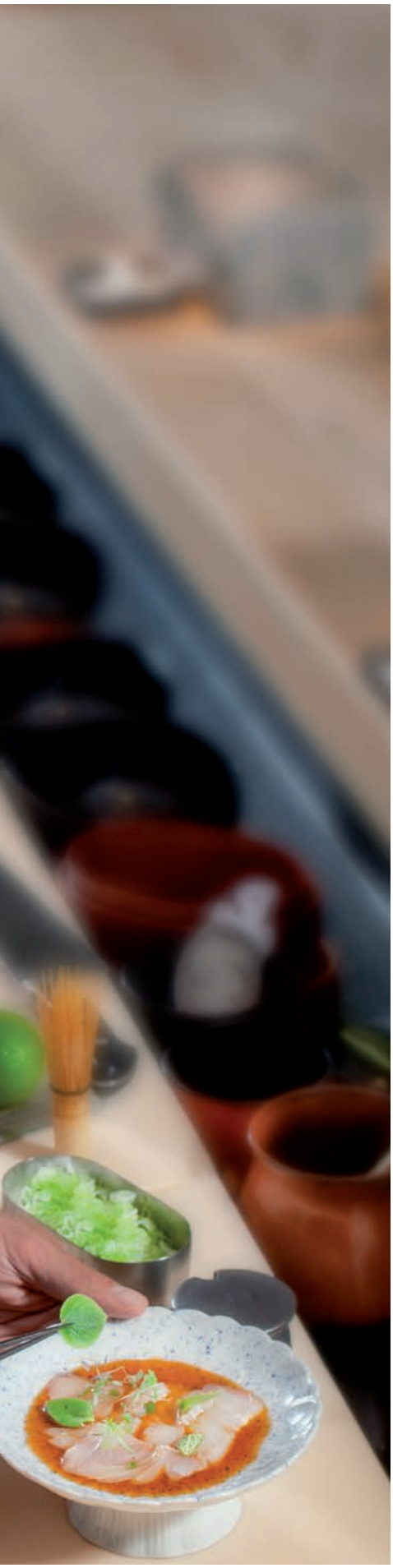
El restaurante flexiteriano Elektra, paradigma de cocina saludable en Madrid, ofrece dos *brunch* para los domingos, uno de ellos vegano y sin gluten. Este brunch incluye una Papaya Old Times Elektra (con yogurt vegano, coco en lascas y miel de caña), dos bowls dulces (porridge y puding de chía), tostadas caseras de pan de trigo sarraceno, un gofre de boniato y ollita de cuscús de coliflor con verduritas thai; además, en el bufé libre encontamos bimi y setas al vapor, crudités, salsa veganesa de mostaza o daditos de batata asada, entre otras delicias *veggies*.

Por su parte Levél Veggie Bistro, ubicado frente al parque del Retiro, comandado por la chef húngara Julia Török, es una apuesta segura desde que abrió sus puertas hace ya 4 años. Y es que se ha convertido en el máximo referente para el público vegano, vegetariano y flexiteriano, pero también en una dirección a tener en cuenta para todos los que, simplemente, buscan comer bien en la capital.✻



“La innovación llega a través del conocimiento”

Actualmente este chef madrileño lidera uno de los mejores restaurantes de alta cocina japonesa de la capital, 99 KŌ Sushi Bar, que luce una estrella de la *Guía Michelin* y dos soles de la *Guía Repsol*. Es pues, un experto en cocina nipona, aunque paradójicamente, nos confiesa que la primera vez que probó un buen sushi no le llamó la atención. **TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: NINES MÍNGUEZ**



David Arauz

KŌ en japonés quiere decir 'niña bonita' y es por ello que el restaurante del que David Arauz es director y chef ejecutivo, se ha convertido en la niña mimada del Grupo Bambú. Un restaurante pensado para dar un servicio exclusivo a tan solo 16 comensales con un comedor privado para un máximo de 7.
Pero hasta llegar aquí, David recorrió un largo camino a lo largo del cual se fue enamorando primero de la cocina en general y después de la japonesa en particular. Hemos hablado con él de su periplo profesional y esto es lo que nos ha contado.

¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero? ¿Vocación? ¿Tradición familiar?
Decidí hacerme cocinero una vez que entré en la Escuela de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo en Madrid. Empecé a darme cuenta de que realmente me gustaba y disfrutaba con ello. Me ayudó a tomar esta decisión un amigo, nos dimos cuenta que no éramos buenos estudiantes y su padre vivía con mucha pasión esta profesión... y fui detrás de él.

¿Por qué decidiste especializarte en cocina japonesa? ¿E n qué momento descubres tu pasión por la cocina nipona?
En Madrid por entonces, que yo conociera, estaba Suntory y Stunami. Vi en una revista de cocina un reportaje de estos dos restaurantes y me enamoré de su estética y sus líneas. Por entonces lo que conocía de la cultura japonesa eran sus *animés* (dibujos animados japoneses). Estando en el restaurante Arce, trabajando mis primeros años ligado directamente con la cocina, venían clientas a realizar *stages* con nosotros dos o tres días. Hablando con una de ellas le comenté que me gustaría tocar pescados, aprender los cortes... etc y me dijo que ella conocía a un encargado del restaurante Suntory. Así fue, le presenté mi currículum y se lo hizo llegar. Al cabo de unos meses ya estaba trabajando allí.
Es cuando pruebas sabores nuevos cuando te empiezas a enamorar. Su estética es diferente. La curiosidad fue creciendo, quería más, y la manipulación de los productos era distinta. Dentro de mí empezó a surgir algo nuevo, quería aprenderlo todo. Hasta que llegué al sushi y empecé a especializarme... Fíjate, el primer bocado de un buen sushi en mi vida, fue rodeado de japoneses y no me llamó la atención. No lo entendí hasta ya pasados unos años. Posteriormente, en Kabuki, me dieron la oportunidad de trabajar en la barra y la cogí con las enormes ganas que todavía sigo teniendo y con una inquietud de hacerlo lo mejor posible.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
La inquietud de conocer, la curiosidad del producto junto con las ganas de hacer. También aplico mucho la lógica a través del conocimiento, y claro, todo esto va ligado al esfuerzo. Junto con la constancia y unas dosis de determinación. Esa es la filosofía que me mueve en el trabajo.

Bajo tu punto de vista, ¿qué importancia tienen la técnica, la innovación y la tradición?
Yo pienso que todo va ligado. Todos en cierto modo estamos conectados en gustos o sabores. Lo que nos hace diferentes es la tradición, ya que nos dice de dónde hemos salido. Cuando empiezas a innovar, te das cuenta de que hay una gran conexión y resulta ser un efecto pirámide. Ves profesionales que piensan exactamente como tú y son de otra procedencia ajena a ti. En la alta cocina ocurre exactamente lo mismo, lo único que nos diferencia es la técnica que pueda tener cada uno... es como una huella dactilar.

¿Qué te inspira a la hora de crear los platos? ¿Cómo se consigue innovar?
La inspiración entra por el producto, una foto en una revista de algún compañero, una receta que lees y te la imaginas, incluso comiendo... ya que es un estímulo, etc. La innovación llega a través del conocimiento.



El proyecto que lideras actualmente, abierto en marzo de 2018, 99 KŌ Sushi Bar, nació con la vocación de convertirse en la barra de sushi de Madrid. ¿Se ha conseguido ese objetivo tras estos dos años de andadura? ¿Qué papel ha jugado el sushiman Héctor Escalona?
99 KŌ Sushi nació de la inquietud de Fernando de León y Pedro de León (Grupo Bambú) y mis ganas de trabajar este estilo de barra. Hubiera sido totalmente imposible llegar hasta donde estamos en la actualidad sin el respaldo de Grupo Bambú y su equipo que han estado en todo momento al pie del cañón, conmigo y con mi equipo. Nosotros sabíamos que queríamos realizar algo muy grande porque había conocimiento y respaldo, y somos unos enamorados... de otra forma no sería posible, teníamos un objetivo muy claro y era hacer algo especial.
Héctor Escalona es mi jefe de cocina y mano derecha desde el primer momento, ya nos conocíamos mucho antes de 99 Sushi Bar, ya que estuvo en mi equipo en otro restaurante en Tenerife e hicimos buenas migas. Es un cocinero que ha pasado por grandes cocinas y casaba perfectamente con mi planteamiento, ya que compartimos las mismas inquietudes. Solo le quedaba trabajar la barra para que estuviera completo y 99 Sushi es muy buena escuela. Estuvo a mi lado durante bastantes años donde absorbió una base muy importante para el desarrollo en el momento en el que estamos ahora. Él me ha dado de comer sushi más de una vez.

¿Qué tipo de platos/menús nos vamos a encontrar?
La primera parte empezamos siempre con la cocina caliente, aperitivo y platos marcados por el sabor del producto, tanto templados como calientes. Esta parte es la más occidental o fusión. En el ecuador del menú trabajamos un caldo japonés y posteriormente pasamos a la segunda parte, que se basa en el sushi, un sushi clásico muy personal. Los menús van variando. Según el paso de la temporada entran unos platos y salen otros.

¿Qué deseas transmitir al comensal?
Que no es un menú pensado para las masas, tiene limitado el volumen, ya que de lo contrario se perdería el cariño con el que lo realizamos, y sobre todo, el cliente ha de confiar en nosotros, debe dejarse seducir. Siempre hay que dejar una parte o toda al *itamae* (cocinero en japonés), de ahí sale el nombre de *omakase* (confiar, ponerse en las manos del chef). Así es como trabajamos dentro del restaurante.

¿Qué importancia otorgas al vino y al maridaje? ¿Cuántas referencias de vino hay y qué tipo de vinos se potencian en la carta?
Pienso que el maridaje es una prolongación

"El cliente ha de confiar en nosotros, debe dejarse seducir"



del plato que crea el cocinero, en armonía siempre. Una gran comida siempre ha de ir acompañada de un vino que esté a la altura. En la carta de vinos tenemos alrededor de 400 referencias. Podemos descubrir vinos de todo el mundo, dando mayor énfasis a los vinos que armonizan con nuestra comida. Un ejemplo es la gran selección de vinos espumosos o vinos aromáticos como el riesling. También nos gustan mucho los vinos tintos ligeros como los elaborados con pinot noir. Por supuesto, disponemos de una selección de vinos para nuestros clientes más clásicos.

“Una gran comida siempre tiene que ir acompañada de un vino que esté a la altura”



¿Qué ha supuesto para ti y para el restaurante, recibir la estrella Michelin? ¿Vais a por la segunda?

Lo primero, una alegría personal al igual que para mis compañeros y un reconocimiento al trabajo y dedicación. Teníamos una clientela que nos pedía que la obtuviéramos. 99 KŌ es como una máquina, lo que hemos estado haciendo es ajustar, y retocar... El cliente nos marca la exigencia, siempre ha sido así, nuestro trabajo no se concibe de otra forma, no ha cambiado nada desde que abrimos las puertas. Nos exigimos y disfrutamos.

Pero el público ha cambiado de actitud hacia nosotros. Hemos tenido circunstancias complicadas con ellos, querían imponer su criterio y eso es un error, ahora con la estrella nos vienen con expectativas y abiertos a la experiencia...

Con respecto a ir a por la segunda estrella, lo cierto es que no estoy pensando en ello. Lo que más nos importa es disfrutar de lo que sabemos hacer, ese es mi objetivo, todos pensamos igual. Si en un futuro nos premian la disfrutaremos también.



Apunte personal

Un sabor de la infancia: Chupa Chups Koyak
Un tipo de cocina: La que hace Fernanda, mi madre
Un producto fetiche: El atún
Un vino: Un buen Borgoña
Un libro: *En el camino* de Jack Kerourac
Una película: *Yojinbo* de Akira Kurosawa
Una canción: No es una canción, es un himno, *No pararé* de Rodrigo Mercado
Una manía: El filo de mi cuchillo *yanagiba*
Un hobbie: Los deportes de contacto
Un viaje soñado: La vuelta al mundo
Si no hubieras sido chef... Fisioterapeuta, quiropráctico o cirujano

¿Algún proyecto nuevo que nos puedas avanzar?

Como es sabido, el Grupo Bambú no parar de crecer y hay aperturas muy próximas en Bilbao y en Dubái, donde haremos un menú de apertura y realizaré un *showcooking* de sushi.✻

¿Dónde encontrarlo?

99 KŌ SUSHI BAR
Marqués de Villamagna, 1 · 28001 Madrid
Tel.: 914 313 878 · www.99kosushibar.com

La más exportada del mundo

Cocina *italiana*



Italia siempre ha sido sinónimo de buena comida y su cocina es una de las más famosas y exportadas del mundo. Ofrece una increíble variedad de platos y recetas diferentes según la localidad, la provincia y la región, aunque la pasta y la pizza siguen siendo sus señas de identidad fuera de sus fronteras.

La italiana es una cocina sencilla en la que se condensan los aromas y sabores de los ingredientes de su territorio. Entre los productos de los que se nutre encontramos la trufa blanca de Alba, el vinagre balsámico de Módena, el pistacho de Bronte, la guindilla de Calabria, la mortadela de Bolonia, la mozzarella de búfala campana, la albahaca genovesa, el azafrán de Abruzos, el aceite de oliva de Abulia, el tocino de Colonnata o el prosciutto de Parma. Además del queso, que merece un capítulo aparte.

El queso, ingrediente imprescindible

El queso es un ingrediente que casi siempre está presente en los platos italianos. Ya sea pizza, pasta, risotto o cualquier otra deliciosa elaboración, el queso siempre es un denominador común. Son varios los quesos autóctonos, y cada uno combinará mejor con unos platos u otros, destacan el gorgonzola, el parmesano y la burrata.

El gorgonzola es el queso azul emblemático del norte de Italia, de la región de Lombardía. Se puede utilizar para un sinfín de recetas: con él se elaboran salsas muy cremosas para la pasta y se funde de una manera fantástica para la pizza.

El parmesano se elabora en una zona geográfica concreta situada en los alrededores de Parma. Y no es una casualidad que se elabore en una región famosa por sus jamones. En esta zona hay un viento fresco proveniente de los Apeninos que barre el llano durante todo el año, purificando y renovando el aire. Ese viento favorece el proceso de curado de los alimentos, por eso se curan allí los jamones (de Parma) y el queso (el parmesano).

La burrata es una bolsa de pasta hilada que contiene pedazos de mozzarella rotos y nata. Si se consume bien fresca y a temperatura ambiente, con un poco de aceite y pimienta solamente, es una explosión gustativa, cargada de untuosidad.

¿SABÍAS QUE...?

- **El 17 de enero se celebra el Día Internacional de la Cocina Italiana.**
- **Algunos afirman que fueron los árabes los que inventaron la pasta, pues conocieron al trigo antes que los italianos.**
- **Existen unos 600 tipos y formas distintas de pasta.**
- **En Italia se considera una aberración comer spaghetti con cuchara y tenedor. ¡La cuchara sobra!**
- **La pasta de por sí no es un alimento que engorde, puesto que su contenido en grasas es de un 0% .**
- **El parmesano se introduce en la gastronomía italiana en 1840.**
- **La polenta es una especie de puré típico del norte de Italia que se elabora generalmente con harina de maíz, de ahí su color amarillo.**
- **El bombón gianduja fue inventado en Turín en 1865.**



¿Los españoles somos más de pizza o de pasta?

La comida italiana es la segunda más demandada a domicilio, después de la comida china y por delante de la americana. Además, la plataforma de comida a domicilio *Just Eat* ha publicado otros datos muy curiosos. Uno de ellos da respuesta al eterno debate: ¿los españoles somos más de pizza o de pasta? Según datos internos de la compañía, los españoles nos decantamos más por la primera opción, ya que seis de los diez platos más pedidos de comida italiana son pizzas. Si preguntamos por el sabor favorito de los españoles, nos encontramos con que las pizzas más pedidas son la barbacoa, la carbonara y la margarita. Les siguen la pizza cuatro quesos, la hawaiana –lo que podría confirmar que son muchos los que están a favor de la piña– y la vegetariana. Otros platos que pueden encontrarse en el *top* 10 de los pedidos de comida italiana de la plataforma de comida a domicilio son los espaguetis carbonara, el tiramisú, la ensalada caprese y la lasaña de carne.



Terraza Alaire – Hotel Condes de Barcelona



La pasta es en un alimento versátil que se puede combinar con multitud de ingredientes para crear platos saludables y equilibrados

La pasta, la reina de la *cucina*

Dicen los estudios de mercado que es el alimento favorito y más popular a nivel mundial. Lo que nadie duda es que es la protagonista absoluta de la *cucina* italiana y uno de los pilares de la dieta mediterránea. Los italianos consumen una media de 28 kilos de pasta por persona y año. De hecho, es tan importante, que existe una Organización Internacional de la Pasta. Es una Asociación sin ánimo de lucro con sede en Roma, dedicada al incremento de la conciencia sobre la pasta alimenticia y su consumo, incrementando el entendimiento de los consumidores en relación al valor nutritivo y los beneficios para la salud generados por la pasta alimenticia, así como salvaguardar la imagen de la industria de la pasta a nivel internacional.



Queso burrata con tomate cherry, rucula y pan crujiente

Tu pasta (Madrid)



Antonella (Madrid)

Cómo cocinar y servir la pasta como un auténtico italiano

- **El mejor momento para echar la sal es cuando el agua hierve.**
- **No tapar la olla una vez echemos la pasta. Debe hervir sin tapar. ¡Cocer al dente! No dejes que se pase.**
- **En abundante agua para que no se pegue (dos litros y medio de agua por cada cuarto kilo de pasta).**
- **No es necesario echar aceite al agua para que no se pegue la pasta. Si la olla es lo suficientemente grande y el agua abundante, no se pegará.**
- **No remover la pasta nada más echarla al agua. Esperar entre un minuto para pasta fresca, y tres o cuatro para pasta dura. Luego habrá que removerla varias veces con cuidado.**
- **Para que no se pase una vez cocida, retirar inmediatamente del fuego y poner la olla bajo el grifo de agua fría aún sin escurrir. A continuación, escurrir con cuidado.**
- **La pasta debe servirse en platos hondos, en lugar de llanos, y, si es posible, en un plato previamente calentado.**
- **Nunca hay que poner queso a la pasta a no ser que sea un auténtico parmigiano o pecorino, y jamás en una pasta con pescado o marisco.**

Las salsas

Las salsas para acompañar las pastas y ñoquis de patata son muy importantes en la culinaria italiana. Sin duda la carbonara es la más conocida, pero también la más desvirtuada. La carbonara auténtica romana no lleva ni nata ni bacon, sencillamente, lleva yema de huevo de corral, guanciale (carrillada de cerdo, un producto típico de la región del Lazio. Su nombre se origina de la palabra guancia, mejilla en italiano, y tiene un sabor más intenso que otros productos del cerdo como la panceta, y una consistencia más suave y delicada), pecorino romano (queso de oveja curado con un sabor exquisito y potente), y un toque de pimienta negra molida. Otra famosísima salsa es el pesto a la genovesa. Se elabora con albahaca, piñones, ajo, queso parmesano, sal y aceite de oliva extra virgen: es la receta de la salsa verde más famosa del mundo.



Ginos

¿Qué es la bresaola?

Es una carne de buey cruda aderezada con sal, pimienta y hierbas aromáticas que luego se seca y se deja curar durante unos meses. El resultado es una carne magra y cruda muy sabrosa. Queda muy bien combinada con espinacas tiernas o con rúcula y con toda clase de frutos secos.

Tomino de los Alpes



Spaghetti al pesto genovese

Barilla



Tu pasta (Madrid)

Caponata siciliana

La cocina de las islas

Cuando hablamos de cocina italiana solemos pensar en la continental, pero merece la pena también poner atención a la de las islas –Cerdeña y Sicilia– que tienen su propio recetario, en el que está muy presente el pescado pero también la pasta, por supuesto. En Cerdeña, como en el resto de Italia, son habituales los platos de pasta pero aquí una variedad que se encuentra entre las más consumidas son los *culurgioni*, parecidos a los raviolis pero de forma triangular generalmente (aunque en algunos lugares los hacen cuadrados o redondos). El relleno consiste en una mezcla de acelgas con requesón o de verduras con queso. Este plato suele acompañarse de alguna salsa típica de Italia y queso de oveja rallado. Otro plato típico de Cerdeña son los *Malloreddus*, que tienen un cierto parecido con los ñoquis. Se trata de una pasta ovalada que se hierve y acompaña con salsa de tomate, albahaca y una buena cantidad de queso de oveja. También son muy habituales las parrilladas de pescado sardas: inmensas bandejas con distintos peces asados (dorada, sepia y sardina, son los más comunes). Este plato suele servirse en locales dedicados especialmente a las comidas a las brasas.



Cannoli

Por su parte, la gastronomía de Sicilia es una de las más variadas y ricas de toda Italia, probablemente debido a su mezcla de influencias culturales. Entre sus platos típicos se encuentra la *Arancina*, una bola de arroz rellena de ingredientes variados (ragú, mozzarella y jamón, pistachos, espinacas y queso…), empanada y frita. Es uno de los platos de estilo *street food* más populares. Otro plato típico es la *caponata*, una especie de guiso que se prepara con cebolla, aceitunas, alcaparras y berenjenas. Tiene un toque agridulce bastante interesante y es uno de los *antipasti* (entrantes) más famosos de la cocina siciliana. Imprescindible es la *Pasta alla norma,* la pasta más famosa de Sicilia, y en este caso también su gran protagonista es la berenjena, que se acompaña de tomate fresco y ricotta salada. También es muy típica la pasta a la trapanesa. Se prepara con un pesto típico siciliano, que poco tiene que ver con el más famoso genovés. Para empezar no es verde, es rojo, debido a uno de sus ingredientes principales: el tomate. A este se añade un puñadito de albahaca, una pizca de ajo y almendras trituradas. Se finaliza añadiendo un buen chorro de aceite de oliva extra virgen. Por último, dos postres típicos de Sicilia, la *cassata* y los *cannoli*. La *cassata* es una tarta compuesta de ricotta, bizcocho, mazapán, fruta confitada y azúcar glas. Es típica de Semana Santa pero se encuentra su versión en miniatura (*cassatina*) durante todo el año. Los *cannoli* son una masa enrollada en forma de tubo –tipo barquillo– rellena de queso ricota al que se añaden diferentes ingredientes. Es tan popular en Sicilia que es muy rara la pastelería que no elabore este dulce.❋

Entrevista a la responsable de Negrini en la Península Ibérica: Nicoletta Negrini

"Me he convertido en la embajadora de los productos italianos en España y Portugal"





¿Ha sido una gran responsabilidad formar parte y hacer crecer el proyecto iniciado por su abuelo? ¿Qué ha aportado usted a la empresa?
Mi abuelo Angelo junto con mi padre Gianni fundaron la empresa de producción de embutidos en los años 50 en un pueblo cerca de Bologna. Yo entré en la empresa familiar en 1985 como Export Manager y al año siguiente, cuando España entró a formar parte de la Unión Europea, mi padre me envió a la primera edición de Alimentaria. Así fue como empecé a sentar las bases de Negrini en España.
En 1990 fundamos la empresa en España con sede en Madrid. Al principio solo vendíamos los embutidos de nuestra producción pero, poco a poco, nos hemos convertido en una importadora y distribuidora de productos de alimentación y vinos italianos reconocida a nivel internacional y somos líderes del sector en toda la Península Ibérica.

¿Cuáles son los pilares en los que se basa la marca? ¿Cuál es el secreto de su éxito? ¿Qué balance hace de estos 30 años de su empresa en nuestro país?
Durante estos años, me he convertido en la embajadora de los productos italianos en España y Portugal y muchos me reconocen haber sido la propulsora del despegue del sector alimentario de alta calidad en Italia y haber logrado conquistar a los críticos españoles más exigentes colocando la gastronomía italiana en el lugar que le corresponde.
Hoy en día Negrini cuenta con una sede principal en Madrid, otra en Barcelona y una en Lisboa, con más de 80 empleados y un amplio catálogo de productos.
Sin duda los pilares en los que se basa la marca son el riguroso respeto de la tradición y el cuidado artesano, la pasión por la cultura enogastronómica italiana y los esfuerzos constantes en innovación.

"Yo misma me encargo de seleccionar personalmente los mejores productos y productores de cada región durante mis viajes a Italia"

¿Qué productos italianos son los más demandados en España y cuáles son los canales de venta?
La Mortadella con Trufa negra y la burrata, así como el Prosciutto Cotto (Jamón cocido italiano), el vinagre balsámico y el Parmigiano Reggiano. Además de nuestra amplia gama de pasta y vinos entre los cuales destacan por venta el Lambrusco, Prosecco y grandes vinos de mi nación (Chianti, Barolo, Nero d'Avola etc.)
El 75% va destinado a los restaurantes y el restante 25% a tiendas gourmets y supermercados de alto nivel.

¿En la actualidad con cuántos productos cuenta el catálogo de la marca?
Con más de 1.400 productos gourmet entre embutidos de nuestra producción, quesos, pasta y arroz, platos preparados, salsas, panadería, aceites y vinagre, postres, vinos y licores, representando en exclusiva a más de 100 empresas de toda Italia. Yo misma me encargo de seleccionar personalmente los mejores productos y productores de cada región durante mis viajes a Italia.

¿Algún nuevo proyecto que pueda avanzarnos?
Estamos ampliando nuestro almacén de Madrid, acabamos de comprar una nueva nave de más de 2.200 metros y lo mismo estamos planeando para nuestra sede en Portugal. El objetivo de cara al futuro es seguir creciendo y ofrecer un servicio cada día mejor a nuestros clientes. ✻





Retama

Homenaje a la cocina manchega

Este restaurante liderado por Javier Aranda, curtido ya en esto de las estrellas a pesar de su juventud, está ubicado en La Caminera Club de Campo, en Torrenueva (Ciudad Real), un entorno de lujo donde el chef juega con el recetario manchego. POR LAURA MORALES

Retama es, en palabras de los inspectores de la Guía Michelin "una joya más del exclusivo hotel La Caminera". Y añaden: "Aquí, en un ambiente de sobria modernidad, la cocina del chef Javier Aranda ensalza las raíces desde la vanguardia, por eso revisa el recetario manchego con grandes dosis de técnica, sabor y detalles de autor. El concepto de 'cer-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Javier Aranda lo expresa con estas palabras: "Tanto para Retama como para mí ha supuesto una enorme satisfacción y ver reconocido el duro trabajo desde que iniciamos este proyecto. A pesar de que en un restaurante de alta gastronomía siempre trabajas para conseguir estos objetivos, fue una sorpresa recibirla un año más tarde de la inauguración. A la guía le gustó nuestra propuesta y esto además de enorgullecernos, nos hace querer seguir trabajando en la misma línea. Es un motor para la ilusión de todo el equipo y nos sirve para querer superarnos". Y añade: "La estrella nos permite convertirnos en un gran reclamo para los clientes de la zona y también para los turistas que viajan por el mundo conociendo los restaurantes Michelin". Con respecto a la presión que pueda generar este galardón nos comenta: "Aunque es una gran noticia, te obliga a mantener el nivel y seguir trabajando para que cada cliente que nos visite viva una experiencia que pueda recordar. Además, el hecho de no estar permanentemente en el restaurante siempre tiene una dificultad añadida, por eso le doy mucha importancia al equipo, sin ellos sería impensable haber conseguido este reconocimiento y tener un proyecto de estas características".



El chef: Javier Aranda

Javier Aranda Revuelta (Toledo, 1987) pasó durante su infancia muchas horas en el bar que tenían sus abuelos, lo que determinó su vocación. A los 16 años decidió formarse en la Escuela de Hostelería de Toledo. Adquirió experiencia en El Bohío, Ars Vivendi, Urrechu y Santceloni y fue jefe de cocina en Piñera, donde recibió el premio al Cocinero Revelación de Madrid Fusión con solo 25 años, hasta que en 2013 se animó a abrir su propio restaurante: La Cabra, que apenas un año después de su apertura obtenía el reconocimiento de Michelin y que actualmente ha convertido en un moderno *gastrobar*. En 2016 inauguraba un segundo local en la capital, Gaytán, donde en tan solo cinco meses recibía otro astro de la *guía roja* convirtiéndose en el chef más joven del mundo en conseguir una estrella Michelin en cada uno de sus restaurantes y en el único que ha obtenido dicho galardón en tan poco tiempo.

Perdida la de La Cabra –que decidió 'sacrificar' en pro de la informalidad del nuevo concepto del local–, el cocinero toledano vuelve a ostentar dos estrellas Michelin, una en Gaytán y otra en Retama.

canía' es una constante en esta propuesta". Y es que en Retama, Aranda plasma su particular visión de la cocina manchega en la que las materias primas de proximidad y de temporada se combinan con técnicas y sabores de otras culturas. En definitiva como dicen desde el restaurante: "Retama rinde un vanguardista homenaje a la cocina manchega y a los productos de la tierra, donde cada bocado y cada sorbo cuentan una historia". Si se animan a visitar Retama, los colores, aromas y texturas de los platos –como los *tortellini de perdiz escabechada, salsa de queso manchego y praliné de nuez* o la *paletilla de cordero lechal con chutney de tomate especiado, espinacas baby y piñones*– les llevarán a descubrir o redescubrir las tierras manchegas❋

RETAMA
Camino de Altamar, s/n
13740 Torrenueva (Ciudad Real)
Tel.: 926 344 733
www.hotellacaminera.com
Horario: 13:00 - 15:30 y 20:00 - 23:00
Cerrado: Domingos noche, lunes y martes
Precio menús: Tradición: 60€ (+ 30€ con maridaje) y Retama: 90€ por persona (+45 € con maridaje)

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Imperial Reserva Brut

Sugerencias de maridaje: Verduras de temporada salteadas o al grill, carnes blancas guisadas o asadas y pescados y mariscos. Un plato ideal para maridar sería por ejemplo *Caballa a la llama y sopa de aceituna* del restaurante Retama.
Este cava se ofrece como alternativa al Brut Nature, ya que mantiene la máxima calidad con una crianza algo menor para los que disfrutan del vigor de un cava más joven.

El vino: Este Brut Nature Reserva elaborado con 60% macabeo, 20% xarel·lo y 20% parellada, se ha sometido a una crianza mínima de 24 meses. De color amarillo paja con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento. Intenso aroma de crianza sobre lías y fondo frutal. Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia.

www.cavarovellats.com



La Castillería, El Bressol y Casa Juan

Sin desperdicio. Producto a lo bestia. Este mes visitamos una de las más grandes catedrales cárnicas del país en Vejer de La Frontera (Cádiz); y, para los que miran siempre hacia el mar, la "imposibilidad" del marisco mediterráneo en Valencia y la gran fiesta atlántica en La Restinga, más allá de todo, en El Hierro. Ni así de paja…





La Castillería

Antes de entrar en La Castillería, uno de los restaurantes más grandes de España si vas de carnes (y de lo que sea, la verdad), y, ojo, si eres "uno de los nuestros", te regalo un *tip*: huevos con jamón, chorizo, lomo de orza, morcilla y papas fritas en La Venta El Toro, justo frente a la entrada de La Castillería.

La Castillería es vegetación, árboles y naturaleza salpicadas por mesas y sillas bajo el follaje y, más allá, una brutal cocina-parrilla donde se celebra la taumatúrgica liturgia del vacuno y de la brasa. Juan Valdés y su mujer, Ana Lucía, son los oficiantes de esa ceremonia que está en otro mundo… Juan, además de parrillero, es un erudito de las razas y la genética, que rebusca entre las mejores ganaderías de todo el país. Nada es casual, por tanto. Cada pieza, un universo preciso.

¿Por qué no empezar (atención a su carta de vinos y champagnes) con un payoyo para rodar los primeros metros de la fiesta? El tiempo empieza a no ser un vector válido. Gambas dulces, atrevidas, sensuales. Anchoas de pateo. Mollejas al romero que piden más champagne. Cochinillo, también. Y ya Juan en subida libre... La F1 (mezcla de rubia gallega y frisona) se presenta sólo con la grasa, los colores resonando en la mente. Siguen la chuleta de frisona y el refinamiento de la retinta, elegancia. Es momento entonces de rematar la jugada inicial: la F1, pero ya hecha carne. Y, como decía un viejo boxeador, "ya no recuerdo nada más, se me fundieron los plomos".



LA CASTILLERÍA

Pago de Santa Lucía, s/n · Vejer de la Frontera (Cádiz)
www.restaurantecastilleria.com · Tel.: 956 451 497
Precio medio: 75 €

On: La estupefaciente calidad y tratamiento de las grandes carnes.

Off: Llegar a la primera no es fácil…

El Bressol

Yo nunca había visto cigalas de 1,3 kilos… Y… del Mediterráneo. Porque aquí, en el discreto El Bressol de Valencia, sólo se toca el Mediterráneo. Y se toca con una opulencia que no se veía desde los viejos tiempos, llegando a rozar los todos los límites… Por ejemplo: langostas cuyos bigotes llegan al techo cogidas con la mano. Ni el capitán Nemo. El Bressol podría recordar al Casa Sento de antaño, el que nos dio la felicidad, pero, además de con materia prima marina imposible, con una gestualidad más contemporánea. Quien se ha atrevido con tamaña empresa es José Vicente Pérez, el propietario, un hombre que juega en lo más alto de la maroma. Nada aquí es normal, pero "normal", dice va a ser el menú propuesto. Atención que vamos sin peralte… Arcas de Noé para empezar. Las esquivas y raras (y pornográficas) "caixetes". Momento del champagne, el otro parámetro gastronómico de la casa. Marisco y champagne es la filosofía irrenunciable. Tras la profundidad marina y la irresistible textura de ese bizarro bivalvo, llega el caldo de "llagosteta", sepia "bruta" y gamba, un delirio de placeres. Las anchoas del Cantábrico (rara excepción pelágica) son







monumentales: perfectamente limpias, maduradas 220 días con 250 kilos encima. Oops. José Vicente sigue tirando del listón… salazón de foie gras de oca "vendado" con sardinas de bota chafadas y enterrado una semana en arena de playa. Algo fuera de lugar. Las "clotxines" en escabeche suave preceden al tartare de atún con su grasa y tocado de mojama rallada. Nadie nos va a parar. Sólo un pequeño respiro (por decir algo) en forma de grandes buñuelos de bacalao, con la piel crujiente por encima, para caer sin remisión hacia las calenturientas anémonas y, ya sin jockey, a las sepietas, las gambas, los langostinos y, por fin… una suprema de mero en salsa de sus espinas, que aconsejo beber sin que ya importe nada ni nadie. Ni te lo imaginas.

EL BRESSOL

Serrano Morales, 11 · 46004 Valencia

Tel.: 667 687 165 · www.elbressol.com

Precio medio: Sobre los 90 € (dependiendo)

On: Nunca se vieron semejantes mariscos, semejantes tamaños.

Off: Si no entiendes los precios de lo extraordinario.

Casa Juan

La experiencia empieza descendiendo hacia La Restinga, puro vértigo de curvas, barrancos y lava. El Hierro, amigos. Sinuoso prólogo de la mesa de Casa Juan, el referente gastronómico de la isla gracias a las maneras (y la historia) de Arabisén Quintero y su mujer, Lorena Machín. Historia porque Casa Juan fue fundado por la familia de Lorena en los 70 con una receta que, desde entonces y hasta hoy, es su *signature* inapelable: la reputada sopa de marisco. Ya no es la misma, cierto, porque la original "se hacía con lapas, burgados y cangrejo, como la actual, pero se le añadían hígados de vieja, varias algas, liquen y musgo marino escurrido en el caldo, algo que hoy está prohibido. No sé cómo debía ser la seminal, pero esta es la bomba. Clara, limpia, natural, sin esquinas, sonando en estereofonía de profundidades marinas directas. Como todo lo demás. Entra el barco en el puerto y a los pocos minutos tenemos los camarones en la mesa, fritos con clase y exquisitez por Arabisén. Sigue el relato marino de ese Atlántico herreño salvaje con el tataki y sashimi de atún (obessus), de perfecta textura. Volvemos a lo singular con el "peto", un pez primo de los atunes y de la familia del pez espada, que se pesca todavía con arpón. Sutileza sápida que se alegra con unas albóndigas perfumadas ligeramente de curry. Y como nada es habitual en El Hierro, gran final con la "tableta", un alfonsiño de profundidad (se pesca a 700 metros), más ostentoso. El de hoy, de tres kilos, a la plancha, limpiado en gueridón. Las delicias del "fin del mundo".



CASA JUAN

Juan Gutiérrez Monteverde, 33 · 38917 La Restinga (El Hierro)

Tel.: 922 557 102 · Precio medio: 30 €

On: La munífica expresión del océano Atlántico

Off: Las veleidades exóticas, no hacen falta…

L'Escaleta cumple 40 años y…

Kiko Moya, su chef, ha invitado, desde marzo hasta diciembre, los primeros miércoles de cada mes, a compañeros como Martín Berasategui, Joan Roca, Ángel León, Albert Adrià, Jordi Cruz, Eneko Atxa o Andoni Luis Aduriz para cocinar a cuatro manos.

Nuevos tiempos para la coctelería

Cócteles bajos en azúcar, con baja graduación alcohólica, uso de frutas frescas, mimetismo gastronómico y humos saborizados. La nueva coctelería se mueve.

IDEAS DE REGALO PARA EL DÍA DEL PADRE

Cualquier acto que le demuestre a tu padre que te acuerdas de él y que lo aprecias será más que suficiente para hacerlo feliz. Seguramente se contentará con que vayas a visitarlo y le des un abrazo, pero también puedes regalarle algún detalle bonito como un buen vino o destilado.

Edición limitada

Regala a tu padre momentos únicos gracias a esta edición limitada de *Ron Diplomático Reserva Exclusiva*. Se trata de un ron envejecido hasta 12 años, una gran referencia para los amantes y los conocedores de ron de todo el mundo. Se puede degustar puro o en cócteles como el *Old Fashioned* y el *Sazerac*. El *pack* incluye una elegante billetera.





Acierto seguro

***Rioja Vega Edición Limitada* es el vino que tu padre merece en su día por tres razones: Primero, es un Rioja, garantía de que reconocerá en él los aromas de sus vinos favoritos. Segundo, es especial por ser una edición limitada, de uvas de tempranillo y graciano de dos únicos viñedos escogidos a propósito para hacer este vino. Y, tercero, es de Rioja Vega, una bodega centenaria, toda una garantía.**



Un brindis especial

Bodegas Protos presenta para el Día del Padre un estuche especial compuesto por 1 botella del vino más emblemático de la bodega, *Protos'27,* y 1 copa. Está elaborado exclusivamente con uva tinta del país. Su concentración, persistencia, redondez y equilibrio hará que mejore en la botella durante mucho tiempo si tu padre decide guardarlo.



Tres opciones para celebrar su día

Valbusenda nos sugiere tres maneras diferentes de celebrar este gran día: *Valbusenda Vivo*, elaborado 100% con tinta de toro, es meloso y dulzón y nos invita a brindar; *Valbusenda Cepas Viejas,* también elaborado con tinta de toro, es envolvente y sedoso; y *Valbusenda Verdejo Fermentado en barrica,* que combina las frutas tropicales de la variedad con las propiedades de la madera.

Personalizado con foto

Para que tu regalo sea único, Cvne te da la opción de personalizar la etiqueta con la foto que desees. Rescata tu imagen preferida o ese recuerdo tan bonito y crea un vino único. Se puede hacer de forma sencilla desde la tienda *online* de la bodega, tan solo hay que seleccionar la foto y visualizar la etiqueta personalizada.





Elegante y con carácter

Si tu padre es así, este es su vino. Lleva las iniciales de su autor y fue el primer vino de la Bodega Carlos Moro en la D.O.Ca. Rioja. Con una crianza de doce meses, es un monovarietal de tempranillo intenso, elegante y redondo. Viene avalado por numerosos reconocimientos internacionales.



Exclusivo pack

***Gin Mare* lanza al mercado el pack *Gin & Tonic DUO* para disfrutar del auténtico sabor Mediterráneo a través de los botánicos de esta ginebra *premium*. El paquete incluye una miniatura de 100 ml de *Gin Mare* y dos botellas de *1724 Tonic Water*. Un regalo único para aquel que se lo merece todo.**

Original, amable y expresivo

¿Definirías así a tu padre? ¿Es un hombre fuera de los común, amable por naturaleza y habla hasta por los codos? Pues regálale *El Grifo Tinto Colección.* Esta elaborado con listán negro, una variedad prefiloxérica de las Canarias, de ahí su originalidad, y es amable en boca, además de expresivo.
Sin duda, se sentirá identificado.



Personalidad definida

La virtud de un gran vino es que sea reconocido por sí mismo, es que cada añada sorprenda, pero mantenga su personalidad. Es decir, su esencia. *Pago Valdebellón 2015,* elaborado con uvas cabernet sauvignon de Abadía Retuerta cautiva, de nuevo, a sus incondicionales. Ellos, cuando descubran esta nueva etiqueta, sabrán que su elección ha sido perfecta. Porque deleita, fascina, e incluso, ensalza las mesas y momentos que acompaña.



Superando expectativas

Lidl lanzó hace unas semanas un nuevo producto: una *burger* vegana de marca propia: 'Next Level Meat'. Está elaborada a base de proteína de guisantes y simula el sabor, la textura y el olor de la carne de vacuno haciéndola casi idéntica a una hamburguesa clásica. En poco tiempo ha revolucionado los lineales de carne superando las expectativas de volumen de ventas. Y es que el *pack* de dos hamburguesas cuesta solo 2,99€.





La carne del futuro

Unilever lanza en España la marca vegetariana para los amantes de la carne, *The Vegetarian Butcher.* Una marca holandesa de referencia que ofrece productos con el sabor, aspecto y textura de la carne pero a base de proteínas vegetales.

MIEL MULTIPREMIADA



La gama de miel ecológica Muria BIO ha recibido tres nuevos galardones internacionales. En Biolmiel 2019 la variedad de Alta Montaña ha recibido una medalla de oro en la categoría polifloral y la de Romero una de plata en la categoría monofloral. Por ultimo, la Miel de Tomillo se ha llevado la plata en la categoría de Mieles Claras del II Concurso Hispanoluso de Mieles Ecológicas.

En Pascua, huevos de chocolate veganos



Hema amplía su gama de sabores. Estas Pascuas, podrás elegir entre crema de cacahuete, fresa crujiente, matcha lima y caramelo de café. También sabores tradicionales, en total 20, como tompouce, gofre, praliné y advocaat (licor de huevos).

Nestlé lanza una hamburguesa vegetal



Nestlé acaba de lanzar la nueva *burger* de *Garden Gourmet* 100% vegetal cruda elaborada a base de proteínas de soja y trigo, tiene el mismo sabor, textura y apariencia que una hamburguesa de carne. Rica en proteínas, fuente de fibra y no tiene colesterol.



Hamburguesa vegana en rulo

Según un análisis realizado por la OCU, la hamburguesa vegana en formato de rulo de *Lidl* es la mejor del mercado por su excelente relación calidad/precio. Se compone de tofu –que, entre otros beneficios, aporta proteínas– y de algas, ricas en minerales y vitaminas, y bajo contenido en grasas.



El té de la felicidad

La línea ecológica IKU de *Montecelio*, presenta *Fortunella*, un té blanco –uno de los más apreciados y símbolo de felicidad y riqueza–, combinado con naranja. Se ofrece en formato de sobre piramidal, y cada caja incluye 15 sobres.



VINOS 100% VEGANOS

La compañía de vinos *Vintae* cuenta con 25 referencias certificadas con el sello V-Label, que avala los vinos aptos para veganos, es decir, aquellos que no utilizan ingredientes de origen animal, ni en su composición ni en su proceso de producción. Entre ellos se encuentra *Aroa Jauna 2015,* un crianza de la D.O. Navarra moderno, ágil y elegante; y *Matsu El Recio 2017,* un tinto de la D.O. Toro que representa el perfecto equilibrio entre juventud y madurez.

Hummus variados y sabrosos

Campofrío Vegalia, una de las marcas de Sigma en Europa, presenta su nuevo Hummus, una apuesta por las comidas vegetarianas y naturales que está disponible en tres variedades: receta clásica, con berenjena asada y con pimientos.



Superalimentos ecológicos



Grupo Dani lanza su nueva línea de superalimentos BIO en formato bote con dosificador, un envase que no existía para esta tipología de producto en la gran distribución. La gama se compone de avena, quinoa, cous cous, chía y lino.



Rompiendo las normas en poda sostenible

La Escuela de Viticultores de Bodegas Riojanas comenzó su segundo curso con una jornada dedicada a la poda del viñedo a cargo del experto Julián Palacios, una oportunidad para reconstruir las viñas. Además dedicará otra jornada el 6 de marzo al "rol de la sostenibilidad en los suelos de *terroir*".

DATOS POSITIVOS



El C.R.D.O.P. Torta del Casar ha certificado durante la pasada campaña 360.452 kilos de queso, lo que significa un ligero aumento del 2,95% respecto a la certificación de 2018, y una facturación de casi 5 millones de euros. Destacar que ha aumentado casi el doble su consumo en Andalucía y el consumo en formato pequeño ha aumentado un 29% respecto al año anterior.



Reserva altamente reconocido

La prestigiosa revista *Decanter* incluye un reportaje especial sobre vinos españoles en su número de marzo y dentro de la cata de Riojas Asequibles, *Montecillo Crianza 2016* ha sido reconocido con 91 Puntos. Además, ha protagonizado su portada.



Reconocidos por su sostenibilidad

El Consorci d'Enoturisme D.O. Alella y el la bodega Quim Batlle, miembro de la Ruta del Vi D.O. Alella, han recibido el sello *Biosphere* de turismo sostenible en reconocimiento por su compromiso con la sostenibilidad y la calidad turística.

Vinos premiados por las japonesas

La bodega valenciana Vicente Gandía ha obtenido excelentes resultados en la 6ª edición de *Sakura Japan's Women Wine Awards* –un concurso que se caracteriza por tener un jurado compuesto exclusivamente por mujeres–, concretamente un total de 30 medallas.

Los Vinos Radicales tomaron Madrid

El Salón de los Vinos Radicales – donde se dan cita pequeñas bodegas y viticultores – celebró su sexta edición el pasado mes en la capital. Contó con la participación de 34 bodegas.



Hilo directo con Italia con SkyWine



A través de SkyWine las bodegas y destilerías italianas tienen un interlocutor que "acorta" las distancias entre el productor y el cliente final, estableciendo un hilo directo que consigue mejorar la comunicación, los precios y la promoción. SkyWine, junto a sus *partners* en Madrid (WineTale), Barcelona (WineDrop), Valencia y Mallorca (Wine&More), actúan no solo como distribuidores, sino como asesores especializados, contando además con locales y tiendas de propiedad donde se organizan cursos de cata, presentaciones de nuevas añadas, cenas maridadas y otros eventos.

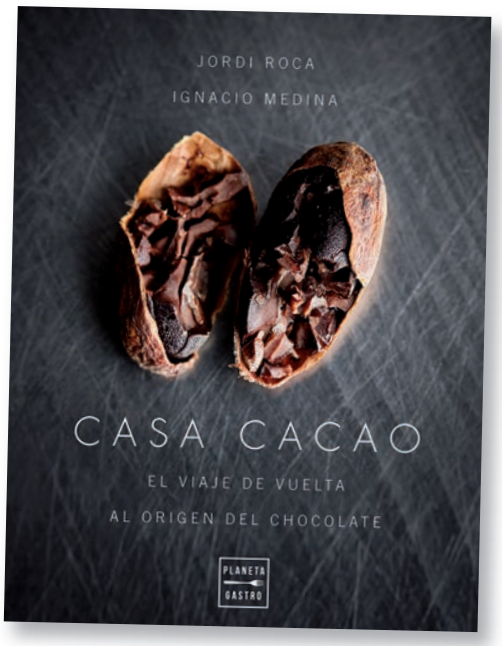
Bodega Condado de Haza presenta 20 Aldeas



Familia Fernández Rivera presentó hace unos semanas en el restaurante Alkimia de Barcelona su nueva referencia: 20 Aldeas. Se trata de un Vino de la Tierra ecológico de la Bodega Condado de Haza que ha sido concebido con carácter *premium*. Siguiendo la norma de este grupo vitivinícola, este nuevo vino es un 100% tempranillo elaborado con uvas provenientes de las mejores cepas. Lucía Fernández, directora general de Familia Fernández Rivera, ha afirmado: "Queremos posicionar Condado de Haza como la bodega château en la Ribera del Duero y rejuvenecer los atributos de la compañía para darle paso a las nuevas generaciones. Por ello, hemos lanzado un vino 100% ecológico que busca adaptarse a las nuevas necesidades de los mercados". Para Rodrigo Pons, enólogo de la compañía, "20 Aldeas es amplio con taninos redondos y presentes que llenan la boca de fruta que se redondea con una persistencia de torrefactos, regaliz y caramelo de café y *toffee*".



Casa Cacao abre en Girona



Los hermanos Roca han abierto un nuevo proyecto, Casa Cacao, en su ciudad natal, que lleva el mismo nombre que el libro publicado por el pequeño de los Roca de la mano de Planeta Gastro. Este proyecto cuenta con un hotel *boutique* –en el que colabora la marca de sanitarios Roca–, un obrador, una chocolatería y una tienda en la que se ofrecerán todo tipo de productos con el chocolate como protagonista. Además, los productos estarán empaquetados con materiales que provienen de fibras recicladas del cacao.



Instalación ganadora

LAN-4, obra del arquitecto mexicano Alejandro Ramírez, se levantará esta primavera en el camino que vertebra la parcela Mantible Ecológico en Viña Lanciano, el viñedo emblemático de bodegas LAN, tras resultar ganadora –por su singularidad y carácter inspirador– de un concurso.

Medallas para Barahonda

Los vinos ecológicos *Barahonda Organic Barrica 2017,* con medalla de oro, y *Carro Organic 2018* y *Barahonda Organic 2018,* con sendas medallas de plata, han sido galardonados en *Millésime Bio 2020*; la feria mundial de vinos orgánicos que se celebró el pasado enero en Montpellier, Francia.



NUEVO ASESOR



La bodega Martínez Lacuesta –inmersa en la celebración de su 125 aniversario– cuenta desde hace unos meses con la asesoría externa del prestigioso enólogo José Hidalgo, al que ha encargado además, un vino de corte muy moderno que saldrá al mercado a finales de este año.



Formación para potenciar el conocimiento

La D.O. Somontano y la D.O. Jamón de Teruel han proporcionado formación para potenciar el conocimiento de sus productos a 1.000 profesionales de diferentes sectores a través de sesiones totalmente gratuitas que se seguirán celebrando a lo largo del año

Proyecto vitivinícola de origen sueco

Situada en el municipio tarraconense de Marsà, la bodega Bell Cros –liderada por Ann y Peter Skoglund junto al enólogo Joan Asens– apuesta por el respeto al entorno y el paisaje. Trabaja en gran parte con cepas viejas y se construye sobre la tradición en el cultivo del viñedo milenario del Montsant.





Producto del año 2020

La ensalada Campera con patata de *Primaflor* lista para consumir, ha recibido este importante reconocimiento por estar elaborada con ingredientes naturales y ser una comida completa fácil de consumir en cualquier lugar.



CONCURSO DE CARTELISMO

Jesús Barbeito y Álvaro Ortiz son los autores de los carteles ganadores del concurso para diseñar la imagen de las Jornadas de Puertas Abiertas de las Rutas del Vino gallegas. Un concurso organizado por Terras Gauda y Turismo de Galicia.

Somontano y el maridaje perfecto



En el marco de la campaña "Denominaciones de Origen de Europa: mucho más que un lugar", la D.O. Somontano ofrece claves de maridaje para disfrutar al máximo de sus vinos. Propone desde combinaciones con productos de la huerta aragonesa hasta la fusión con sabores europeos y asiáticos.



Caviaroli se va de ferias

La empresa especializada en la esferificación gastronómica, presentó sus novedades en H&T, el Salón de la Innovación en Hostelería celebrado en Málaga y en HORECA Baleares. Entre ellas destacaron las Perlas de Tío Pepe y las de Néctar (en colaboración con González Byass) y las perlas de Miel de Naranjo y de Miel de Bosque (con ArtMuria).

Investigación sobre la bobal

El proyecto de investigación #ValoraBobal, impulsado por el C.R.D.O. Utiel-Requena en colaboración con el CSIC, cuyo objetivo es recuperar y poner en valor esta la mencionada variedad autóctona, ha preseleccionado 100 biotipos y clasificado tres zonas climáticas.



CULTURA ENOGASTRONÓMICA

El grupo bodeguero La Rioja Alta, S.A. y la asociación JRE Jeunes Restaurateurs han firmado un acuerdo de cooperación para promover acciones relacionadas con la gastronomía, la alta restauración y el mundo de la sumillería.



El Gaitero presenta sus sidras en Oakland

Los productos que presentó en la décima edición de la CiderCom –cita anual organizada por la Asociación Americana de la Sidra en Oakland (EE.UU)– fueron: El Gaitero Extra, El Gaitero Spanish Cider 100% Apple, SIN, Red Grape, Pomarina Brut y El Gaitero Etiqueta Negra.



Sierra Norte, premio Eduardo Mestres

La Bodega Sierra Norte ha recibido el premio Eduardo Mestres a la *Mejor Bodega Española*. Mestres ha valorado la trayectoria de la bodega, así como su proyección, especialmente la apuesta por el enoturismo.



Envase sostenible

Estal, firma líder en el envase *premium*, ha lanzado *Wild Glass*, un producto obtenido al 100% a partir de vidrio reciclado PCR (Post Consumer Recycled Glass). El uso de este vidrio permite reducir el consumo energético y disminuir las emisiones de CO^2.



Tecnología eco-friendly

El SelfCookingCenter® de K&Co Sustainable Kitchen & Bar incorpora la tecnología Rational, gracias a la cual se consume un 40% menos de energía y se ahorra hasta un 10% de materia prima. Permite, además, asar en muy pocos minutos una gran cantidad de producto, hacer cocciones a baja temperatura y cocinar en modo nocturno.



Vinagre de Jerez en el Reino Unido

José Pizarro, cocinero extremeño afincado desde hace 20 años en Londres, ha lanzado un vinagre de Jerez al Pedro Ximénez con su propia marca. Se trata de un vinagre envejecido mediante sistema de soleras y criaderas y con Denominación de Origen.

Ferran Centelles valora la Ribera del Duero

En un amplio artículo, Ferran Centelles, representante en España de la *Master of Wine* Jancis Robinson, alaba el potencial y la reinvención de la D.O. Ribera del Duero. El sumiller escribió "Ribera del Duero abraza su geografía" tras su visita a la D.O. y tras catar un centenar de vinos del territorio.





Poda y botillo en *Aquí la Tierra* de TVE

La poda en los viñedos de Dominio de Tares y la elaboración del tradicional botillo de El Bierzo fueron los protagonistas en el programa *Aquí la Tierra* de TVE1. La narración de ambas actividades corrió a cargo de Rafael Somonte y Sofía Elisario, del equipo de bodega.



Jamones ibéricos en Japón

La Asociación Internacional del Cerdo Ibérico, ASICI, participó en la recepción organizada por la Embajada de Japón con motivo de su Fiesta Nacional, ofreciendo una degustación de productos y explicando a los asistentes los valores del jamón ibérico y las iniciativas puestas en marcha para garantizar su calidad y trazabilidad.

Aigua Vilajuïga colabora con la Bullipedia

La marca referente de agua gastronómica ha trabajado junto al equipo de elBulliFoundation para crear los cuatro volúmenes de la Bullipedia dedicados a los productos no elaborados. El primero ya está a la venta.



La cerveza Fürstenberg llega a España

Crusat, S.A. ha iniciado la importación y distribución para toda España de la cerveza alemana Fürstenberg, perteneciente a una de las cervecerías históricas del país y referente de la Selva Negra. En concreto, podrá disfrutarse de *Fürstenberg Premium Lager.*



El mejor catador de quesos suizos



El próximo 28 de marzo se celebrará, en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, la sexta edición de *Master Cheese,* un concurso nacional para profesionales y *amateurs* que busca al mejor catador de quesos suizos. La jornada incluye una *masterclass* a cargo del reconocido experto quesero Enric Canut.

LEYENDA DE RIOJA



Felipe Nalda Frías, enólogo de Bodegas Riojanas S.A. desde 1960 hasta 2006, ha recibido el reconocimiento "Leyenda de Rioja" en la edición 2020 de la guía "Report Rioja 2020" que publica el prestigioso *Master of Wine* y crítico británico Tim Atkin.

Bobal viajera

Entre el 10 y el 12 de febrero, el Consejo Regulador de la D.O.P. Utiel-Requena se instaló en Japón para dar a conocer sus vinos de la variedad bobal a los consumidores japoneses, con eventos en Tokio y Oska. Se celebraron tres *masterclass* y una cena maridaje.



El Gaitero participa en Gulfood

El pasado febrero se celebró en Dubai una nueva edición de *Gulfood*, la exposición más importante de Oriente Medio dedicada a la alimentación. El Grupo *El Gaitero* contó con su propio stand donde dio a conocer una selección de productos, entre los que se encontraban sus bebidas sin alcohol.





Novedades desveladas

Ya se han dado a conocer los vinos escogidos para la cuarta edición de *La Cata del Barrio de la Estación* que se celebrará el 20 de junio en Haro (La Rioja). En la presentación se ha anunciado también que el 19 de junio Josep Roca, Maquinista del Año 2020, dirigirá una cata magistral y que la jornada profesional será el 27 de abril.



Estreno de Rioja Wine Academy

El Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja ha lanzado una escuela oficial *online* para la formación en vinos de la Denominación dirigida a los profesionales del sector, bodegas y aficionados. La iniciativa incorpora una oferta de cuatro cursos *online* gratuitos.

Apuesta por el mercado ruso

La D.O. Rueda viajó hasta Moscú el pasado febrero para participar en *Prodexpo*, la mayor feria del sector alimentario de Rusia y Europa del este. Se realizaron seminarios formativos sobre la verdejo y se pudieron catar hasta 60 referencias.





Plan exclusivo en Logroño

Comer en la mesa de un chef y disfrutar de una visita guiada y personalizada a una bodega centenaria de Rioja con cata de cuatro vinos, es la propuesta exclusiva que plantean el Restaurante Juan Carlos Ferrando y Bodegas Franco-Españolas.

Alianza entre Bodegas Lara y Mahos

Bodegas Lara será durante las próximas tres ediciones, la patrocinadora oficial de la *Gala de la Hostelería* que organiza y celebra la Asociación de Hosteleros de Málaga (Mahos).



Chocolate en 3D

El Grupo Barry Callebaut a través de *Mona Lisa,* su marca global de decoraciones, ofrece el primer chocolate personalizado e impreso en 3D a escala, permitiendo a los chefs diseñar creaciones de chocolate personalizadas y nunca vistas hechas con chocolate belga.





TRIUNFO EN MONOVINO 2020

Bodega Soledad ha sido la gran triunfadora en Castilla-La Mancha de estos premios dedicados a los vinos monovarietales con tres medallas de oro para *Solmayor Tempranillo Joven 2019, Solmayor Tempranillo Roble 2017* y *Bisiesto Chardonnay Fermentado en Barrica 2017.*



Queso Los Cameros en el Salón du Fromage

En la 16ª edición de esta gran cita bienal del queso y los productos lácteos que se celebró en París el pasado febrero, Lácteos Martínez-Queso Los Cameros contó con un *stand* con una muestra de todas sus elaboraciones.

Ganadores de 'Descubre la trufa'

Un experto jurado ha considerado que el establecimiento zaragozano, Mai Tai Food & Cocktail y el de Calatayud, Hermanos Teresa, han elaborado la mejor tapa y el mejor plato con trufa negra de Aragón, respectivamente, de Zaragoza y provincia.



Sexta jornada de Enólogos



La D.O. Utiel-Requena celebró el pasado mes de febrero la sexta edición de su Jornada de Enólogos, reuniendo a una treintena de estos profesionales para compartir impresiones y experiencias a través de una cata de vinos.

Ábaton firma la ampliación de Cvne

El estudio de arquitectos firma un proyecto en el que han trabajado durante los últimos diez años y que coincide con una celebración clave para la bodega riojana, los 140 años de su fundación.



D.O. Rueda



D.O. Rueda

Esta Denominación de Origen que se enmarca en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila, alcanza este año los 40 orgullosa de sus logros. Entre otros, ha conseguido posicionarse como la D.O. de vino blanco preferida por los españoles desde hace ya varios años. Y es que tomar un verdejo de Rueda se ha puesto de moda.

D.O. Terra Alta



D.O. Terra Alta

En la D.O. Terra Alta –en la provincia de Tarragona– se produce más del 85% de la garnacha blanca de España. Con ella se elaboran unos vinos con un color y un sabor alejado de los estereotipos y que identificaremos a la hora de comprarlos gracias a un distintivo de garantía.



Alimentaria 2020

El Salón Internacional de Alimentación, Bebidas & Food Service vuelve fiel a su cita con Barcelona del 20 al 23 de abril. Este evento de referencia del sector potenciará la internacionalización, innovación, gastronomía y especialización sectorial. La feria ofrecerá también una atractiva oferta en base a los mercados clave de la industria alimentaria y sus tendencias de consumo.

Cocinas industriales

Equipar una cocina siguiendo los criterios de funcionalidad y seguridad, es fundamental para los hosteleros, pero además, hoy día es imprescindible tener en cuenta la estética, ya que la mayoría de las cocinas que se instalan actualmente en los restaurantes son a la vista.



Restaurante Cinc Sentits (Barcelona)

Especial Málaga

Ya no solo es atractiva por el sol y sus playas, la gastronomía se ha consolidado como un atractivo más para atraer turistas a Málaga. Nosotros les hablaremos de las novedades en restauración de esta provincia y les sugeriremos algunos establecimientos que no pueden perderse.

Restaurante Bardal



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

HAND MADE

TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



www.astobiza.es



Nueva Flagship Store Extrem Puro Extremadura

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Prepárate para descubrir un pedacito de la Dehesa Extremeña en el corazón de Madrid.

—

EXTREM

PURO EXTREMADURA

—

Calle Arenal, 17. Madrid | www.extremiberico.com