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

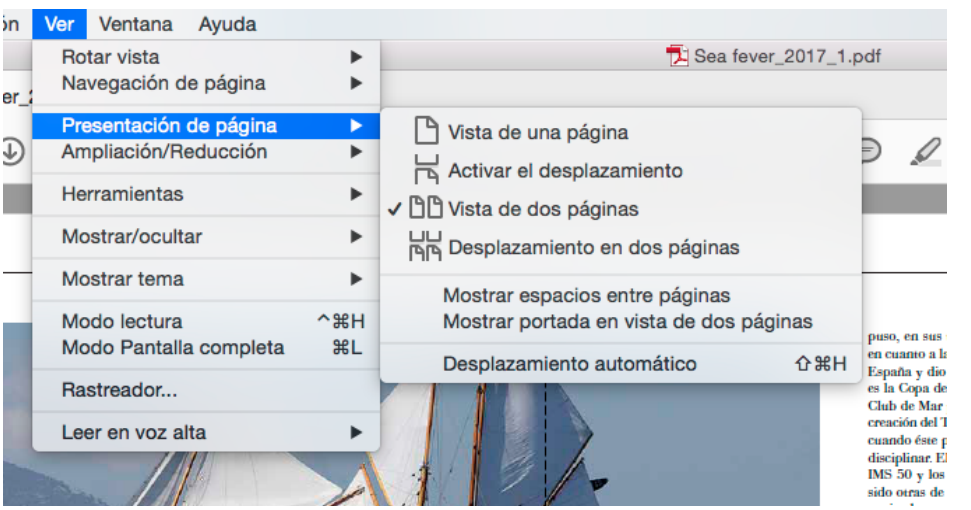
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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. RUEDA Y D.O. TERRA ALTA

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

Nº 212-ABRIL-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

#YOMEQUEDOENCASA:
LECTURAS GASTRONÓMICAS



COMPRAR VINOS ON LINE

COCINAS PROFESIONALES

Herramienta de trabajo imprescindible

Entrevista al chef

ROMAIN FORNELL

Restaurant Caelis
(Hotel Ohla Barcelona)



Los GRANDES CHEFS cocinan desde casa

Monte Real

GRAN RESERVA
2011

noble.



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

MONTE REAL.
100% TEMPRANILLO, 100% RIOJANO.

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



DESDE 1890

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

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

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



Freepik

Un brindis por la esperanza

Para calificar una añada, cada D.O. debe considerar muchos y diversos valores. Realizará un examen analítico, que determinará si la elaboración del vino ha sido correcta; a través de la cata, tendrá en cuenta factores como la tipicidad, el color, la limpidez, el olor, el sabor y la calidad. Y tras examinar numerosas muestras, lanzará un veredicto.

Sin embargo, la del vino no es una ciencia exacta. En ocasiones, de cosechas en principio difíciles, han nacido unas uvas perfectas, de maduración homogénea, capaces de propiciar -a las bodegas que perseveran- añadas excelentes, de aquellas que los entendidos recuerdan con respeto y admiración.

Por el momento, el veredicto de nuestra añada aún no está echado. La cosecha es difícil, es verdad, y las condiciones no son las mejores. Pero a pesar de todo, ya está empezando a dar buenos frutos. Uno de ellos, la solidaridad, que se extiende por todo el planeta y en todos los ámbitos. Como ejemplo, nuestros grandes chefs, capaces de compartir con nosotros encierro y recetas a través Internet. Una iniciativa simpática y desinteresada. Nuestra publicación, sin ir más lejos, está también disponible en la web *www.curtediciones.com* de forma gratuita.

Deseamos que la revista *Vinos y Restaurantes* acompañe a nuestros lectores durante estos días, aportándoles un poco de ilusión

Por nuestra parte, deseamos que la revista *Vinos y Restaurantes* acompañe a nuestros lectores durante estos días, aportándoles un poco de ilusión. Para ello, entre otros temas, hemos preparado unos completos reportajes sobre las D.O. Rueda y Terra Alta, y realizamos un recorrido por Málaga, conociendo los mejores espacios en los que disfrutar de su gastronomía. Sugerimos, además, una serie de páginas web en las que podrán comprar vino, espumosos y licores online.

En ocasiones como las que estamos viviendo, la realidad nos sorprende, pillándonos desprevenidos. No obstante, nos gustaría alzar nuestras copas y brindar por la esperanza, recordando que esta cosecha aún puede dejar tras de sí una añada incomparable. Hagámoslo posible.

Enrique Curt

Nuestra publicación está también disponible en la web *www.curtediciones.com* de forma gratuita.

SUMARIO #212



ABRIL 2020

Vino del mes 6

Viña Cimbrón
Verdejo
Fermentado
en Barrica



Este vino, elaborado por Bodegas Félix Sanz, es un fiel representante de la D.O Rueda. En él se distinguen tonos frutales, especiados y de roble francés. Es, además, untuoso, equilibrado y de final persistente. Se trata de un vino fermentado en barrica, fruto de una larga tradición.



26 D.O. Rueda

Si de un tablero de ajedrez estuviéramos vinícolamente hablando, Rueda se situaría como la indiscutible reina del juego, pues acoge una de las variedades más emblemáticas y reconocidas: la verdejo; y aunque posee otras muchas entre su extenso portafolio, esta es la que más fama e interés ha despertado.

36 D.O. Terra Alta

La zona de producción y elaboración de la D.O. Terra Alta está situada al sur de Cataluña, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas. La variedad reina es la garnacha blanca, con ella se elaboran vinos mediterráneos pero alejados de estereotipos.

42 Especial Málaga

Málaga y la Costa del Sol pueden presumir de haber diversificado su oferta turística más allá del sol y playa. Entre sus puntos fuertes se encuentra sin duda la gastronomía. De hecho, en Málaga existen multitud de bares y restaurantes en los que poder disfrutar de una gastronomía típicamente mediterránea.







46 Enoturismo

Para disfrutar de futuras escapadas, el enoturismo se presenta como una opción excelente, sobre todo para los amantes del vino. Además, no hace falta ser un entendido y puede disfrutarse en pareja, con amigos, en familia y también, por qué no, de forma individual.

52 Venta online. Disfrutar del vino sin salir de casa

Estos días de confinamiento, pueden llegar a hacerse eternos. Sin embargo, gracias a las webs de venta de vino online podemos continuar saboreando los mejores vinos desde nuestra casa. En este artículo nos referimos a algunas de ellas, ofreciendo nuestra particular selección.



56 Cocinas industriales

Cuando se trata de equipar una cocina industrial son muchas las decisiones que se deben tener en cuenta, siendo el espacio y el ahorro de tiempo, además de la eficiencia energética y la tecnología, las principales preocupaciones de los profesionales.





Freepik

62 Los grandes chefs cocinan en casa

La situación que estamos viviendo nos está obligando a todos a reinventarnos, y los grandes chefs no podían ser menos. Cerrados sus restaurantes, se introducen en nuestras casas con sus recetas online.

64 Entrevista al chef Romain Fornell

A lo largo de su trayectoria, el chef Romain Fornell ha conseguido batir todo tipo de récords, aportando su particular visión a la Alta Cocina contemporánea. Ha sabido, con gran maestría, adaptar la cocina francesa a los gustos y características de nuestro país, incorporando grandes dosis de creatividad, innovación y técnica

La comida de Robinson

Como las circunstancias nos han convertido en náufragos forzados es bueno recordar cómo han salido de estas, a nivel gastronómico, los que han vivido en un peñasco solitario, o en un apartamento, que viene a ser lo mismo.



Robinson se espabila comiendo carne de cabra. Como es un hombre blanco previsor, cuando captura una pieza sala lo que no se va a comer en un par de días y luego la guisa con agua clara. Supongamos que le añade algunos tubérculos y vayamos a saber si un poco de fruta tropical, a resultas de su situación climática y de influencias de cuando era marinero de un horrible capitán pirata. Son cosas que suceden a todos aquellos que se quedan aislados en una isla del tesoro. La experiencia de este caballero nos deja una única discusión palatal sobre la bondad de la sal que su colega de exilio, en plan buen salvaje, no soporta ni en pintura.

Zampar con escasos recursos, o mejor dicho con lo que nos da el medio rural o el urbano, que no va más allá de la nevera, da lugar a situaciones de lo más chocante. Recuerdo una aventura veraniega que tuvo como eje vertebrador el recetario de unos hippies de Cadaqués (Girona). Tiempos de rock and roll en los que me vi en la necesidad de probar una sopa de ortigas con piedras, así, tal cual. Desde entonces tengo un terror visceral a todas las túnicas de colorines y en especial a las azafranadas. Todas estas historias nacían de un libro de H.D.Thoreau: *Walden o la desobediencia civil.* El padre de los hippies es un tipo de lo más pintoresco, de un optimismo prácticamente desesperado. Un neo robinson capaz de masticar cualquier alimento, siempre mal elaborado. Pan sin levadura, maíz crudo en vez de asado. Es incapaz de guisarse un estofado de ardilla como habían hecho todos los colonizadores de EEUU mientras buscaban donde se escondía el oro del oeste. En Walden no se descubre la fórmula de la sopa de alpiste de puro milagro. Lo esperpéntico del caso es que el autor es muy crítico con lo que nace de sus fogones. Así, de la pretendida pita dice que le sale algo resinosa. Sobre sus condumios a base de cerdo, arroz y patatas deja más de una duda. El maestro de la desobediencia civil queda a años luz, en este aspecto, de lo que sofreiría un pastor o un campesino valenciano.

Obligados por la causa mayor de no poder salir de casa resulta divertido practicar una cocina de subsistencia sabrosa como ejercitaban pastores y campesinos pobres, antes del invento de la congelación. Sobre este tema tenemos información variada y quijotesca. No nos olvidemos de que Sancho Panza ha sido uno de los gastrónomos más sabios del zampe tradicional. La muestra, preparando un tiznao, una forma brutal de asar bacalao según los gañanes de La Mancha. Lo comían, no se espanten, sin desalarlo, guisado a la brasa junto con pimientos morrones, ajos, cebollas y algunas guindillas. Se vuelca en una cazuela, se añade un chorro de aceite, un vaso de agua templada, se remueve y ya podemos empezar a darle a la chuchara y a beber Valdepeñas. Quizás uno de los platos de fin de mes, o de coronavirus, más sabrosos y de temporada sean las torrijas. Son una demostración de la inteligencia culinaria llevada al aprovechamiento del mendrugo. Basta un poco de pan seco, miel, azúcar, leche o un vino a ser posible dulce, más esa media docena de huevos que siempre duermen en lo alto del frigorífico para componer unas torrijas gloriosas. Una idea de bien comer a lo pobre, con lo que se tiene a mano que se extiende por toda Europa. No hay país que no haga del pan seco una golosina. A veces el nombre de la receta es de una claridad meridiana: en Francia se conoce como *Pain perdu.*✻

Pastelería Lyon (Madrid)



Bastan pocos ingredientes para componer unas torrijas gloriosas

SIEMPRE INMERSA EN NUMEROSOS PROYECTOS Y AMPARADA POR UNA CREATIVIDAD SIN LÍMITES, MARÍA MARTE NOS SORPRENDE AHORA CON LA RECREACIÓN DEL MENÚ HISTÓRICO DE LA ÚLTIMA CENA. UN RETO QUE ESTA APASIONADA CHEF HA RESUELTO CON PROFESIONALIDAD, IMAGINACIÓN Y SIMPATÍA.



MARÍA MARTE

Por octavo año consecutivo, el canal televisivo Historia estrena una nueva edición de La Última Cena, su propuesta original de programación en la que prestigiosos chefs reinterpretan la cena más célebre de la historia. En esta ocasión, María Marte ha sido la encargada de elaborar un menú único que no pierde de vista las bases históricas. En concreto, la célebre cocinera ofrece su particular visión sobre este momento histórico y lo adapta a la actualidad del siglo XXI con un menú en el que destaca el mestizaje de culturas con presencia de ingredientes propios del Mar Caribe como los gandules o la tilapia -pez exótico procedente de aguas Cálidas de América Central- y elaboraciones con un gran simbolismo judío, como el jaroset.

"Estoy completamente convencida de que María Marte ha aportado una mirada muy interesante, original y exquisita a este proyecto tan complejo de recrear La Última Cena. Con su sello inconfundible de respeto al producto y dominio de las técnicas de vanguardia, ha llevado el menú a una dimensión hasta ahora desconocida, con una combinación de tradición, historia y de guiños a su tierra, sin olvidar su cariño, simpatía y sencillez, que se trasladan en cada uno de los platos que ha diseñado", afirma Carolina Godayol, Directora General de The History Channel Iberia.

El estreno exclusivo tendrá lugar el viernes 3 de abril, a las22 h.✻

TRAYECTORIA

María Marte es una chef dominicana, ciudadana del mundo y cocinera por vocación. De orígenes humildes, está considerada como una mujer luchadora, una Cenicienta moderna hecha a sí misma que no ha requerido la ayuda ni de príncipes ni de hadas madrinas para cumplir su sueño. En nuestro país, empezó como humilde limpiadora en el Club Allard, y de allí pronto saltó a los fogones. En poco tiempo, llegó a convertirse en máxima responsable del centro. Su permanencia en Club Allard se prolongó hasta 2018, y entre sus méritos se encuentran el de mantener las dos estrellas Michelin del restaurante y el de obtener el Premio Nacional de Gastronomía 2015.

Tras su paso por Club Allard, María Marte decidió regresar a su país, con la misión de contribuir al crecimiento culinario de la República Dominicana. Un viaje a su pasado, a las raíces indígenas de la gastronomía dominicana, su tierra, su esencia, que ahora traslada a Madrid.

Reconocida por su dedicación absoluta, entusiasmo y una destreza innata, María Marte se define como autora imaginativa, productiva y con gran personalidad. Su creatividad, pasión, dominio de la técnica, su apuesta por el producto y por la cocina dominicana, latinoamericana y mediterránea, le han permitido incorporar al recetario nuevos ingredientes, sabores y aromas. Una cocina de mestizaje que muestra cómo apreciar aquello que la naturaleza aporta.



Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica

El Viña Cimbrón Verdejo, fiel representante de la D.O. Rueda y elaborado por Bodegas Félix Sanz, destaca por su sabor único y distinto. Forma parte de una familia de vinos de calidad, creados con esmero y respetuosos con el medio ambiente. Se trata de un vino fermentado en barrica, fruto de una larga tradición.

El sabor de la tierra





Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica

Tipo: blanco.
D.O.: Rueda.
Variedad: 100% verdejo, fermentado en barrica de roble francés.
Añada: 2016-2017.

Es este un vino de color verdoso, con reflejos dorados de lágrima intensa. En nariz, sobre tonos frutales de melocotón y frutas confitadas, aparecen sutilmente los tonos especiados (vainillas, frutos secos) del roble francés. En boca es untuoso, equilibrado y muy especiado en la vía retronasal. Su final es muy persistente.
Se presenta como un vino muy sugerente y evocador. En cuanto a su maridaje, resulta el acompañante ideal de marisco, pescados al horno, ahumados, carnes blancas y arroces. Su temperatura de servicio es de 12º C.

BODEGAS FÉLIX SANZ
Santísimo Cristo, 28.
47490 Rueda (Valladolid).
Tel.: 983 868 044.
www.bodegasfelixsanz.es

Los orígenes de Bodegas Félix Sanz se remontan al año 1934. Desde entonces, su producción se ha centrado en la elaboración de vinos bajo la Denominación de Origen Rueda, y lo ha hecho a través de una gama de vinos singulares, cuya gran calidad y distinción no pasan desapercibidas. La filosofía de la bodega, establecida por el fundador Don Félix Sanz, responde a exigentes criterios de producción y a una elaboración respetuosa con su entorno y orgullosa de su terruño.
En bodega se realizan diferentes tipos de elaboraciones, basadas en vinos monovarietales. Sus máximos exponentes son los verdejos, el monovarietal joven, el Selección fermentado y criado con sus lías y el Fermentado en Barrica, todos ellos al amparo de la marca Viña Cimbrón, nombre del viñedo de la bodega y de la que se nutre toda







Viña Cimbrón se rige por el principio de la biodinámica, centrado en las fases lunares y su influencia sobre la agricultura.

su producción. Especializados en la elaboración de blancos, también elaboran un Sauvignon Blanc de marcada personalidad, tremendamente varietal y un gran ejemplo del trabajo realizado con la variedad en Rueda.

En la elaboración se utilizan levaduras autóctonas que ayudan a sintetizar todas las particularidades de la zona, que se depositan 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, todo ello con la intención de sacar el máximo partido al producto de la zona.

Un proyecto sostenible

La producción de la bodega se basa en una viticultura no agresiva y respetuosa con su entorno. Cabe señalar que han dado el paso hacia una producción ecológica y que forman parte, de la mano de Syngenta, de la "Operación Polinizador".

Es este un proyecto pionero en la zona, desarrollado por Syngenta, centrado en la conservación y mejora de la biodiversidad en el entorno agrario, que incide de manera especial en el cuidado del medio ambiente y en la no agresión del viñedo. La "Operación Polinizador" se lleva a cabo en el Páramo Cimbrón y se centra en evitar los efectos negativos sobre la biodiversidad, incorporando plantas con flor en el viñedo, evitando el monocultivo y consiguiendo así estabilizar y establecer parasitoides y depredadores (insectos y aves insectívoras), buscando una producción en el viñedo natural sin agentes externos para disminuir los efectos nocivos de la agricultura intensiva.

Inmersión enoturística

Y para quienes deseen sumergirse de lleno en la cuna de los Viña Cimbrón y en la cultura del vino, Bodegas Félix Sanz ofrece en sus instalaciones la posibilidad de hospedaje, ya que posee la certificación de Hotel Rural****. Cuentan con habitaciones con todas las comodidades, y ponen a disposición de sus clientes tratamientos de spa con productos enológicos, visita a las instalaciones y viñedo, y cursos de iniciación a la cata. ❋

Viñedo histórico

Los vinos de Bodegas Félix Sanz tienen su origen en el Pago Cimbrón, 30 hectáreas concentradas en un viñedo situado a más de 750 metros sobre el nivel del mar. El terruño está formado por cantos rodados de origen fluvial, suelo arcilloso y base caliza con origen en el periodo Terciario, hace más de 40 millones de años. Estos suelos, pobres en materia orgánica, están bajo la influencia del clima Continental y, a su vez, bajo la influencia del río Duero. Esta ubicación, de inviernos fríos y largos, y veranos calurosos y cortos, junto a la gran diferencia de temperatura entre el día y la noche, confiere a los vinos unas particularidades únicas.

En Bodegas Félix Sanz se rigen por el principio de la biodinámia, centrado en las fases lunares y su influencia sobre la agricultura. Dichas fases lunares determinan el mejor momento en la vid para la realización de determinadas tareas, facilitando de forma natural el ciclo vegetativo.



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



Orígenes cambia de imagen

***Orígenes*, el primer vino de Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad, nacido en 2005, estrena ahora etiqueta para la añada de 2017. Con este cambio desea transmitir su fuerte unión con el campo, la viña y las aves que viven en este hábitat natural.**

Un gran crianza

El N*abal Crianza* es un vino granate, de capa alta y gran profundidad, con aromas varietales a frutos rojos maduros y fondos especiados y golosos, con anisados y otras flores de infusión. Es un vino potente con taninos dulces y redondeados, que deja una sensación de plenitud en boca.





Un vino de carácter único

Rioja Vega presenta su *Edición Limitada 2016*, un vino de crianza, 75% tempranillo y 25% graciano, que ha pasado 14 meses en barricas de roble americano. Es de color rojo rubí, brillante con reflejos morados. Presenta aromas tostados con notas balsámicas sobre fondo de frutos negros y licor. En boca es goloso y equilibrado, con matices confitados.



MONASTRELL AL 100%

El *Sericis Cepas Viejas Monastrell* es un vino con D.O. Alicante, realizado con uva monastrell al 100%. Es de color rojo intenso con tonos púrpura. Presenta aroma de intensidad alta, en el que resalta la fruta muy madura sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia.



DOBLE GALARDÓN

El pasado 11 de marzo se conocían los premios del concurso *Bacchus*, en el que Bodega Soledad obtuvo dos importantes galardones. Una medalla de plata para el vino *Bisiesto Sauvignon Blanc Fermentado en Barrica 2017* y una medalla de oro para *Solmayor Tempranillo 2019* que se posiciona como el mejor tempranillo del 2019 en el concurso.



El más esperado

Las Viñas Bastardas 2018 es una de las novedades más esperadas de Casa Rojo. Es un *coupage* de monastrell, tempranillo y cabernet sauvignon que rinde homenaje a las viñas viejas y a sus agricultores que, por motivos geográficos y territoriales, han quedado desclasificados de D.O. Sin duda va a dar mucho que hablar… y que disfrutar.

Transformación por dentro y por fuera

Bodegas Luzón ha renovado su emblemático vino *Altos de Luzón,* elaborado exclusivamente con monastrell. Con su transformación, Luzón vuelve a sus orígenes y a la esencia de las tierras jumillanas. Su nueva etiqueta es un fiel reflejo de la tierra, con un paisaje rudo y singular, pero a su vez lleno de belleza.



VINO ACROBÁTICO

Cabriola es una acrobacia que realiza el caballo y que requiere una gran técnica y fusión entre jinete y caballo. En el caso de *Cabriola de Borsao* es una fusión entre los enólogos de la bodega y los viñedos viejos de garnacha y syrah para dar a luz este vino elegante, intenso, equilibrado y complejo.





Nueva añada y nuevo diseño

***Lleiroso Reserva Especial Sergio Hernández* es una edición limitada de la añada 2014 de solo 5.880 botellas y uno de los mayores tesoros de Bodegas Lleiroso. Sus uvas proceden de un viñedo de tempranillo de más de 80 años. Sabroso, noble, redondo y persistente, su etiqueta es obra del prestigioso pintor mexicano Sergio Hernández.**



Ejemplo de sutileza y consistencia

Así califica el *Master of Wine* español Pedro Ballesteros a *Corimbo I 2014* de Bodegas Roda. Elaborado al 100% con tinta del país, es un conjunto de fruta, mineralidad, volumen, longitud y frescura. Ballesteros está convencido de que "se beneficiará del envejecimiento en botella".

Fruto de una lenta crianza

Matarromera Reserva es unos de los vinos por excelencia de Matarromera. Se elabora con un 100% de tempranillo, permaneciendo 14 meses en barrica y 22 meses en botella. El resultado es un vino con buena estructura y final aterciopelado, largo y muy elegante.





RIOJA DEL AÑO

Mundus Vini ha galardonado a *Viña Pomal Crianza 2017* como el mejor Rioja del año. Es un monovarietal de tempranillo que se caracteriza por una vinificación tradicional. La maceración total es de dos semanas, buscando una estructura suave, agradable y con gran intensidad frutal. Por último, pasa doce meses en barricas de roble americano y un mínimo de 6 meses en botella para completar su expresión.



El mejor Reserva de la D.O. Navarra

Señorío de Sarría Reserva 2015 **es un *coupage* de cabernet sauvignon y tempranillo, con crianza de dos años en barrica y tres años en botella. Uno de los vinos más elegantes de la bodega por su equilibrio y estructura.**



Económico pero con personalidad

La frescura, el equilibrio y la personalidad aromática de *Vivanco Crianza 2016,* han sido algunas cualidades por las que la revista *Decanter*, ha elegido a este vino de Bodegas Vivanco como uno de los mejores vinos tintos de la D.O.Ca Rioja por menos de 20 libras (23 euros).

Oro por partida doble

Altos R Reserva 2016 **es un tempranillo con 24 meses de crianza en barrica y más de 12 meses en botella de color rojo cereza intenso. En boca es redondo, graso y aterciopelado, de paso largo y agradable recuerdo.**
Ha sido premiado con sendas medallas de oro en *Mundus Vini* y *Berliner Wine Trophy.*



Expresión de pequeñas parcelas del Priorat



En el *Prior Scala Dei 2017* encontramos toda la sutileza de la garnacha y las características que nos aportan la profundidad de los suelos de pizarra de la zona. Es un vino estructurado y con plenitud de aromas. Afinado en botella durante más de un año.

Un vino de altura de Finca Río Negro



992 es un tinto informal, procedente de un viñedo situado a 992 m sobre el nivel del mar. Una propuesta de aroma intenso, donde predominan los frutos rojos y violetas.



ESENCIA CANARIA

De Yanes Tinto Baboso Negro 2018* es un vino procedente de la parcela Las Lapas en la isla de El Hierro y está elaborado con la variedad autóctona que le da nombre. En boca es sorprendentemente fresco, de delicada estructura y buena consistencia frutal. Largo y persistente. Ganador de un Oro en *Bacchus 2020.

PRECISO Y ARMÓNICO

***Habla nº22* de Bodegas Habla es un monovarietal de tempranillo con una crianza de 12 meses en barrica y casi tres años de reposo en botella. Posee una entrada en boca golosa y una agradable sedosidad. Es equilibrado, fresco y de final persistente.**



Homenaje a un antiguo molino de viento



Un molino que estuvo funcionando en la finca durante largo tiempo, es el que le da nombre al vino *Silenci del Molí* de Raimat. Elaborado con cabernet sauvignon, posee un aroma potente a frutas del bosque como mora y grosella con notas de menta, vainilla y café. En boca aparecen frutas rojas maduras, ahumados y chocolate. Es persistente, agradable y largo. Es el único vino de la D.O. Costers del Segre premiado con un Oro en Vinalies.



Kripta, en lo más alto del pódium

La obra maestra de Agustí Torelló Mata ha conseguido el Nº 1 Best In Class Mejor Espumoso 2020 en los premios *Gold Taste Wine up!.* La botella, con reminiscencias de ánfora romana, y la etiqueta obra del artista Rafael Bartolozzi, aportan el toque de elegancia final a este gran cava nacido hace ya 40 años.



Versión fresca y aromática del tempranillo

La bodega Cepa 21 lanza la nueva añada de su vino *Hito Rosado.* Elaborado con las mismas uvas que sus grandes tintos tempranillo y sin crianza alguna, es fresco, floral, expresivo y equilibrado. La etiqueta muestra una ilustración artesana con dos hitos, tradicionales postes de piedra labrada que marcan el camino.

SABOR Y EMOCIÓN



Rosado Lágrima de Martínez Lacuesta es un monovarietal de garnacha de color rosa frambuesa intenso. En nariz predominan los aromas de frutos rojos como grosellas o fresas. En boca es afrutado, largo y potente, con un final cálido. Es ideal para acompañar ensaladas, pastas, arroces o verduras.



Disfrutar de lo diferente

***Tombú 2019* es la apuesta de la bodega Dominio Dostares por dar valor a la variedad prieto picudo y demostrar su enorme potencial para la elaboración de rosados. Tras permanecer seis meses sobre lías, *Tombú* consigue una gran estructura y potencial aromático. Ideal para los que buscan algo más que un color atractivo.**

Para celebrar el amor

Bodegas Yzaguirre ha creado una edición limitada para Sant Jordi con un pack donde presenta una renovada imagen de su *Vermouth Rosé* y una rosa tratada. Un tándem perfecto para celebrar el amor con un buen brindis y una buena dosis de romanticismo.







Fruto de una cosecha extraordinaria

***Bollinger* presenta *La Grande Année 2012*, la extraordinaria cosecha de 2012 ha permitido crear un exclusivo champagne que sorprende por su cuerpo, frescura y complejidad. Absolutamente gastronómico, aúna lo mejor de cuatro *Grands Crus*.**



Los mejores cavas

Mundus Vini ha nombrado a dos cavas de Codorníu como los mejores del mercado: *Anna de Codorníu Blanc de Blancs* como el mejor Reserva y *Ars Collecta Codorníu Blanc* de Blancs Gran Reserva 2015 como el mejor Gran Reserva. El primero es un cava eminentemente gastronómico, cremoso, amplio y persistente. El segundo es un cava complejo que destaca por su extraordinaria untuosidad con una altísima acidez.



Premiado con un Gold Taste Wine Up!

Ochoa Rosado de Lágrima 2019 ha sido reconocido en la *Guía de vinos y destilados Wine Up 2020.* De color rosa frambuesa pálido, en nariz es afrutado y floral. En boca destaca una acidez marcada que potencia el recuerdo de la fruta roja y refresca con un toque dulce que recuerda el sirope.

PIONERO EN RIOJA

Faustino Cava Brut se elabora con macabeo y chardonnay. A la vista es limpio, brillante, de color amarillo pajizo y destellos dorados con una burbuja fina. En nariz tiene un marcado perfil frutal a fruta blanca y manzana con notas florales. En boca es fresco, amable y equilibrado.



En botella de aluminio

La marca Vicente Gandía presenta una nueva botella de 250 ml de aluminio para sus espumosos *Sandara Blanco* y *Sandara Rosado.* Se trata de un envase irrompible, que reduce el impacto de la huella de carbono en un 35% y que permite enfriar el líquido más rápidamente y mantener la temperatura más tiempo.



ALIADO PERFECTO

El *Nabal Rosé,* de Bodegas Nabal, es un vino de característico tono rosa pálido, color atractivo y vibrante con lágrima densa. En nariz se ofrece elegante, con intensos pero frescos aromas varietales, recuerdos de frutos rojos y fresas, sobre pétalos de rosa. En boca es goloso y fresco. Presenta buena estructura y complejidad aromática. Su evolución en paladar ofrece una sensación final amplia y armoniosa. Es el aliado perfecto de pescados y mariscos, así como de pastas y arroces.



Un rosado con altura



Bodegas Izadi decidió crear hace seis años un vino rosado que estuviera a la altura de la gama de sus vinos tintos. Diseñaron y elaboraron un vino que mostró la elegancia de la nueva generación de rosados, realizados con garnacha tinta de viñedos viejos, y con una imagen elegante. Fueron pioneros, y ahora, con *Larrosa 2019*, mantienen la misma filosofía de crear un rosado serio, estiloso y sutil.





Gran Bacchus de Oro

El vino dulce *Sierra de Viento ICE* de Bodega San Valero -un vino de licor de moscatel de Alejandría Vendimia Tardía- ha sido reconocido con un *Gran Bacchus de Oro* en el *XVIII Concurso Internacional de Vinos,* organizado por la Unión Española de Catadores, celebrada en Madrid entre el 5 y el 9 de marzo. Este vino se consigue tras una vendimia manual, realizada a finales de noviembre, sobre laderas de fuerte pendiente a más de 800 m de altitud. Sierra del Viento es una edición limitada de 6.000 botellas.



Una sidra especial

Grupo el Gaitero presenta *El Gaitero Etiqueta Negra*, una sidra muy especial, con D.O.P. Sidra de Asturias. Está elaborada a partir de mosto natural de variedades de manzanas autóctonas, y en ella el carbónico aparece de forma natural, gracias a una segunda fermentación de seis meses en depósito presurizado. Se caracteriza por su aroma fresco, elegante, con notas de frutas cítricas. En boca resulta equilibrada, con un ligero dulzor que compensa con la acidez final.



Inovino es una empresa de distribución de vinos propios, procedentes de distintos puntos de España. En esta compañía saben cómo adaptarse a las necesidades y requerimientos que exige cada mercado, garantizando el nivel de exigencia de calidad demandado por cada cliente. Su catálogo representa, en exclusiva, una selección de marcas de vinos, elaborados por bodegas nacionales.

Inovino

La mejor selección

El equipo de profesionales que compone Inovino posee una larga experiencia en la búsqueda de los mejores vinos elaborados a lo largo de todo el territorio nacional. De hecho, trabajan firmemente para poder recomendar a sus clientes la propuesta que resulte más favorable y adecuada a sus necesidades. Y es que sus objetivos fundamentales son: "ofrecer y garantizar tanto la mejor relación calidad precio como la rentabilidad de la comercialización". Para lograr su cometido, visitan bodegas por toda España, asisten a ferias, contactan con diversas bodegas y viticultores de cualquier rincón del país. De esta manera, buscan, prueban y comparan hasta que encuentran el vino que desean. Esta es la selección que deciden embotellar y etiquetar con sus marcas exclusivas.

Por último, se ocupan de que el vino no caiga en manos de *discounters* y supermercados. Así, garantizan que sus vinos sean comercializados en tiendas especializadas y restaurantes, por lo que serán degustados por auténticos amantes del vino.



Grandes proyectos

Cabe destacar que Inovino participa también en diferentes proyectos vitícolas, en asociación con algunos de los bodegueros más destacados de la geografía española: con bodegas nuevas, con proyectos nuevos y consolidados, y en competencia con las grandes bodegas establecidas. En Inovino creen, sobre todo, en la responsabilidad de desarrollar su trabajo con la mayor profesionalidad. Su mayor ilusión es alcanzar objetivos compartidos con los proyectos de sus clientes. Su catálogo representa, en exclusiva, una selección de marcas de vinos, elaborados por bodegas nacionales. Sus principales clientes son empresas de distribución que cuidan su zona de influencia y que suscriben los compromisos y objetivos de Inovino.

En España son distribuidores de las marcas que representan Denominaciones de Origen y zonas vitivinícolas como Bierzo, Calatayud, Castilla-La Mancha, Catalunya, Cava, Mallorca, Navarra, Penedès, Priorat, Rías Baixas, Ribeiro, Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Campo de Borja. En Portugal, Porto y Vinho Verde. ✻

Más información: www.inovino.es

Potencial aromático

Ochoa Moscatel Vendimia Tardía 2018, **premiado como mejor vino blanco dulce de la D.O. Navarra, proviene de uvas sobremaduradas de moscatel de grano menudo. Destaca por su potencial aromático y un adecuado equilibrio entre azúcares y acidez.**





Nueva imagen

El vino *Viña Gormaz* estrena imagen y representa los horizontes del suelo en su nueva etiqueta. Simboliza con discretos iconos los distintos tipos de suelo de los que procede cada categoría de vino. La composición de los estratos, niveles y alturas de las distintas parcelas de viñedo son las diferencias entre su gama de vino joven, roble, crianza (Ribera del Duero) y verdejo (Rueda).

FRESCO E INTENSO

Albret El Alba Chardonnay **es fresco y aromático en nariz, sedoso e intenso en el paladar. Conforme se sigue disfrutando, uno se da cuenta de que este vino es complejo y se descubre que esconde muchos más aromas, que se van mostrando poco a poco, con tiempo.**



La pureza de la godello

Pago de los Capellanes lanza *O Luar do Sil Godello 2019*, una añada brillante de Valdeorras que permite expresar el carácter más puro de la variedad blanca autóctona con su equilibrio tan singular de potencia y frescura.





Sabor afrutado

Copper Dog, elaborado a partir de la mezcla de ocho *whiskies* escoceses de la región de Speyside, se caracteriza por su sabor afrutado y un toque final ligeramente picante. Con su destacado tubo de cobre, los contrabandistas de Escocia de 1707 tomaban muestras ilícitamente de los barriles de maduración de *whisky*, escondiéndolo y así conseguían llevarlo a casa.



LA JOYA DE LA CORONA

Johnnie Walker Blue Label Ghost & Rare Glenury Royal es la nueva edición especial de la joya de la corona de la casa Walker. Se trata de un *whisky* excepcionalmente rico y afrutado, que recuerda las maravillosas rarezas que se esconden en el suelo escocés.



RON PARA CÓCTELES DE MODA

Ron Diplomático ha sido elegido como uno de los tres mejores rones para elaborar un cóctel. De los tragos más vendidos, tres de ellos son *perfect serves* de Ron Diplomático: el *Old Fashion de ron con Reserva Exclusiva,* el *Negroni con Mantuano* y el *Daiquiri con Planas,* tres de los cócteles más servidos en todo el mundo.



El tequila de George Clooney

El *Tequila Casamigos,* creado entre otros por George Clooney, proviene de una cuidadosa selección de los mejores agaves cultivados en suelo de arcilla roja en tierras altas de Jalisco (México). Se caracteriza por su sabor consistente y refinado, resultado de utilizar una levadura de receta propia y un proceso de fermentación de 80 horas.

El éxito está en la mezcla

***Chivas Ultis* es la primera mezcla de maltas de Chivas con sabores complejos con carácter, tono dorado y un aroma dominante. Cinco excepcionales *single malts* seleccionados cuidadosa y artesanalmente de las destilerías más reconocidas de Speyside en Escocia.**





COMER Y JUGAR

Ahora los sábados son para 'comer y jugar' en Sandó. El restaurante madrileño incluye una serie de platos de esos que gustan a cualquier 'peque': Croquetas de jamón, Macarrones a la boloñesa; Escalope de ternera, *Fingers* de pollo o Hamburguesa con patatas fritas. Y lo mejor: desde las 14:00 y hasta las 18:00 horas, dispone de una zona infantil con cuidadora.

RESTAURANTE SANDÓ
Isabel la Católica, 2 – 4 · 28013 Madrid · Tel. 915 479 911
www.restaurantesando.es

Degustar el kilómetro 0 menorquín



El hotel Barceló Hamilton Menorca abre al huésped las puertas del Hort de Sant Patric, una finca donde disfrutar de la auténtica gastronomía menorquina ya que es a la vez museo del queso, quesería, viñedo, bodega, jardín de esculturas y tienda. La experiencia va acompañada de una degustación de una tabla de quesos tradicionales gourmet y la cata de dos vinos a elegir.

BARCELÓ HAMILTON MENORCA
Santa Àgueda, 6
07720 Es Castell (Illes Balears)
Tel.: 971 362 050
www.barcelo.com

Con un toque francés



La piedra angular del barcelonés Ginette es la influencia en los platos de tres tipos de cocina: clásica francesa, catalana y española. En la nueva carta destacan los productos frescos de temporada con un toque francés. Incluye opciones vegetarianas.

GINETTE
Carrer del Rec Comtal, 12
08003 Barcelona
Tel.: 932 809 503
www.ginette.es

Nueva mirada a la alta cocina clásica

El restaurante gastronómico del hotel Sofia Barcelona, Sofia Be So, ya luce su primer sol Repsol. Dispone de una oferta que revisa los grandes clásicos de la gastronomía con los ingredientes locales de máxima calidad de la mano del chef Iván Cruz. Además, cuenta con la primera carta aromática del mundo.



SOFIA BE SO (HOTEL SOFIA BARCELONA)
Plaça de Pius XII, 4 · 08028 Barcelona · Tel.: 935 081 020 · www.sofiabarcelona.com

PRIMER ANIVERSARIO



El primer restaurante de Martín Berasategui en Madrid, Etxeko, ha celebrado su primer año estrenando oferta gastronómica. Los paladares más atrevidos deben optar por el Menú Degustación y los ejecutivos por el Menú Business Experience. Además, Bless Hotel Madrid –donde se ubica– acogerá durante este año 'El Tilín del Corazón': cuatro fechas en las que el chef presentará en persona cuatro menús especiales.

ETXEKO MADRID
Velázquez, 62
28001 Madrid
Tel.: 910 861 378
www.blesscollectionhotels.com/es/martin-berasategui-etxeko

Tapas y platillos para compartir

Eso es básicamente lo que ofrece el nuevo L'Origen Osmosis. Dinámico, casual y ágil, es perfecto para compartir o picar en cualquier momento. Encontramos delicias como los *raviolis de gambas y boletus* o las *albóndigas con rebozuelos.* Disponen de una gran selección de vinos propios, orgánicos, biodinámicos y *vignerons*.

L'ORIGEN OSMOSIS
Aribau, 100
08036 Barcelona
Tel.: 934 545 201
www.restauranteosmosis.com





Almuerzos 'japo' con vistas

Nobu, el espectacular restaurante panorámico ubicado en la planta 23 del Nobu Hotel Barcelona, ofrece ahora almuerzos, que se servirán de lunes a viernes de 13:00 a 15:00. Destaca el menú *Omakase* de 45€, las raciones de *Donburis* y las *Bento boxes*.

NOBU RESTAURANT
(NOBU HOTEL BARCELONA)
Av. de Roma, 2 · 08014 Barcelona · Tel.: 934 936 026
www.barcelona.nobuhotels.com/nobu-barcelona-restaurant

Cinco años de éxito



José Varela y Joan Carles Ninou abrieron Bodega La Puntual en el barcelonés barrio del Born hace un lustro con el objetivo de recrear una taberna de esas de toda la vida. A los embutidos, conservas y ostras de calidad se suman platos sencillos con un toque divertido como el *trinxat de la Cerdanya* o el *arroz del Delta con pluma ibérica*. Disponen de 80 referencias de vinos y cocina ininterrumpida.

BODEGA LA PUNTUAL
Montcada, 22 · 08003 Barcelona
Tel.: 933 103 545
www.grupovarela.es/bodega-la-puntual-barcelona

VERMUTS CON VISTAS

La Terrazza ha abierto de nuevo sus puertas en la séptima planta del Hotel Negresco Princess. Un punto de encuentro en el corazón de Barcelona con vistas panorámicas del *skyline*. Su propuesta se centra en los vermuts y en sus maridajes con encurtidos y tapas ideadas por el chef Jon García.



LA TERRAZZA (HOTEL NEGRESCO PRINCESS)
Roger de Llúria, 16-18 · 08010 Barcelona · Tel.: 932 150 052
www.hotelnegrescoprincess.com/la-terraza



Sabores naturales en Donostia

En Misura Restaurant se disfruta de una cocina saludable e inteligente que apuesta por sabores naturales, producto fresco de temporada y de proveedores locales. Las *albóndigas veganas,* el *solomillo de pavo eco* o la *cereza de tomate con tofu* son solo algunas de las delicias de su carta.

MISURA RESTAURANT (ARIMA HOTEL)
Paseo de Miramón, 162 · 20014 Donostia-San Sebastian · Tel.: 943 569 136
www.arimahotel.com

Tiempo de potajes y torrijas

El restaurante panorámico del hotel Barceló Torre de Madrid ofrece en esta época de Cuaresma platos de cuchara y pescado de toda la vida y otras propuestas sin carne al hilo también de la tendencia *healthy*. Por supuesto, no falta el colofón dulce de una deliciosa torrija reversionada.



RESTAURANTE SOMOS (HOTEL BARCELÓ TORRE DE MADRID)
Plaza de España, 18 · Tel.: 915 242 399 · www.somosgarra.es

Un pirata en palacio



El Palacio del Marqués de Casa Riera acoge el nuevo espacio gastronómico Bocanegra que incluye dos propuestas: un restaurante de corte canalla con una cocina mediterránea con toques internacionales –hay que probar el *guacamole en mortero con nachos* y el *arroz de ibéricos boletus y ajos tiernos*– y, en el jardín exterior, una terraza climatizada con carta propia para una velada más informal, con platos como el *poke de atún* o la *Corsario Bocanegra Burger.*

BOCANEGRA
Marqués de Cubas, 2
28014 Madrid
Tel.: 913 766 038

Para amantes del vacuno



El espacio de CARNIco, dentro del Gourmet Experience de El Corte Inglés de Goya, es el nuevo rincón para amantes de la carne en Madrid. Impulsado por la familia Jiménez Barbero, tercera generación de expertos carniceros, el espacio pone el foco en los cortes de vacuno más espectaculares.

CARNICO
Goya, 87 (Planta SS de El Gourmet Experience de El Corte Inglés)
28001 Madrid · Tel.: 914 318 419 · https://carnico.es/carnico-goya/

UN PLATO ÚNICO



El restaurante francés Le Bistroman de Madrid refuerza sus almuerzos con una nueva propuesta que gira en torno a un menú de plato único, que cambia cada día, con recetas típicas de bistró como el *chucrut*, el *salmón à l'oseille* (con salsa de acedera) o el *onglet a la mostaza.*

LE BISTROMAN
Amnistía, 10 · 28013 Madrid · Tel. 914 472 713 · Lebistroman.es

PINSAS DE AUTOR



El horno de leña es el corazón de este restaurante italo-mediterráneo, bajo la dirección del chef siciliano Angelo Marino. La propuesta de Premiata Forneria Ballarò está formada por ensaladas, pastas artesanales y pinsas: un tipo de pizza romana de masa madre muy ligera y digestiva, por su alto contenido en agua y su mezcla de harinas (trigo, soja y arroz).

PREMIATA FORNERIA BALLARÒ
Santa Engracia, 90. Madrid
Tel.: 91 593 91 33
www.forneriaballaro.com

Servicio de almuerzo en Nobu Barcelona

La cocina del restaurante Nobu de Barcelona abre también los mediodías. El espectacular espacio ubicado en la planta 23 del hotel con el mismo nombre ofrece a partir de ahora una nueva propuesta gastronómica, de lunes a viernes con horario de 13.00 a 15.00 h.



NOBU BARCELONA
Ada de Roma, 2, 4. 08014 Barcelona · Tel.: 934 936 027 · barcelona.nobuhotels.com

CARITO LOURENÇO Y GERMÁN CARRIZO

presentan su séptima temporada



Desde su restaurante Fierro, los chefs invitan al comensal a comerse Valencia y sus alrededores desde una única mesa para 12 comensales: gamba de Dénia, anguila y pato de la Albufera, hierbas y micro brotes de Xàtiva, tomate de El Perelló, etc. Además, el restaurante acaba de ser incluido dentro de la *Guía Sustentable,* por su preocupación por la sostenibilidad ambiental.

ALBERT ADRIÀ

premiado por Heart Ibiza



El chef catalán ha conseguido que su local de Ibiza sea el primero de España y de Europa en recibir un premio *Gastro-Moon*. Se trata de unos premios concedidos por la Asociación Mundial de Chefs, la Asociación Internacional de Ocio Nocturno y la consultora Linkers y ponen en valor la alta gastronomía y la calidad del ocio nocturno.

SERGIO Y JAVIER TORRES

están de estreno primaveral



En la nueva carta del Dos Cielos Madrid del hotel Palacio de los Duques destacan platos como los *Guisantes lágrima del Maresme, jamón y panceta ibérica* o el *Arroz meloso de pescados, pulpo seco, salicornias y coliflor.* Entre los platos del nuevo menú degustación aparecen exquisiteces como *Mero amarillo al vapor y consomé de galeras* o *Paletilla de cabrito lechal, queso Mahón, piñones y berros de agua.*



GUSTAVO SUGAY

propone platos elaborados en la barra

La nueva carta del barcelonés Nikkei 103 refleja la pasión por la cocina fusión japo-peruana de Gustavo Sugay. “He querido recuperar sabores tradicionales, hacer una cocina nikkei real y auténtica pero adaptada a los nuevos tiempos y a los paladares de aquí”. En la nueva carta destacan los platos fríos elaborados en barra como el *Tataki Nikkei* (de atún sellado con chalaquita de yuzu y togarashi de ají limón).

BRUNO AUGUSTO
se incorpora a The One



Tivoli Carvoeiro Algarve Resort ha presentado a su nuevo chef ejecutivo, quien asume la dirección de la nueva oferta gastronómica del hotel, poniendo especial énfasis en la renovación de la carta del Restaurante The One. Augusto ha diseñado un menú inspirado en lo mejor que ofrece la región del Algarve y promete sorprender con menús de temporada que darán protagonismo a los productos de proximidad.

MIGUEL COBO
reinterpreta la dieta humana



El chef ha presentado su nuevo proyecto, Cobo Estaratos, que tiene como eje fundamental la evolución humana y concretamente los diferentes procesos y técnicas de alimentación que se consiguieron desarrollar hasta llegar a la actualidad. Abrirá sus puertas a mediados de este mes e incluirá platos en los que reinterpretará la dieta de las diferentes etapas de esa evolución.

PEPE SOLLA
presenta *El Origen 6.12* en Lisboa



Laduc presentó hace unas semanas el documental y el libro editado por Curt Ediciones 'El Origen 6.12' de la mano del estrellado chef Pepe Solla. En el libro aparecen recetas de reconocidos chefs con estrella Michelin como Xavier Pellicer, Carlota Claver y Laila Bazahm elaboradas con alga atlántica ultracongelada.



TEO RODRÍGUEZ
revalida premio

Su propuesta en TrasTo (Valladolid), galardonado en 2019 con un sol Repsol y que ha renovado en 2020, se basa en una cocina castellana que ha viajado mucho para volver a sus raíces de manera renovada, fresca, creativa y muy universal. Las recetas se inspiran en sus propias vivencias y las de su equipo. Y es que aunque la base sea la cocina tradicional, hay sabores que nos trasladan a países de Asia o Latinoamérica.

D.O. RUEDA

La reina blanca



Si de un tablero de ajedrez, estuviéramos vinícolamente hablando, Rueda, se situaría como la indiscutible reina del juego, pues acoge una de las variedades más emblemáticas y reconocidas: la verdejo; y aunque posee otras muchas entre su extenso portafolio, esta es la que más fama e interés ha despertado.

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA



Valladolid, Segovia y Ávila, configuran la D.O. Rueda, la más antigua de la autonomía de Castilla y León, fundada en 1980. Aunque no existe una constancia totalmente corroborada de la fecha de la aparición vitivinícola en la zona, algunos documentos señalan la Edad Media, siglo V, mientras que datos testimoniados apuntan que esta actividad se instaura en la cuenca del Duero en el siglo XI, bajo el reinado de Alfonso VI.

Situación y clima

Situada en el sector central de la depresión que forma el río Duero, formando una altiplanicie de suaves relieves y vertientes. Amplias terrazas aluviales en los márgenes del Duero y sus afluentes: Trabancos, Zapardiel y Adaja. Por su latitud, la D.O. Rueda quedaría enclavada en el concepto de clima mediterráneo, sin embargo, por su latitud podemos hablar de clara influencia continental, ya que se eleva entre los 700 y 800 metros sobre el nivel del mar; de tierras llanas pero altas, de inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas en su finalización de periodo y veranos calurosos y secos. Brotación de la planta tardía, con pluviometría de un mínimo de 300 litros y unas máximas de alrededor de 500 litros anuales. De enorme insolación, que oscila sobre las 2600 horas anuales, que serían excesivas para la planta si no fuera por



la enorme diferencia entre las temperaturas diurnas y nocturnas, de gran oscilación y descensos en cuanto a grados. Así pues es muy frecuente que las vendimias suelan ser nocturnas, ya que la diferencia térmica permite que la uva conserve mayores cualidades organolépticas y de mayor calidad, aportando también a las bodegas un mayor ahorro energético.

Suelos, variedades y tipos de vino

De tierras pardas, ricas en magnesio, y calcio, pedregosas, popularmente llamadas "cascajos", de fácil accesibilidad manual y de laboreo. Con buena aireación y drenaje. Esta es una de las pocas zonas vinícolas especializadas durante muchos años en la elaboración de vinos blancos con un especial cuidado de su variedad reina: la verdejo, (en 2016 la vendimia situaba el 85% la imposición de dicha variedad sobre sus convecinas) aunque esté flanqueada por otras uvas blancas autorizadas como la sauvignon blanc, viura, palomino fino, viognier y chardonnay.

Esta es una de las pocas zonas vinícolas especializadas durante muchos años en la elaboración de vinos blancos





La palomino fino, a su vez reina del Marco de Jerez, tiene una conexión con la zona vallisoletana, pues ya una Orden Real en 1911, declara el "Vino de Medina" como una elaboración especial, similar a los de Jerez y Málaga, y corriendo los años 30, en el auge de los vinos jerezanos (origen del velo de flor), llegó a tener un predominio y breve reinado en dicha zona de Medina, ya que por su baja acidez y ligereza, son aptos para el desarrollo de la flor y su crianza biológica, aunque su velo de flor en esta zona nunca ha alcanzado las dimensiones y volumen del Marco de Jerez, pero llegan a tener una andadura propia, los vinos Dorados, de los que hablaremos más adelante.
La variedad viura, llega más tarde, bajo el influjo y embrujo social de los vinos riojanos (años 50), a su vez copiados del modelo francés, de vinos muy marcados por su crianza y paso por barrica, que pronto crea tendencias y camino a seguir durante muchísimos años, todavía en vigor en la actualidad.
Por su parte, la variedad sauvignon blanc, una de las primeras foráneas en llegar y ser adoptadas (llegada aproximada en los años 70) y originaria del Loira francés, inunda en su momento la comarca, revestida de ligereza y sofisticación, aportando alardes internacionales y de modernidad, culminando esta "invasión" en el 2019 con la integración y aceptación por parte del Consejo Regulador de la viognier y chardonnay. Desde 2018 el Reglamento acoge también la elaboración de tintos, amén de los rosados y claretes en sus diferentes categorías: jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas, con la aportación de la tempranillo, conocida también en la zona como tinta del país o tinto fino, adoptando también la garnacha o "mejorantes" como la cabernet sauvignon, merlot o shyrah.
La historia, siempre ligada a modismos, suele repetirse, y vinos que estuvieron muy vinculados a una entonces actualidad, terminaron por desaparecer, algunos ahora resurgen más fuertes, cual Ave Fénix, este es el ejemplo del Dorado, un secreto muy bien guardado. Vino rancio, ya admirado

La Ruta del Vino de Rueda

La Ruta del Vino de Rueda, es una ruta que engloba la visita a más de 25 bodegas, siguiendo el Camino de La Reina Isabel La Católica o la huella de Juana la Loca, entre otros de sus muchos recorridos; su impactante legado patrimonial, con mudos testigos en forma de monumentos, como los antiguos templos mudéjares, conventos, monasterios, castillos-fortalezas, palacios, etc.
También engloba gran mérito sus fiestas, tales como las de La Vendimia, o de La Verdejo con los prestigiosos premios Sarmiento, y sin olvidar las de culto religioso como La Semana Santa de Medina del Campo.
La Reina blanca, sus paisajes y región nos hechizará con su fragancia y riqueza.

durante el reinado de los Reyes Católicos, perdido en los pliegues del tiempo, y rescatado actualmente, como su contemporáneo alicantino, el Fondillón. De crianza estática, y de exposición a la intemperie. Puede ser monovarietal, con solo la presencia de la uva verdejo, o de mezcla, plurivarietal, con palomino fino y verdejo. Encabezado con alcohol vínico hasta los 15 grados para someterlo al proceso oxidativo, como muchos de los vinos jerezanos; sin embargo, al contrario que el modelo de Jerez, se vierte en Damajuanas (recipientes ovalados de 16 litros), y también a diferencia de los andaluces, que basan y fundamentan sus tesoros enológicos en "criptas", o "cascos" en busca del cobijo del silencio y



Ruta del Vino de Rueda



Para acompañar al vino...



La gastronomía vallisoletana, emblemática de la cocina castellana, está fundamentada por cocina de rotundidad, adaptada a las necesidades de antaño de recobrar fuerzas y combatir temperaturas invernales: los asados, lechazo al sarmiento (otra forma de aprovechar los sobrantes de poda de la viña), cocidos, sopa castellana, de ajo, ajoarriero, sopa de chicharos (guisantes), alubias con "patiño" (de cerdo), embutidos (morcilla de cebolla, etc.), los garbanzos de Fuentesaúco, o sus setas y hongos, sus variados quesos; repostería como los afamados mantecados de Portillo, roscos de yema, rosquillas de "trancalapuerta", bizcochos de Santa Clara, el arroz con leche, la tarta de San Lorenzo, de gran celebración durante la festividad de la Virgen de San Lorenzo, sin olvidar los "huesos de santo" y los buñuelos, entre un variopinto repertorio.

La verdejo está flanqueada por otras uvas blancas autorizadas como la sauvignon blanc, viura, palomino fino, viognier y chardonnay.

la oscuridad de sus bóvedas, mientras el de Rueda se coloca a la intemperie, a la inclemencia del tiempo, durante más de un año, aguantando sol y temperaturas, tanto altas como bajas, tornándose en dorado, que bautiza su nombre. Algunos de las pocas bodegas que siguen este estilo disponen de soleras de entre 50 y 70 años. También los vinos de connotaciones extranjeras, de elaboraciones extremas, han tenido y tienen su hueco de mercado; vinos de hielo, o Ice Wine, Eiswein, o Vin de Glace; un vino hecho de uva helada, con una fuerte concentración de azúcares, sobremadurada en cepa, potente persistencia aromática y enorme acidez, al igual que la riesling. La Seca, entre otras zonas, aprovecha estas circunstancias climáticas para producir excelentes vinos botritizados.❋



Ruta del Vino de Rueda

Entrevista a la presidenta de la D.O. Rueda: Carmen San Martín

"Cuatro de cada diez vinos blancos que se venden en España son D.O. Rueda"



2020 es un año especial para la D.O. Rueda, ya que celebra su 40 aniversario. Al frente de esta D.O. -la más antigua de Castilla y León- se encuentra la vallisoletana Carmen San Martín, con una larga experiencia en el sector vitivinícola. Cabe destacar que, recientemente, Rueda se ha adaptado a las nuevas exigencias del mercado a través de un nuevo pliego de condiciones y un nuevo reglamento.

Este año la D.O. Rueda cumple 40 años, ¿Van a celebrar dicho aniversario de alguna manera especial, dadas las circunstancias atípicas que nos está tocando vivir?
La verdad es que sí que hay previstos eventos, con los que deseábamos dar gracias a los consumidores por habernos hecho líderes del mercado, y que podrían posponerse al último trimestre del año. Estamos pendientes de que se solucione todo. Por otra parte, consideramos que hay que mantener un mínimo de ilusión. Por ello, Rueda está preparando una campaña digital, adaptándonos a las nuevas circunstancias. Es una iniciativa muy bonita, como un pequeño rayo de sol, con la que queremos lanzar un mensaje de ánimo a toda la gente.

La verdejo es sin duda la variedad estrella de esta zona. ¿Cuál es el elemento diferenciador de esta uva y qué tipo de vinos elaboran con ella las bodegas adscritas a la D.O.?
No solo es la estrella sino que es la variedad autóctona de la D.O. y lleva más de 10 siglos con nosotros. Sus principales características son el aroma y sabor de matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. Destaca su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal.
Sus características no pueden separarse de los otros dos factores que completan el "Carácter Rueda": el suelo cascajoso y el clima continental.
La tipología de vinos que se elaboran en la D.O. Rueda responde a la versatilidad que nos ofrece nuestra variedad autóctona y que en algunos casos se combina con alguna de las variedades permitidas.
Así por ejemplo tenemos los vinos blancos tranquilos, que son vinos jóvenes, alegres, frescos y afrutados, con gran presencia en boca y están elaborados con un mínimo del 50% de las variedades blancas consideradas como principales (Verdejo y Sauvignon Blanc). Estos vinos también pueden presentarse con crianza en barrica e incluso con una fermentación en barrica, lo que hace que el consumidor tenga más opciones para seguir degustando los vinos de la D.O. Rueda durante la comida.
Por otro lado tenemos los vinos de Licor donde se engloban los Rueda Dorado y Rueda Pálido que tienen una graduación alcohólica de más de 15 grados. Son vinos de elaboración tradicional en Rueda que se obtiene por crianza oxidativa y biológica, respectivamente.
Y finalmente tenemos los Vinos Espumosos. La mayoría se obtienen según el método tradicional de segunda fermentación en botella y un periodo de crianza en botella no inferior a 9 meses.

Podría hablarnos de las nuevas variedades



de la D.O. Rueda recogidas en el Pliego de Condiciones?

Efectivamente con el objetivo de abrirse más al mercado nacional e internacional, y de adaptarse a las nuevas exigencias de la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), la Denominación de Origen Rueda ha conseguido, tras un proceso de varios meses, la aprobación de una serie de modificaciones en su pliego de condiciones (normativa básica de la Denominación de Origen) y en las instrucciones de etiquetado. Entre las modificaciones destaca la introducción de nuevas variedades.

En el caso de las blancas se incorporan la viognier, caracterizada por sus aromas florales y la chardonnay, de fácil cultivo y con gran habilidad para adaptarse al terruño y a diferentes condiciones climatológicas, y en el de las tintas se introduce la syrah, que aporta cuerpo y un amplio abanico de sabores.

Estas nuevas variedades no tienen la condición de principales, como lo son la verdejo y la sauvignon blanc en blancas y la tempranillo en tintas.

Todos estos cambios responden al interés de nuestras bodegas por adaptarse a las exigencias del mercado y de los consumidores, tanto en el ámbito nacional como internacional. Ahora tendrán más posibilidades de diferenciarse en el mercado y más libertad en la elaboración de vinos con el sello de la D.O. Rueda. Asimismo, para los viticultores supone la oportunidad de trabajar con nuevas variedades, que según los estudios han demostrado adaptarse perfectamente a nuestro clima y suelo. Este proceso es fruto del interés que desde el Pleno del Consejo Regulador se tiene por sorprender al mercado con productos de valor añadido, defendiendo siempre el origen y apostando por los rigurosos controles de calidad de la D.O. Rueda".

Otra novedad es la posibilidad de otorgar la mención Vino de Pueblo a aquellos vinos elaborados con uvas que provienen en su mayoría de un mismo término municipal. Y destaca también el Gran Vino de Rueda, que se pondrá en marcha a partir de la próxima vendimia.

A fecha de 29 de febrero de 2020 se había entregado un total de 16.768.533 contraetiquetas de vino D.O. Rueda. ¿Qué valoración hace de esta cifra?

Son datos muy buenos. En el caso de Rueda, se están superando los crecimientos año tras año. Esto es un auténtico reto, porque hay que tener en cuenta que de cada cuatro vinos blancos que se venden en España, uno es de Rueda; que exista crecimiento en estas cifras es complicado, y nosotros lo estamos teniendo.

Ahora, evidentemente, desconocemos qué va a pasar. Lo principal es que podamos volver a la normalidad lo antes posible.

Bajo el lema "Sé feliz, no perfecta", la D.O. Rueda celebró el Día Internacional de la Mujer Trabajadora con una edición limitada. ¿Cómo valora el papel de la mujer en el sector del vino actualmente? ¿Queda aún camino por recorrer? ¿Qué balance hace de los años que lleva al frente de la presidencia?

Rueda es una D.O. en la que podemos presumir de que trabajan muchas mujeres. Al tratarse de una D.O. de 40 años, hemos podido realizar cambios dentro del sector. Hay muchas mujeres no solo en puestos técnicos y comerciales, sino también en gerencia, en explotaciones agrícolas. Seguro que, aunque somos una D.O. madura, aún queda camino por recorrer, aunque creo que podemos ser un ejemplo en este aspecto.

En cuanto al balance de estos tres años de mi presidencia, diría que este es un cargo muy bonito, y lo es por muchas razones, pero también duro y complicado en muchos

momentos. Ha supuesto un gran aprendizaje, pues debes enfrentarte a situaciones complicadas. Considero que es un honor que hayan depositado en mí su confianza. Hemos podido introducir cambios en cuanto a normativas internas, reglamento y pliego de condiciones. Vamos a poner en marcha, además, un nuevo manual de calidad para adaptarnosa la normativa actual, que nos exige acreditarnos ante ENAC en la norma de calidad UNE-EN ISO/IEC 17065. Se trata de seguir profundizando y garantizando al consumidor la máxima calidad de los vinos con D.O. Rueda.



La D.O. lleva años apoyando al cine con el Festival de Cortometrajes Rueda con Rueda. Explíquenos cómo surgió esta iniciativa y en qué consiste.

Esta propuesta, que cuenta con el apoyo de la SEMINCI (Semana Internacional del Cine de Valladolid) y la Diputación de Valladolid, surgió como una acción destinada a promocionar y dar visibilidad a la Denominación de Origen Rueda entre los jóvenes, a la vez que ofrece la posibilidad de descubrir a nuevos talentos del mundo del cine.



Se trata de una iniciativa cultural en la que a través de los cortometrajes se dé visibilidad a los vinos de Rueda, no solo con los propios vinos (es obligatorio que aparezca una botella de la D.O. Rueda) sino que también existe la posibilidad de rodar en las bodegas de la Denominación. Se entregan 10.000€ en concepto de premios: el cortometraje ganador es premiado con 5.000€, 3.000€ se destinan al premio "Origen Rueda", un galardón específico para el mejor cortometraje rodado en las localizaciones de la Denominación de Origen y 2.000€ para el mejor cortometraje realizado por estudiantes de cine y audiovisuales.

Este año 2020 ya se ha puesto en marcha la V edición del festival y la fecha de presentación de los cortometrajes es el 15 de septiembre.

Desde primavera, ustedes cuentan con una nueva Brand Ambassador, especialmente implicada en el tema de la formación…

La D.O. Rueda se planteó como reto llevar la formación a cuantos más sitios mejor. Por ello se decidió que había que tener a alguien que fuese "Brand Ambassador" de la D.O. Rueda y que representase los valores de la misma.

Junto con nuestra agencia de comunicacion y relaciones públicas encontramos un perfil que nos encajó a la primera: mujer, joven, perfectamente formada, con ganas y entusiasmo a raudales.

Se trata de Ana Lahiguera, una enóloga con master en viticultura, Enología y Marketing del vino, con nivel 3 del WSET en Vinos y Espirituosos, Level 3 Award in W&S, gran conocedora y apasionada del mundo del vino y una gran docente.

Por ello, Ana es nuestra representante allá donde va, transmitiendo las características de la D.O. y los valores e imagen de nuestra marca: RUEDA.

Sus objetivos son, en definitiva, difundir y compartir el conocimiento de los vinos de la D.O. Rueda, acercando a los consumidores a las interesantes elaboraciones que se están realizando en la zona y que no son conocidas por la mayoría, ya que creemos que cuanta más información y mejor formado esté el consumidor, mejor elegirá un vino.

De momento la D.O. Rueda, en España, sólo tiene un "Brand Ambassador" como tal, sin embargo en el día a día consideramos que nuestros consumidores son también unos grandes embajadores de la marca.

¿Tiene algún proyecto u objetivo de cara al futuro que pueda avanzarnos?

Quizá una vez explicados los cambios que la D.O. Rueda está sufriendo a causa del nuevo pliego de condiciones, el gran proyecto que este año, para la cosecha 2020, sea la nueva clasificación de Gran Vino de Rueda para aquéllos vinos que cumplan con las condiciones necesarias de que el vino esté elaborado con uva que proceden de viñedos con más de 30 años de antigüedad y que esos viñedos tengan un rendimiento menor de 6.500 kg por hectáreas y un ratio de transformación del 65%.❋

V Malcorta

Un verdejo elaborado con una variedad casi extinta

La Bodega Javier Sanz Viticultor nos presenta este verdejo elaborado con la variedad malcorta, una uva verdejo casi extinta y ahora rescatada por Javier Sanz que, después de casi 20 años de investigación, ha dado como fruto un vino único.



Javier Sanz Viticultor es una bodega especializada en la elaboración de vinos de calidad y de autor, enclavada en el municipio vallisoletano de La Seca (D. O. Rueda, Castilla y León). Su historia arranca a mediados del siglo XIX con el bisabuelo del actual director general, de quien heredó viñedos registrados en 1863. Desde ese origen hasta hoy, cinco generaciones han perpetuado una especial relación entre el viticultor y la vid, basada en la tradición y la excelencia. Su objetivo es ofrecer vinos únicos, personales y atractivos a través de un meticuloso trabajo en el campo y en la elaboración, recuperando variedades extintas, mimando el viñedo viejo, origen de la bodega, y llevando a cabo escogidos procesos de elaboración.
Javier Sanz Viticultor cuenta con 104 ha de viñedos propios, lo que permite controlar todo el desarrollo de las cepas. Con un rendimiento medio de 7.500 kg/ha. , la producción anual media asciende a 700.000 botellas.
Además del mercado nacional, que supone un 70% de las ventas, Javier Sanz Viticultor se ha posicionado en mercados internacionales, y está presente en la mayor parte de Europa, América y Asia.
De entre todos los vinos que elabora esta bodega vallisoletana hoy nos presentan V Malcorta. Su singularidad reside en la uva, ya que aunque tradicionalmente, la verdejo malcorta se cultivaba en la D. O. Rueda, la dificultad de su vendimia, de ahí su nombre "malcorta", la condenó al desuso. Javier Sanz Viticultor ha reproducido la genética de este clon porque aporta unos elegantes aromas y una mayor acidez natural, características que se deben a su maduración, más tardía que la verdejo tradicional. La añada 2019 sale al mercado este mes de mayo. Cuenta con varios premios y medallas, y acaba de ser elegido en *Vivino* como mejor verdejo de España. ❋

Más información:
www.bodegajaviersanz.com

NOTA DE CATA

Variedad: Verdejo
Características: Color amarillo pajizo pálido brillante. En nariz, muestra aromas muy limpios e intensos. Destacan los aromas cítricos, a flores blancas, frutas de hueso, con suaves notas minerales. En boca, destaca por su marcada acidez, que acentúa su carácter fresco y vivaz.



Un vino sorprendente en matices, floral, cítrico, con una agradable acidez natural y una marcada persistencia

Bodegas Pinord

La armonía del verdejo

En los últimos tiempos, bodegas Pinord, con más de ciento cincuenta años de tradición vitivinícola en el Penedès, se ha establecido en otras D.O. Una de ellas es la D.O Rueda, en la que se enmarca el vino Vaquos Verdejo, elaborado con uva seleccionada







La uva verdejo se caracteriza por su aroma, con matices de hierba de monte bajo, toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invitan a continuar con la degustación. La D.O. Rueda se eleva entre 700 y 800 m sobre el nivel del mar, con tierras llanas pero altas, que soportan inviernos fríos y muy largos, primaveras cortas con heladas tardías y veranos calurosos y secos, solo alterados por tormentas. Este factor obliga a las cepas a buscar sus recursos hídricos en lo más hondo del subsuelo, más que en otras zonas de Europa. La brotación suele ser tardía, pudiendo llegar las labores de poda hasta el mes de marzo o principios de abril. Las lluvias son escasas, con unos mínimos de 300 litros y unos máximos de 500 litros anuales. Por otra parte, la diferencia de temperaturas entre el día y la noche, es el secreto del equilibrio entre el azúcar que la uva gana con el sol y la acidez que no pierde durante la fresca nocturnidad. En cuanto al suelo, el pH de sus tierras oscila entre el 7 y el 8. Este sustrato geológico ha evolucionado en superficie hasta suelos pardos sobre depósitos alóctonos pedregosos, dando lugar a los típicos terrenos "cascajosos", donde se asientan los mejores viñedos de la D.O. Rueda. ✻

BODEGAS PINORD
Doctor Pasteur, 6. · Tel.: 938 903 066.
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)
www.pinord.es

VAQUOS VERDEJO

El *Vaquos Verdejo* de Bodegas Pinord es un vino blanco, de color amarillo pajizo con tonos limón, limpio y brillante. Se elabora con uva seleccionada verdejo, procedente de viñedos de entre 15 y 30 años, fermentada a temperatura controlada.

Este vino se sirve a una temperatura de 8º C, y en él destacan aromas frutales, como los de manzana verde, los anisados y de frutas tropicales, con recuerdos minerales.

En boca es seco y sabroso, con tonos cítricos, y ofrece un equilibrio perfecto entre su grado alcohólico y su acidez. Resulta ideal para maridar con pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, pollo, arroces y paellas.

D.O. Terra Alta



La zona de producción y elaboración de la D.O. Terra Alta está situada al sur de Cataluña, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas. La variedad reina es la garnacha blanca, con ella se elaboran vinos mediterráneos pero alejados de estereotipos.

Cuna de la garnacha blanca

Su paisaje mantiene todos los rasgos característicos de un terruño de interior cercano al Mar Mediterráneo: cordilleras calizas prelitorales (Puertos de Horta, Sierras de Pàndols i Cavalls), pequeños ríos (el Algars y el Canaletes), montañas de roca conglomerada, bosques de encina y pino blanco y sobre todo, suelos agrícolas teñidos de los típicos cultivos mediterráneos: almendro, vid y olivo. Dentro de este marco hay que añadir tres unidades de paisaje de interés agrícola claramente diferenciadas: La Plana, el Altiplano y los Valles. Los suelos de cultivo presentan generalmente texturas medias. Tienen como denominador común su riqueza en caliza y son pobres en materia orgánica. El catálogo de suelos de la DOTA clasifica hasta 17 perfiles, de entre los que destaca el Panal. Otro de los rasgos que reivindica el carácter medite-



EN CIFRAS

12	12	6.100	1.250	61	7. 500.000
municipios	suelos diferentes	ha de viñedo	viticultores	bodegas	comercializadas

rráneo de interior es la climatología. Abundante insolación y pluviometría escasa. Destacan dos particularidades: un singular equilibrio entre los dos vientos dominantes, el Cierzo (NO) y la garbinada (marinadas de componente Sur) y un invierno frío que denota cierta continentalidad.

Contra la masificación eólica de la comarca

El Consejo Regulador se muestra plenamente a favor de las energías renovables como la eólica, pero pide también defender su paisaje sin masificarlo en ese sentido, ya que, entre otros motivos, ese paisaje es el eje de construcción de un potente proyecto de desarrollo enoturístico.

Para entender su posición debemos recordar que la comarca de la Terra Alta, con una extensión de 700km^2 y 12.000 habitantes –el



VARIEDADES

Cinco variedades conforman el 75% de la viña plantada en la D.O. Terra Alta: Garnacha blanca, garnacha tinta, garnacha peluda, macabeo y cariñena.



Primer Vino de Finca de la D.O. Terra Alta

El Mas d'Edetària Selecció, de la bodega ha sido reconocido con la distinción de Vino de Finca por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya, a propuesta deL INCAVI (Instituto Catalán de la Viña y el Vino). Se convierte así en el primer vino de la D.O. Terra Alta en recibir esta calificación que, además de las características singulares y climáticas, distingue los vinos de uva procedentes de una misma finca, que sigue unos protocolos más exigentes por parte de la D..O en lo que respecta a producción y rendimientos. La calificación del Vino de Finca reconoce el prestigio nacional e internacional que este vino ha tenido a lo largo de estos últimos diez años.

Desde la D.O. Terra Alta se muestran muy satisfechos por este reconocimiento, que supone todo un hito para la D.O.: "Estamos muy contentos y orgullosos de este reconocimiento, tanto por el buen trabajo hecho desde la bodega Edetària como por lo que significa para la D.O. Terra Alta. Este reconocimiento supone un gran impulso para la D.O. y nos coloca en el selectivo mapa de denominaciones de origen catalanas con vinos con la calificación de Vino de Finca", comenta Joan Arrufí, presidente del Consejo Regulador.

El Mas Edetària Selecció se elabora con garnacha peluda, garnacha fina y cariñena. Con una gran y compleja expresión aromática, este vino transmite el abanico de variedades y la singularidad del suelo de tapàs y tapàs blanco donde crecen sus viñas. Tiene una crianza de doce meses en barrica de roble francés de 500 litros que le permite acabar de matizar armónicamente su conjunto. Con un intenso color rojo, sus primeros aromas son balsámicos y mentolados. Con un movimiento de copa aparecen frutas rojas maduras, así como notas a especias, cacao y hoja de tabaco. En boca es potente, sedoso, con taninos redondos y muy integrados. Destaca por su complejidad y elegancia gracias a una buena acidez.

Las ‘catedrales del vino’

En la Terra Alta existe un tesoro arquitectónico poco conocido: las bodegas levantadas a principios del s. XX fruto del esfuerzo de los campesinos de estas tierras, pioneros en el desarrollo del cooperativismo agrario. La silueta catedralicia de estas construcciones hizo que el poeta y dramaturgo Àngel Guimerà las calificara como “catedrales del vino”. Se trata de espectaculares edificios modernistas que rivalizaron entre sí en su época en vistosidad y soluciones técnicas y que eran encargados por los cooperativistas a prestigiosos arquitectos como César Martinell, discípulo de Gaudí. Hoy día aún quedan más de 60 de estas bodegas y destilerías repartidas por todo el territorio catalán, así que si visitamos la Terra Alta no podemos dejar de visitar alguna de esas joyas de la arquitectura modernista.





0,16% del total de habitantes de Cataluña– soporta actualmente el 25% de la energía eólica que se genera en la comunidad autónoma catalana. En caso de construirse las centrales previstas, este porcentaje pasaría a ser del 45%, una cifra que es del todo desmesurada para una comarca que trabaja por un futuro más sostenible. Y es que el objetivo del Gobierno de la Generalitat es conseguir que en 2030 un 50% de la demanda eléctrica en Cataluña sea cubierta con fuentes renovables, objetivo que la Denominación de Origen Terra Alta comparte, siempre que se tenga una mirada poliédrica y sensible hacia las necesidades y posibilidades de las tierras del sur de Cataluña. Además, el Consejo Regulador recuerda que después de más de 10 años con proyectos eólicos en funcionamiento en la comarca, ha quedado demostrado que la aportación de estos proyectos a la Terra Alta es prácticamente nula y que, además, no se está cumpliendo ni con los objetivos previstos por la Generalitat de Catalunya ni con las promesas hechas por los promotores.✻

> **“En la DO Terra Alta estamos totalmente a favor de las energías renovables, pero en contra de la masificación. Sin conservar nuestro paisaje y cuidarlo, como hacemos los agricultores del territorio, el futuro de nuestros hijos estará condenado a emigrar a las grandes ciudades. Por eso es necesario decir basta a la amenaza de implantación de nuevas centrales eólicas en nuestra casa. Es de vital importancia para una comarca como la Terra Alta, que vive de la agricultura y del turismo, no malbaratar uno de los activos más importantes que tenemos: el paisaje”.**
>
> **Joan Arrufí**
> *Presidente de la D.O. Terra Alta*





Celler Piñol

Tradición familiar

Celler Piñol es una bodega familiar, dedicada a la elaboración de grandes vinos, situada en Batea (D.O. Terra Alta). Su producción es ecológica y cuentan con sus propios viñedos. Sus distintas referencias están presentes en 24 países.





La pasión y el amor por la tierra y los viñedos de la familia Piñol se remonta a los años 20 del pasado siglo, cuando l'Avi Arrufí -el abuelo Arrufí- decidió elaborar un vino con uvas de sus propias fincas. Cuatro generaciones más tarde, Juanjo Galcerà Piñol, enólogo y gerente de la bodega, mantiene vivo el legado de su bisabuelo, aplicando la experiencia adquirida y respetando los valores transmitidos de padres a hijos, aunque incorporando la más moderna tecnología con el fin de innovar y ser pionero en el sector. Las paredes centenarias que un día el abuelo Arrufí construyó siguen hoy formando parte de la bodega, ya impregnadas de aromas a vino y escondiendo los tesoros de cada cosecha durante casi un siglo.

En la actualidad, los vinos más emblemáticos de Celler Piñol rinden homenaje al trabajo y al esfuerzo que un día llevaron a cabo las generaciones pasadas, gracias a las que la bodega está reconocida en todo el mundo como símbolo de vinos de calidad.

Más de 85 ha forman las fincas de Celler Piñol. Ubicadas a unos 400-500 m de altitud, en el término municipal de Batea (D.O. Terra Alta), los viñedos están sometidos al clima mediterráneo, pero con influencia continental (inviernos fríos y veranos calurosos y secos, con mucho contraste térmico entre el día y la noche), que favorecen la maduración de la uva. El suelo es marrón calcáreo, con escasa proporción de arcilla, y muy pobre en materia orgánica, lo que da un fruto con mayor complejidad e intensidad.

Vinos con cuerpo

Celler Piñol apuesta por la elaboración de vinos con las variedades locales, vinos que expresen las características y personalidad de los suelos. Trabajan con viñedos propios en cultivo ecológico, con el objetivo de construir un vino que refleje las raíces y el cuerpo de Terra Alta. Así, la garnacha blanca, la tinta, la cariñena y el morenillo se convierten en la esencia de la marca. Entre sus vinos, podemos destacar *Fina Morenillo 2015, L'Avi Arrufí 2015, N. Sra. Portal 2016, Mather Teresina 2017, Sa Natura 2017* y *Raig de Raïm 2017,* en tintos; *N. Sra. Portal 2018, L'Avi Arrufí 2017, N. Sra. Portal 2019, L'Ànima de l'Avi arrufí 2017, Raig de Raïm 2019,* en rosados, y *Josefina Piñol tinto '16* y *Josefina Piñol blanco '16,* en dulces.

Los vinos de Celler Piñol están presentes en más de 24 países de todo el mundo, entre los que destacan los mercados de Estados Unidos, Suiza y Japón. A lo largo de su historia han recibido numerosos premios internacionales. ❋

CELLER PIÑOL C/de l'Algars, 7 · 43786 Batea (Tarragona) · Tel.: 977 430 505 · www.cellerpinol.com



Edetària

Presenta sus vinos parcelarios

Son vinos elaborados a partir de viñedos únicos. Cuatro vinos de variedades autóctonas diferentes de viñas viejas y con un suelo específico para cada una de ellas. Así es como la bodega logra obtener la máxima singularidad y finura de la Terra Alta.



La Genuïna es un vino elaborado exclusivamente con garnacha fina plantada en suelo de *tapàs*. Este suelo está compuesto por distintas capas de margas acumuladas antiguamente bajo el mar. Variedad única, es el fenotipo (clon) específico de la Terra Alta. Tiene los racimos compactos y de grano grande, que expresan al máximo el carácter mediterráneo gracias a su óptima maduración en estas condiciones climáticas.

La Terrenal es un vino elaborado exclusivamente con garnacha blanca plantada en vertientes soleadas y en suelos arcillosos. Es en este tipo de suelo cuando la garnacha blanca se manifiesta en plenitud, con carácter y potencia. Cuenta con una gran complejidad aromática donde destaca su mineralidad. En boca es un vino con una entrada cálida y potente, un recorrido concentrado, estructurado, y un final extremadamente fresco.

La Personal está elaborado exclusivamente con garnacha peluda procedente de las 1.200 cepas de las viñas más viejas de Edetària, plantadas ya por el abuelo de los actuales propierarios hace más de 60 años, en suelo de *còdols* o cantos rodados (antiguo lecho de un río). Es una variedad única, perfectamente adaptada a los veranos secos y calurosos propios de la zona mediterránea, y que cuenta con unas vellosidades en la parte inferior de sus hojas que hacen posible obtener unos vinos con una frescura y autenticidad extraordinarias. Es un vino con una gran estructura, salvaje y con un final largo y elegante.

Cuatro suelos, cuatro vinos y una misma filosofía



La Pedrissa es un vino elaborado exclusivamente con cariñena procedente de viñas de más de 80 años plantadas en un suelo denominado *tapàs blanc*; un suelo pobre, rocoso y calcáreo donde los romanos extraían las rocas para hacer sus construcciones. De ahí el nombre. Gracias a la austeridad del suelo la cariñena tiene un racimo único, rico en matices y complejidad.

Edetària comienza su andadura en el año 2003 de la mano de Joan A. Lliberia con el objetivo de recuperar las variedades autóctonas y exprimir al máximo el carácter de terruño para así elaborar vinos auténticos y con un estilo propio. Sus vinos han logrado posicionarse entre los mejores vinos de España, ocupando lugares privilegiados en los podios de las mejores publicaciones nacionales e internacionales.

Más información: www.edetaria.com

Enoturismo

Edetària tiene preparadas diferentes experiencias de enoturismo que se pueden consultar en la web www.edetaria.com

Horario de visitas:

- **Sábados: 11:00 y 16:00**
- **Domingos y festivos: 11:00**
- **De miércoles a viernes: 11:00**

EDETÀRIA
Finca El Mas
Ctra. Gandesa - Vilalba, s/n
43780 Gandesa (Tarragona)
Tel.: 977 421 534
www.edetaria.com



Bodegas Pinord

Tradición vitivinícola

Bodegas Pinord, con más de ciento cincuenta años de tradición vitivinícola, elabora sus vinos y cavas con los métodos tradicionales y artesanales de sus antepasados, apoyados por la tecnología más puntera, así como con la ayuda de un exigente equipo de profesionales. Entre las últimas referencias de la casa de la DO. Terra Alta destacan Diorama Garnacha Tinta y Diorama Garnacha Blanca.

Pinord es una bodega de carácter familiar, en manos de la familia Tetas. Su filosofía se basa fundamentalmente en dicha tradición familiar, en el espíritu pionero, en el amor por la tierra y la pasión por el buen vino.

Al sudeste de Cataluña, dentro de la provincia de Tarragona, la D.O Terra Alta queda delimitada por un sistema montañoso que separa de la depresión del río Ebro. Desde los Ports de Horta meridionales y las sierras de Pàndols y Cavalls en el sudeste, las vides conquistan el terreno hacia el norte y el oeste, siguiendo la variada orografía del territorio. El clima es mediterráneo con influencias continentales: elevadas horas de insolación y una pluviometría anual entre los 350 y 500 mm, según la zona de la comarca. El rol de los vientos dominantes es fundamental. El Cerc continental sopla con fuerza y mantiene las vides en maduración sana, mientras que el Garbí refresca el cálido verano.

Nuevos Diorama

Pinord presenta *Diorama Garnacha Tinta* y *Diorama Garnacha Blanca*. En el primer caso, la uva llega a la bodega y, después de un despalillado, se encuba durante diez días. Se prensa para separar los hollejos y se trasiega el vino varias veces para estabilizarlo. Se pasa por barrica durante cuatro meses para obtener más cuerpo, estructura y complejidad en el vino. Finalmente, se filtra y se embotella. Se trata de un vino de aspecto brillante, de tonos violetas y rosáceos, con poca capa. En nariz destacan mucho la ciruela y las frutas rojas. Si se oxigena la copa, aparecen los aromas más especiados, la canela y las confituras. En cuanto a su sabor, este es un vino muy elegante, con unos taninos muy suaves y con frescor. Marida con tapas, comida japonesa, pescados azules como el atún, con pastas con salsas de tomate, pesto o de quesos, con embutidos, hamburguesa, jamón, pizza, quesos de oveja, carnes blancas... es muy versátil y gastronómico.



Por su parte, en el caso del *Garnacha Blanca*, una vez recolectadas las uvas de la viña, son llevadas a la bodega, donde se procede a un suave prensado para extraer el mosto flor y respetar al máximo su frescor. Se fermenta a baja temperatura durante unas tres semanas para extraer y conservar la expresión varietal. Posteriormente, se le realiza un trasiego, pero se conservan las lías más finas del propio vino, para realizar durante 4 meses suaves batonage. Mientras, el 30% del vino ha estado haciendo la fermentación y la crianza en barrica. Para finalizar, se realiza el coupage de ambos vinos, se filtra y estabiliza antes del embotellado. Este es un vino limpio y brillante, de tono claro con toques amarillos y grisáceos. Su aroma es intenso, a frutas con toques a plátano y manzana. En boca nos encontramos con un vino blanco con mucha fuerza y buena estructura. Marida con arroces de pescado, mixtos y orientales, crustáceos, ensaladas de arroz y de pasta, moluscos de concha, pasta con salsas marineras, pescado blanco, pescado ligero, ensaladas, pastas y quesos fundidos. ❋

BODEGAS PINORD
Doctor Pasteur, 6.
Tel.: 938 903 066.
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)
www.pinord.es

Vinos dulces para un momento amargo

D.O. MÁLAGA



Ouka Lele



Empiezo este artículo con “La cocina popular de Málaga” de Fernando Rueda García en pleno #Yomequedoencasa. Duele pensar en las fiestas y el vino como una bebida totémica y de unión física en un momento como este. Pero más tarde o más temprano volverán esas fiestas aplazadas que tenían un día elegido por la comunidad para celebrar alguna solemnidad religiosa o civil.

POR MERITXELL FALGUERAS

La fiesta se relaciona con una comida que adopta el nombre de la propia fiesta como el Potaje de Semana Santa, hornazos de San Marcos, huevos de Pascua, rosquillas de San Blas y toda esa comida con influencia Al-Andalús de tradición arábiga de verduras, legumbres, frutas y frutos secos, hierbas aromáticas y multitud de especies se funden en su celebrada gastronomía. La coctelería y la fabricación de helados son otras de las utilidades gastronómicas del vino de Málaga. La fama de esta capital de la costa del sol no es casualidad. Desde siempre



Carlos Perez Siquier

VIRTUALMENTE CON VINOS LLENOS DE SOL

el vino de Málaga tuvo vocación viajera y pregonó el nombre de esta buena tierra por los cinco continente. Hablo por whatsapp con José Luís Contreras (archiconocido por el portal Verema) un enamorado de los vinos de esta zona sobre todo los de la zona de La Azarquía "porque tienen una enorme complejidad en cuanto a las formas de elaboración y características organolépticas" y me pasa esta preciosa información de una zona que él conoce muy bien

Información pura y dura

El primer testimonio histórico que conocemos de la elaboración de vino en Málaga dice Guillén Robles en su "historia de Málaga y su província" que "los griegos se establecieron en Málaga y enseñaron a los indígenas a podar viñas". Actualmente la zona de Producción de Vinos Málaga la componen 67 municipios situados en cinco ámbitos geográficos de producción que son Axarquía, Montes de Málaga, Norte, Manilva y Serranía de Ronda. Cada una de estos ámbitos se caracteriza por una orografía, clima y suelos diferenciados. Los vinos de la Denominación de Origen Málaga se elaboran principalmente con las variedades blancas Pedro Ximénez y Moscatel. Dependiendo de cuando se añade alchol al mosto y de si este procede de uva fresca o sobremadura se obtienen los diferentes dulces: el vino dulce natural (la fermentación se para con adición de alcohol vínico). Vino maestro a partir de mostos de uva fresca a los que se le añade alcohol vínico antes de que empiece la fermentación que ralentiza y hace que sea muy lenta. Y el tirno que procede de las uvas soleadas, con mosotos con alto contenido de azúcar y que la fermentación se para con alcohol vínico.



Díme su color y te diré su envejecimiento:

"Pálido"
con un envejecimiento de hasta 6 meses
"Noble",
de 2 a 3 años
"Añejo",
de 3 a 5 años.
"Trasañejo",
superior a 5 años.

Empecemos por el "arrope"

Que es un mosto de vino, reducido al fuego directo o al baño maría. A más arrope y más envejecimiento y en consecuencia los vinos serán más oscuros. Por esta regla de tres tenemos:

"Dorado o Golden", que no tiene arrope. El color se lo aporta el envejecimiento de los vinos que van desde el color dorado al ámbar.

"Rojo dorado o Rot gold", Con adición de hasta un 5% de arrope son vinos que van de ámbar a ámbar oscuro, con reflejos rojizo-dorados.

"Oscuro o Brown", con adición de entre 5 y 10% de arrope son vinos que van desde el ámbar al caoba oscuro.

"Color", con adición de entre 10 y 15% de arrope son vinos que van de caoba oscuro al ébano.

"Negro o Dunkel", más de un 15% de arrope con color desde ébano al negro.

A parte determinados vinos pueden recibir nombres complementarios en función de su elaboración y características organolépticas: Los secos pueden recibir el nombre de Dry Pale o Pale DryLos dulces pueden denominarse con los mencionados Naturalmente Dulce, Dulce Natural, Tierno y Maestro, o con los términos Dulce Crema o Cream, Pale Cream y Sweet.❋

Vinos Málaga… ¿por qué algunos son oscuros si son de uvas blancas?

Pues hay dos razones básicas: la primera es porque son vinos con crianza oxidativa. A más envejecimiento más oscuros. Y la segunda porque a algunos Málaga se les puede añadir arrope.

Vinos con un nombre… ¡peculiar!

¿Pajarete?
Es el nombre de un popular vino dulce malagueño. Es un vino de licor, con un contenido de azúcar entre 45 y 140 gr/litro, sometido a un envejecimiento mínimo de 2 años, sin adición de arrope y de color dorado a ámbar oscuro.

¿Vino Lágrima?
Lágrima es todo aquel vino que procede de un mosto obtenido sin presión mecánica alguna. Así que no se refiere a la lágrima del vino que hay en la copa a causa del alcohol.

¿Y un vino Lacrimae Christi?
Es un vino Lágrima con dos años de envejecimiento como mínimo.

Vino de licor seco, vino de licor dulce (¡qué bien sienta con quesos azules!), vino de uvas sobremaduradas que si reúne las condiciones exigidas puede identificarse como "vino naturalmente dulce", vino de uvas pasificadas (con un gran equilibrio ácido-dulce, gran untuosidad) y vino seco de aroma penetrante, redondo y seco en boca. Es tan extenso el tema que el espacio de esta revista se queda corto. Quiero acabar con los vinos de la D.O. Sierra de Málaga donde hay tanto blancos, tintos, rosados que complementan la oferta vinícola de la provincia con vinos naturales. Y sin olvidarnos de la DO "pasas de Málaga". Una gama de colores, sabores y aromas ideales para consumir con aperitivos, foie, frutas y chocolates. Sí, porque en estos momentos difíciles, necesitamos vinos que nos hagan la vida más dulce.



El Lago

Potencia gastronómica andaluza

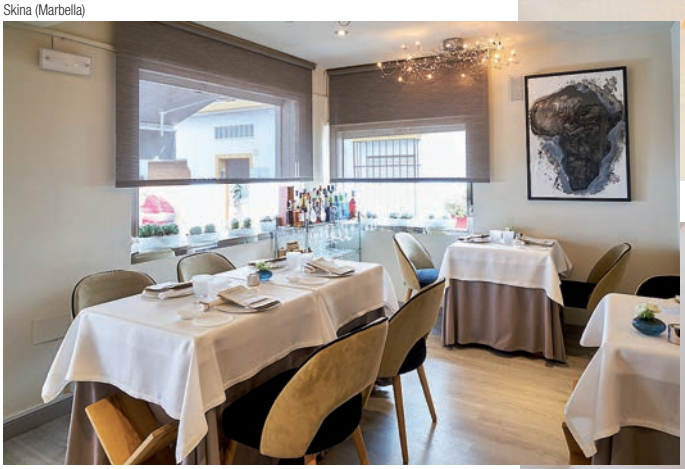
MÁLAGA

Desde la cocina mediterránea del litoral hasta los productos y platos típicos de los pueblos del interior, la gastronomía de Málaga y su Costa del Sol es rica en variedad y sabores. Restaurantes, chiringuitos a pie de playa, bares de tapeo, rutas por bodegas donde probar los mejores vinos y chefs con estrella Michelin.

Bardal



Skina (Marbella)



Skina (Marbella)



Ocho de las 23 estrellas andaluzas de la *Guía Michelin* se concentran en Málaga, siendo la provincia que más distinciones ostenta. Además, en la edición de 2020 dos de sus restaurantes, Bardal y Skina, han conseguido su segundo *macaron*.

Benito Gómez oficia en los fogones de Bardal, en Ronda, que pretende reflejar el pulso diario de los productores de la comarca, desde el respeto, la esencia y la autenticidad. Bardal es un restaurante en el que se juega a que todo sea reconocible, mostrando el producto a flor de piel. En él la sorpresa no llega en formas extrañas, sino que lo hace cuando el menú te deja claro que estás comiendo en Ronda.



El Lago

Skina, de Marbella, es el otro restaurante malagueño que ha recibido su segunda estrella Michelin. Su chef, Marcos Granda, confecciona una experiencia única basada en el producto y en la materia prima local. Un recorrido lleno de sabor, desde el mar hasta el monte malagueño.



Sollo

Una estrella

Cuatro son los restaurantes que siguen ostentando una estrella Michelin. Así, El Lago, de Marbella, dirigido por Paco García, ofrece una cocina muy cercana al territorio. Una comida cercana y honesta elaborada con productos de la provincia de Málaga, buscando que el comensal sea consciente del entorno donde se encuentra.

En el restaurante José Carlos García de Málaga se ofrece una experiencia onírica que invita a viajar a través del sabor y los aromas, creando un universo de ensoñación en cada una de las elaboraciones.

El restaurante Messina de Marbella es el proyecto de vida de sus propietarios Pía Ninci y Mauricio Giovanini. En todos sus platos se aprecia una gran técnica, con presentaciones simples y elegantes.

Diego Gallegos reinventa en el restaurante Sollo de Fuengirola sabores de la cocina tradicional andaluza introduciendo peces de río en reemplazo del cerdo y el caviar como producto estrella a partir de su trabajo intensivo en la recuperación del esturión andaluz.❋

Estrellas Michelin 2020

✷✷

Bardal (Ronda)
Skina (Marbella)

✷

El Lago (Marbella)
José Carlos García (Málaga)
Messina (Marbella)
Sollo (Fuengirola)



Messina



Jose Carlos García



Sollo

ENOTURISMO

Vacaciones y escapadas diferentes



Rosendonovai / Freepik

Para disfrutar de futuras escapadas, el enoturismo se presenta como una opción excelente, sobre todo para los amantes del vino. Además, no hace falta ser un entendido y puede disfrutarse en pareja, con amigos, en familia y también, por qué no, de forma individual.

Familia Torres



El enoturismo o turismo enológico, enfocado en las zonas de producción vinícolas, consiste en conocer desde dentro el mundo del vino: bodegas, viñedos, elaboración, historia... mucho más allá del vino. También se relaciona con el turismo gastronómico y con el turismo cultural relacionado con la industria vinícola de la zona. Por lo que engloba no solo a bodegas, sino también a los restaurantes, museos, enotecas, almazaras, queserías y alojamientos, entre otros.

Motor económico

El enoturismo se ha afianzado en nuestro país en los últimos años como un producto turístico sostenible y desestacionalizador. Además, el enoturismo está generando nuevas alternativas económicas, tanto en las propias bodegas, donde se crean nuevos puestos de trabajo, como en el sector turístico (alojamientos, restaurantes, comercios, transportes, servicios…). En la actualidad, las *Rutas del Vino de España*, que aúnan cultura del vino, patrimonio, paisaje, naturaleza y numerosas posibilidades de ocio, atraen centenares de miles de viajeros cada año, creando un importante argumento para viajar a destinos que hace unos años no eran considerados turísticos. Hay que resaltar por tanto que el enoturismo es una

¿Qué Rutas del Vino son las más conocidas?

Entre las *Rutas del Vino* que los encuestados afirman conocer están Rioja Alavesa (30,9%), Ribera del Duero (28,3%), Rioja Alta (26,1%) y Marco de Jerez (21,8%), seguidas de Penedès, Rías Baixas, Rueda y Somontano. Preguntados por las que desean visitar próximamente, el interés se centra en Ribera del Duero (34,1%), Rías Baixas (30,5%), Rioja Alta (23,2%), Marco de Jerez (23,2%), Rioja Alavesa (22,9%) y El Bierzo (22,2%).

ENOTURISTAS SATISFECHOS

Los resultados del último informe marcan un índice de satisfacción de 8,39 puntos sobre 10. Las visitas a bodegas, la hospitalidad y la atención al cliente, la oferta gastronómica, la estancia en los alojamientos y la calidad del entorno y el paisaje, son, por este orden, los aspectos más valorados del enoturismo. El alto nivel de satisfacción implica que el enoturista se sigue mostrando proclive a recomendar las *Rutas del Vino de España* (el 99,5% declara que lo haría) y a visitar nuevos destinos enoturísticos del Club de Producto.

Los enoturistas viajan especialmente en pareja (44%) y con amigos (29%)

Codorníu



Rutas del Vino de España cuenta ya con 31 destinos certificados



potente herramienta de lucha contra la despoblación, pues potencia los recursos de las zonas rurales, dinamizando y contribuyendo a la preservación de su patrimonio histórico-artístico, gastronómico y natural y atrayendo inversión y recursos económicos.

Vivir experiencias en el ámbito rural

Actualmente está muy claro que el enoturismo es una de las actividades turísticas con más presente y con más futuro. Los turistas potenciales están cada vez más hastiados con el estrés de la vida urbana y cada vez más interesados por vivir experiencias en el ámbito rural que les ayuden a desconectar de su intenso día a día. Y eso es lo que ofrece el turismo ligado al vino con denominación de origen y el producto de *Rutas del Vino de España.*

Para conocer mejor cómo está evolucionando este tipo de turismo, hemos consultado el décimo *Informe sobre la Demanda del Turismo del Vino* que ha hecho público la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), realizado a través del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España.

Perfil del enoturista

En lo que se refiere al perfil sociodemográfico del entourista, este informe vuelve a destacar el predominio de la mujer frente al hombre (52,3% frente al 47,7%), aunque podemos decir que el turismo del vino es un producto con cierto equilibrio entre ambos sexos. Esta leve mayoría de mujeres se mantiene ya desde el año 2015 y supone un cambio relevante respecto a lo que mostraban las primeras encuestas.

En cuanto a la edad de los enoturistas, la mayoría (el 27,8%) tienen una edad comprendida entre los 36 y los 45 años. La franja de edad que va de los 46 a los 55 años es la siguiente



Ruta del Vino de Rioja Alavesa

Almazaras, queserías, alojamientos con encanto, kayak, rafting, vuelos sobre viñedos, paseos a caballo, en segway, en quad, escalada, barranquismo, museos y comercios completan la oferta enoturística

Abadía Retuerta



¿Dónde vamos?

Si queremos conocer de dónde salen esos vinos rosados o blancos que disfrutaremos los próximos meses en las terrazas de moda; el tinto con el que maridaremos las comidas o cenas con amigos o en pareja; o cómo se elabora el cava con el que solemos brindar en fechas especiales, debemos coger un mapa de España y planificar nuestras próximas vacaciones enoturísticas. De norte a sur y de este a oeste, junto al mar o en interior, hay muchos lugares entre los que elegir. Y es que prácticamente cualquier región de nuestro país está relacionada con la cultura del vino. Eso sí, las *Rutas del Vino de España* nos lo ponen fácil. Ya hay 31 Rutas certificadas que ofrecen todo tipo de actividades y alojamientos. Por ejemplo, cerca de las costa tenemos Rías Baixas (Galicia), Txacolí (País Vasco), Empordà y Penedès (Cataluña), Alicante (Comunidad Valenciana) y Marco de Jerez (Andalucía). En la montaña destacan las rutas del Bierzo y Sierra de Francia (Castilla y León), Rioja Alavesa (País Vasco), Somontano (Aragón), Lleida-Costers del Segre (Cataluña), Bullas (Murcia) o Serranía de Ronda (Andalucía). Finalmente, en el interior, podemos optar por Rioja Alta (La Rioja), Navarra, Calatayud, Garnacha-Campo de Borja y Campo de Cariñena (Aragón), Utiel-Requena (Comunidad Valenciana), Jumilla y Yecla (Murcia), Montilla- Moriles (Andalucía), Ribera del Guadiana (Extremadura) y Ribera del Duero, Cigales, Arlanza y Rueda (Castilla y León).

Qué ofrecen las bodegas

Las diferentes bodegas que ofrecen servicios dedicados al enoturismo tienen una amplia oferta de actividades para disfrutar del vino, entre las que podemos encontrar:

- **Visitas a bodegas**
- **Catas de vino**
- **Cursos de cata**
- **Degustaciones**
- **Catas verticales y catas horizontales**
- **Recogida de uva en época de vendimia**
- **Chafado de uva**
- **Maridajes especiales con los vinos de la bodega**

Y muchas más, ya que cada bodega tiene su propio abanico de actividades enoturísticas, estas son solo algunos ejemplos de las actividades que podrás realizar en ellas.

Qué ofrecen los restaurantes

Los restaurantes que engloban las *Rutas del Vino de España* son establecimientos donde siempre podrás encontrar una gran variedad de vinos de la Denominación de Origen de donde se encuentren. Sin duda, es la forma ideal de conocer la comida típica de cada región maridada con lo vinos de la zona. Ofrecen:

- **Menús especiales maridados con los vinos de la tierra**
- **Catas de vino maridadas**
- **Degustaciones gastronómicas**

Estas y muchas más experiencias gastronómicas son las que podrás encontrar en los restaurantes certificados por las *Rutas del Vino*.

Ruta del Vino de Rioja Alavesa



CVNE



más representada en el turista del vino (26,4%), pero el nuevo informe pone de relieve que el público más joven (de 18 a 25 años) ha experimentado un crecimiento de más del 2%, representando actualmente el 9,3% del total de visitantes. Esos datos tal vez estén relacionados con los referentes al modo de organizar el viaje: el 50,9% de los enoturistas efectúan sus reservas a través de Internet.

En lo que todos coinciden es en la valoración positiva del viaje. El nivel de satisfacción del enoturista de las *Rutas del Vino de España* es elevado: alcanza los 8,56 puntos sobre 10, lo que supone un aumento considerable desde los 8,30 puntos de 2016.

Las visitas a las bodegas, la hospitalidad y la atención al cliente, la estancia en los alojamientos, la calidad del entorno y el paisaje y la oferta gastronómica son los aspectos más valorados, seguidos de otros como las visitas a los museos del vino, las enotecas y la atención e información turística.

Tiempo de estancia, gastos y alojamiento

El tiempo de estancia en destino también parece estabilizarse de momento. Los datos del nuevo informe sitúan la estancia media en 2,40 días. El gasto medio total del enoturista ha sido de 384,5 € (en torno a los 160 € diarios), algo inferior al alcanzado el año precedente.

Los alojamientos rurales, que venían escalando posiciones en los últimos informes, destacan como la opción preferida por los enoturistas (23%), seguidos de los alojamientos hoteleros de cuatro estrellas (18%) que, tradicionalmente, ocupaban el primer puesto.

En cuanto a las actividades que realizan los turistas del vino, la visita a las bodegas vuelve a estar en primer lugar (1,93 bodegas de media, cifra muy similar a la del informe anterior: 1,94). En segundo lugar se sitúa la visita a los pueblos, una actividad que ha experimentado un fuerte ascenso, alcanzando ahora el 63,5%, y que se ha duplicado desde 2017 (en este año el porcentaje estaba en el 31,7%). Degustar la gastronomía local y probar los vinos son las actividades que ocupan los lugares tercero y cuarto.

El nuevo informe vuelve a constatar que la proporción entre los viajeros encuestados que pernoctan en el destino (60,48%) y los que no pernoctan (39,52%) continúa siendo bastante equilibrada, aunque destaca que cada vez son más las personas que pernoctan en las *Rutas del Vino de España.*



Lustau



Un viaje enoturístico es ideal para aprender y divertirse

Conocer las Rutas del Vino

La mayoría de los enoturistas que visitan las *Rutas del Vino de España* lo hacen movidos por el interés en conocer un destino vitivinícola concreto (40%). Un 36,3% llegan a las Rutas como parte de sus viajes de ocio o de vacaciones. Otros aspectos que motivan el viaje son la gastronomía de la zona (5,7%), la cultura de los territorios vitivinícolas (5,3%) y la naturaleza (3,3%).

El informe destaca que la elección de una u otra ruta está basada en las recomendaciones de amigos y familiares (40,6%), el interés que despiertan los vinos de una zona (24,8%) y en la atracción generada desde la página web, redes sociales (21,8%) o Internet en general (19,9%). También recoge que cada vez son más los visitantes que manifiestan haber visitado alguna *Ruta del Vino* con anterioridad y que deciden repetir la experiencia. Concretamente, el 58,3% de los encuestados afirma haber estado antes en otra ruta, lo que supone un 2% más que en el periodo anterior. Además, la mitad de los visitantes afirma conocer el club de producto *Rutas del Vino de España.*❋

Venta online

Disfrutar del **vino** sin salir de **casa**



Estos días de confinamiento obligado se nos pueden llegar a hacer eternos. Somos mediterráneos, y nos cuesta u n esfuerzo enorme renunciar al aire libre, a la vida en la calle, al bullicio, a las terrazas… a tantas cosas.

Sin embargo, como bien dicen, las penas con pan -¡y vino!- son menos, y en este punto contamos con la ayuda inestimable de las páginas web de venta *online*. El ritual del vino y todo cuanto ello implica -es decir, escoger una botella, servirla en una copa adecuada, disfrutar del aroma del vino seleccionado, y finalmente, de su sabor- posee un efecto relajante, e incluso curativo, al que no debemos renunciar. Nos obliga a detenernos, a centrar la atención y a olvidarnos de todo aquello que no sean colores, tonos y matices. Así que, ¿Qué mejor momento que el que estamos viviendo para potenciar al enólogo que todos llevamos dentro, manteniendo y cultivado su pasión? Eso sí, siempre con cierta cautela, no vayamos a caer en excesos.

Gracias a las webs de venta de vino *online* podremos continuar saboreando los mejores vinos, desde nuestra casa. En este artículo nos referimos a algunas de ellas, ofreciendo nuestra particular selección.

DECANTALO
www.decantalo.com

Decantalo se ofrece como una tienda de vinos *online*, con referencias pertenecientes a los países con mayor historia y cultura vinícola (España, Francia, Italia). Ponen a disposición del usuario la ayuda de sus somelieres, a través de chat *online*, o bien vía telefónica. Cada vino se presenta con su correspondiente ficha técnica, e informan acerca de bodegas, métodos de elaboración, uvas, aromas y sabores de nuevos vinos o de propuestas consagradas. Además de tintos, blancos y rosados, incluyen en su oferta espumosos, champagnes, prosecos, destilados. Disponen de *packs* especiales de regalo, entre los que se encuentran decantadores, aireadores, limpiadores, sacacorchos, copas de vino, etc.

Cabe destacar que Decantalo cuenta con su propio *outlet* de vinos, compuesto por botellas con la etiqueta manchada, rasgada o con algún defecto en la cápsula. Dichos productos se ponen a la venta a un precio muy inferior a su precio habitual de mercado. El contenido, sin embargo, es el mismo que el de una botella normal.



Freepik

VINISSIMUS
www.vinissimus.com

En el año 2005, Toni Vicens, un apasionado del vino y la programación, fundó Vinissimus con apenas 100 vinos en el catálogo. En la actualidad, tras 4.700.000 botellas de vino vendidas, 350.000 pedidos procesados y 136.000 clientes en toda Europa, Vinissimus tiene presencia en 5 países y 16.000 referencias en catálogo. Disponen de vino



tinto, blanco, rosado, destilados y con paquetes de regalo especiales.
Cuentan con una garantía especial de devolución y roturas.

BODEBOCA www.bodeboca.com y www.bodeboca.es

Bodeboca se ofrece como un club privado de vinos exclusivos. De hecho, afirma contar con más de 1.000.000 de socios. Cabe destacar que ostenta una valoración de 9.4 de dKomi, el Premio Guía Peñín 2014 como Mejor Tienda Online de Vino, y el Premio IWC 2017-19 como Mejor tienda *Online* (International Wine Challenger). Además de vinos y destilados, incluye sección *gourmet*, en la que pueden encontrarse todo tipo de *delicatessen*, como jamón de bellota 100% ibérico, cervezas y conservas exclusivas, aceites, etc.

LAVINIA www.lavinia.es

Esta página se presenta como una tienda de vino *online* con 4.500 vinos, champagnes y destilados de todos los rincones del mundo. Comparten su pasión por el vino de la mano de sus sumilleres, que transmiten su conocimiento y ayudan a elegir el vino perfecto para cada ocasión. Ofrecen cursos de vino.
Pone a disposición de sus usuarios el Club Lavinia, que permite disfrutar de diversos beneficios (2 años por 10€ y gastos y envíos gratis a partir de120€). En cada compra, cada usuario acumulará el 5% del valor en puntos Lavinia (1 punto = 1 euro), que podrán utilizarse en las compras en tiendas, restaurante o tienda *online*. Los puntos tienen una validez de 3 meses. El llamado Día del Socio, los usuarios obtendrán el doble de puntuación. Y el día de su cumpleaños, cada usuario recibirá un 20 de descuento para tiendas físicas y a dos copas gratis en el Restaruante Lavinia de Ortega y Gassset (Madrid).

VINS I LICORS GRAU www.vinsilicorsgrau.es

Vins i Licors Grau es una empresa familiar cuya tradición se remonta a mediados del siglo pasado. Disponen de una gran vinoteca de 1.200 m cuadrados, con lo que se erige como una de las mayores de Europa. Su servicio *online* permite adquirir tintos, rosados, blancos, espumosos, destilados, aceites y vinagres.

MY SUMILLER www.misumiller.es

Esta página se presenta como un punto de encuentro para encontrar todo cuánto se necesita acerca del mundo del vino. Se ofrecen como tienda de vinos y vinoteca *online*. Proporcionan recomendaciones personalizadas, ofertas y valoraciones, realizadas por los sumilleres de la casa. Afirman disponer de los vinos de más actualidad del mercado, así como novedades de grandes y pequeños productores, clásicos y vanguardistas, nacionales e internacionales. Sugieren ofertas de packs de hasta 6 vinos distintos, sin cuota fija.



TOME VINOS
www.tomevinos.com

El principal objetivo de Tome Vinos es que la experiencia de comprar y regalar vino sea toda una delicia, algo que consiguen gracias a sus novedades continuas y al apoyo de su equipo de expertos, tanto en vinos como en logística. Aseguran ser expertos en "poner en sus manos el vino que necesita".

APORVINO
www.aporvino.com

En AporVino llevan desde 2004 pensando, desarrollando y creando la forma más fácil para que los usuarios puedan disfrutar del mudo del vino, descubrir nuevas propuestas vinícolas y continuar creciendo en su conocimiento enológico. Su lema es el siguiente: "el mundo del vino es excitante, maravilloso y lleno de experiencias que queremos poner en la puerta de su casa". Ofrecen todo tipo de vinos, de diferentes denominaciones.
Ofrecen atención personalizada, así como la posibilidad de hacerse socio para conseguir descuentos y ofertas especiales.

MARES VINOS
www.maresvinos.es

Mares Vinos se presenta como "Vinos singulares en el corazón de Madrid" -su tienda está ubicada en el barrio de Salamanca-. Integra una interesante selección de vinos, distintivos y de calidad. Una de sus bazas es, por otra parte, la atención profesional, el trato familiar y muchas ganas de disfrutar, compartir y conocer el mundo del vino. Es una web con un claro componente didáctico.

BODEGA PRIVADA
www.bodega-privada.com/es

Bodega Privada se presenta como el primer club privado y *outlet* de vinos y licores de España. Afirman ofrecer las mejores marcas al mejor precio. Cuentan con una extensa selección de más de 1.500 vinos y licores, con ofertas especiales a través de la tienda *outlet* y de sus exclusivas campañas. Envían gratis pedidos de más de 60 € (península y baleares).

VINOS SELECCIÓN
www.vinoseleccion.com

Esta web también potencia el carácter didáctico. Disponen de vinos para todos los gustos y todos los bolsillos, marcas consagradas e interesantes novedades. Cuentan con vinos de limitada producción, ya que se ofrecen como descubridores de vinos. ❋



Drobotdean / Freepik



Etxeko Madrid

COCINAS *profesionales*

Cuando se trata de equipar una cocina industrial son muchos las decisiones que se deben tener en cuenta, siendo el espacio y el ahorro de tiempo, además de la eficiencia energética y la tecnología, las principales preocupaciones de los profesionales.

POR ISABEL FERNÁNDEZ

Eficiencia y tecnología

Factores como el volumen de producción, la oferta gastronómica y la tipología de servicio son cruciales a la hora de proyectar un diseño funcional de la cocina de un restaurante. Se deben mirar las necesidades actuales y futuras, la distribución, los retos técnicos, el diseño, la capacidad de respuesta del servicio técnico y, por supuesto, el presupuesto. Es evidente que hay que fijarse en la fiabilidad y calidad de los equipos, pero también en su rentabilidad y eficiencia.

Patricia de Alba, responsable de Marketing de Flores Valles, considera que "existen cinco factores primordiales: el espacio disponible con una distribución que facilite la comodidad y la organización de las tareas; el número de comensales que va a tener de forma diaria el establecimiento; el tipo de cocina que se va a servir para así diseñar una cocina en función de las necesidades, con más o menos quemadores, baños maría, planchas, frigoríficos, etc.; la eficiencia energética, ya que la instalación de una cocina industrial supone un gasto de recursos elevado, lo que lo convierte en una prioridad para reducir el consumo de gas, agua y/o electricidad al mínimo y ayudando al medio ambiente, y los materiales utilizados en la fabricación de la cocina para asegurar una larga duración y resistencia".

Exigencias

El restaurador exige que el diseño y el presupuesto se ajuste a sus expectativas, que corresponda realmente a sus necesidades y que se le aporten soluciones innovadoras que le posibiliten reducir sus costes de mantenimiento y les permitan ser lo máximo de versátil y polivalente a la vez.

Jordi Romagosa, gerente de Romag, comenta que se exige "principalmente una óptima distribución de las zonas de trabajo y de la maquinaria". Además, Alfonso Velasco, responsable de Obras Completas y Departamento Técnico de Repagas, opina que "lo más que se valora es que la instalación sea funcional, operativa, higiénica y correctamente dimensionada. No obstante, cada día se tiene más en cuenta la estética de la instalación. Otro aspecto muy valorado es respetar los plazos de entrega para la finalización de la obra". Además, Montse Beltrán, técnico de Proyectos de Aisimas Diseño, añade "funcionalidad, durabilidad, limpieza y diseño". A ello se suma Amaia Altuna, responsable de Marketing de Sammic, al comentar que se deman-

dan “soluciones y el máximo rendimiento por metro cuadrado y euro invertido. Ello se consigue combinando equipos adecuados a sus necesidades de producción y flujos de trabajo, fiables y que faciliten la estandarización de procesos y la trazabilidad posterior”. Asimismo, Pablo Torres, chef corporativo de Rational Ibérica, sostiene que “sobre todo se demanda utilidad pero también se fijan en las prestaciones, servicio y tecnología que nos puede ofrecer el proyecto. No es lo mismo proyectar una cocina para 100 comidas al día que una para miles. Por eso siempre solicitan que su inversión, que al principio es muy fuerte, se vea retornada”.

Extracción y ventilación

La ventilación y la extracción de humos deben cumplir con la normativa de renovación de aire (UNE 165-2004) para crear un clima de trabajo adecuado para el equipo de cocina y ser eficiente para poder extraer el humo y el calor producido por los elementos de cocción.

Un proyecto para cada tipo de servicio

No es lo mismo diseñar una cocina para un restaurante que para un catering o para un salón de banquetes. Por ejemplo, el tipo de maquinaria a instalar y el número de equipos va a ser diferente en cada uno. También será distinta según la especialidad del restaurante, incluso según su ubicación.

Mario Saltor, de Eurofred, afirma que, “en un restaurante gastronómico, el proyecto debe incluir equipo de lavado, conservación y congelación del producto, así como horno, cocina y complementos de cocción ajustados a la especialización del negocio, es decir, cuecepastas, parrilla, freidora, etc. También será necesario dimensionar el trabajo, proyectar las máquinas sobre el plano del local y formar a los usuarios cuando sea necesario. Además, deberán presentarse soluciones que permitan amortizar la maquinaria en el plazo de tiempo más corto posible”.

La tendencia marca cocinas tipo monobloc de encimera única, fáciles de limpiar y cómodas de uso



Cinc Sentits (Barcelona)

Materiales

En las cocinas profesionales se buscan robustez y durabilidad de materiales y componentes, a la vez que una operativa más intuitiva y funcional para facilitar el uso a los operarios. Por la necesidad especial de mantenerlo todo en unas condiciones de limpieza adecuadas, hay materiales que no están permitidos en una cocina, como es el caso de la madera.
Montse Beltrán, técnico de Proyecto de Aisimas Diseño, recomienda "materiales de alta resistencia, higiénicos y de gran durabilidad, como el acero inoxidable en sus distintas composiciones y acabados. También materiales de última generación como los *solid surface*, aconsejados para montaje de platos".


La Biblioteca (Hotel Alma Pamplona)

Por su parte, Santi Carles, director de Serhs Projects, indica que "no existe una cocina igual que otra, ya que cada instalación responde a una distribución y funcionalidad diferente, en función de sus necesidades y del espacio, pues estos tampoco son nunca iguales. Las cocinas las podemos proyectar con un grado muy alto de especialización (siempre de la mano de la propiedad), es decir, adaptaremos cada cocina a las necesidades de cada establecimiento, no obstante, los fuegos abiertos, planchas, freidoras, placas radiantes, marmitas y basculantes continúan siendo las máquinas a adaptar en un bloque de cocción, sin olvidar los hornos de convección más vapor y los de brasa; en algunos casos, los aparatos multicocción se empiezan a incluir en las nuevas instalaciones".
En lo referente a las piezas que son fundamentales en la cocina, Jordi Romagosa, de Romag, asegura que "hoy en día han tomado mucho protagonismo las máquinas que facilitan el trabajo y permiten adaptar preparaciones y planificar mejor. A modo de ejemplo, horno, abatidor y envasadora, las cuales vienen a complementar las tradicionales cocinas, marmitas, freidoras, etc.". Por su parte, Alfonso Velasco, de Repagas, se decanta por "un buen horno combinado y, en función de la instalación, *frytops*, marmitas y sartenes basculantes. Tampoco hay que olvidar un buen abatidor de temperatura y zona de cocción dotada de buenos fogones con potencia, fiabilidad y fácil limpieza. También es muy importante una buena línea de lavado (tanto en *office* como en plunge) y los armarios verticales de refrigeración y congelación que aportan facilidad operativa en las labores de preelaboración y servicio". Asimismo, Montse Beltrán, de Aisimas Diseño, apuesta por "los hornos de vapor, las placas de inducción, que se imponen frente a los fuegos tradicionales, y las planchas de cocina". A ello hay que sumar, según Ignasi Masallé, de Aco, "los sistemas de drenaje de aguas residuales con canales de drenaje y sumideros higiénicos que estén diseñados para no albergar bacterias y minimizar la acumulación de partículas y residuos". Este profesional también propone sistemas de recogida de desechos húmedos.

Sostenibilidad

En el mercado hay maquinaria con un alto desarrollo tecnológico y con un nivel de eficiencia energética muy elevado que permite obtener un alto rendimiento óptimo con el menor coste de explotación. Además, existen sistemas que posibilitan controlar los consumos energéticos de determinados equipos en función de las nece-

El horno de brasas está cada vez más solicitado


Bibo Marbella



sidades que la cocina tenga en cada momento. Según Julio César Martínez, de Angelo Po Ibérica, "cualquier novedad técnica que incluya ahorro de energía en los equipos, ahorro de agua en la limpieza y utilización de menos productos químicos es apreciada por los hosteleros". Para Amaia Altuna, de Sammic, "la sostenibilidad y el ahorro son fundamentales en cualquier cocina industrial. En este sentido, es indispensable tener en cuenta la optimización de recursos y flujos tanto en el diseño de los equipos como en la proyección de los flujos de trabajo en la cocina". Además, Santi Carles, de Serhs Projects, recuerda que "constantemente los fabricantes tienen en cuenta el ahorro energético, aspecto que transmiten en su equipamiento. Un ejemplo lo encontramos en los sistemas de refrigeración. Existen diferentes tipos de sistemas que permiten optimizarlos y que contribuyen al ahorro de gases. Ello implica un ahorro energético y de costes de mantenimiento. En relación a las máquinas de lavado, los fabricantes hoy en día han conseguido un ahorro muy importante de agua en todos los procesos de actividad de la máquina, así como la utilización de detergentes y otros líquidos, lo que conlleva un ahorro superior en el consumo de agua y una reducción de costes en consumibles de limpieza. En lo referente a los hornos, son equipos que se están convirtiendo en elementos cada vez más importantes en una cocina actual y se está trabajando para mejorar su eficiencia en el mismo ámbito".

¿Cómo podemos ser energéticamente eficientes en cocina?

Una de las maneras más sencillas de ahorrar energía está íntimamente relacionada entre los hábitos de trabajo entre los que se pueden enumerar:

- **Tapar ollas y marmitas.**
- **Evitar las sobrecocciones.**
- **Practicar la cocina de planificación (línea fría/*cook and chill*).**
- **Mediante el uso de maquinaria de gran capacidad.**
- **A través de la utilización de hornos combinados de última generación eficientes.**
- **Mediante técnicas modernas de cocción como el vacío y baja temperatura.**

El protagonismo del diseño

Las cocinas se han abierto a los comensales y han dejado de ser espacios escondidos. Al comensal le gusta ver cómo se manejan los cocineros, qué están elaborando, cómo se emplata… La tendencia marca cocinas tipo monobloc de encimera única, fáciles de limpiar y cómodas de uso.

Pablo Torres, de Rational, opina que "la estética es siempre muy importante, aunque

En las cocinas a la vista el aspecto es tan importante como su funcionalidad



Cocina Cabal (Oviedo)

lo es más en cocinas abiertas. La tendencia actual está en las cocinas a la vista que permiten un *showcooking* en directo que al cliente le atrae, pero solo le atraerá si la estética es adecuada. Muchas veces al cliente le genera ansiedad no saber lo que come. En un restaurante con cocina a la vista eso se acaba". Desde Flores Valles, Patricia de Alba, apunta a que "la personalización y el colorido está de moda". Por otra parte, Mario Saltor, de Eurofred, destaca, "sobre todo, modelos funcionales, pero con estéticas cuidadas. Materiales de acero inoxidable y líneas armónicas en todo el diseño. En este sentido, trabajando en un proyecto de restaurante desde el primer momento junto con el equipo de interioristas y diseñadores se consigue que funcionalidad y diseño vayan de la mano".

Tecnología

Nos encontramos ante una generación de chefs con amplios conocimientos en procesos de cocción innovadores como la cocina al vacío, a bajas temperaturas, etc., y en un entorno digital totalmente conectado. Alfonso Velasco, de Repagas, señala que "desde hace algunos años las máquinas de vacío y los cocedores por inmersión son algo cada vez más frecuente en las cocinas, junto a los abatidores y los hornos combinados *online*. Aparte de esta maquinaria cada vez más habitual, se están empezando a introducir dispositivos que cuecen a baja temperatura y abaten en un mismo ciclo: un mismo aparato es capaz de cocinar y refrigerar. Por otro lado, las impresoras 3D de productos alimentarios se están abriendo camino poco a poco en la gastronomía.

Estimar Madrid



El fuego sigue siendo la herramienta número uno en las cocinas profesionales

BoaBao (Barcelona)



Otra tendencia muy observada es que, paradójicamente, despuntando entre este panorama tecnológico, el horno de brasas está cada vez más solicitado, al igual que los hornos combinados en formato compacto". Para Daniela Schukalla, de Adisa Cooking, "en la cocina industrial se puede observar la combinación de dos tendencias: por un lado, las nuevas tecnologías están ganando terreno. Como en toda la industria, la automatización de los procesos nos ayuda a optimizar la experiencia del cliente y a facilitar el trabajo del equipo de cocina. Por otro lado, no vemos mucho cambio en la manera de preparación de los platos. El fuego sigue siendo la herramienta número uno en las cocinas profesionales". Además, Patricia de Alba, de Flores Valles, indica que "existe un crecimiento de la demanda de la tecnología novedosa en el sector de *Building Management System*. Este sistema sirve para gestionar a través de un único punto y de forma no presencial todas las funciones tecnológicas de las cámaras y/o máquinas de la cocina que comprenden sistemas electrónicos. Por ejemplo, puede controlar el control de temperatura, tiempos, programación, etc. Además, se detectan mucho antes las incidencias, aumenta la productividad…". ❋

randstech

El secreto está en el detalle





Las cocinas industriales son el resultado de un proceso de análisis, de diseño, de implantación y de calidad en el material instalado que, si se gestionan correctamente, se traducen en una cocina eficiente.



Randstech, con una larga y probada experiencia, se caracteriza por un cuidado extremo en los detalles, desde la fase de concepción hasta la puesta en marcha de la cocina.

La fase inicial, escuchar atentamente las necesidades del cliente, es primordial. Aunque en randstech saben cómo organizar una cocina de la forma más eficiente, sea cual sea su tamaño y funcionalidades, cada chef trabaja de una manera distinta y organiza a sus equipos según cree conveniente.

Por lo tanto, estar atento a los requerimientos y necesidades del chef es el primer paso para diseñar la cocina de manera exitosa.

Una vez definida la distribución de la cocina, la gestión del proyecto es primordial. No se trata solamente de hacer un seguimiento de todos los detalles sino mantenerse con actitud positiva y constructiva porque en todos y cada uno de los proyectos aparecen retos no planificados. Y randstech, con su competente equipo humano, consigue llevar a buen puerto todos sus proyectos obteniendo el mayor grado de satisfacción del cliente.

La calidad y el cuidado en los detalles es fundamental

De hecho, al finalizar las instalaciones, es habitual que los clientes feliciten a randstech por su rigor y su manera de afrontar los problemas. Según afirman desde la marca: "Es enormemente gratificante ver la cara de satisfacción del cliente".

El factor que completa sus cocinas profesionales es la calidad del material instalado. De hecho su calidad es el común denominador que acompaña a todo su proceso de venta: "Desde que el cliente potencial ve alguna de nuestras cocinas o porque algún otro chef le recomienda trabajar con nosotros hasta que el cliente prueba nuestros pianos, muebles y resto de maquinaria".

En randstech están totalmente convencidos que solamente con un extremo cuidado en los detalles se puede alcanzar este nivel de calidad y de satisfacción del cliente. ✻

Más información: www.randstech.com

Los GRANDES CHEFS cocinan en casa



Artur Martínez

La situación que estamos viviendo nos está obligando a todos a reinventarnos, y los grandes chefs no podían ser menos. Cerrados sus restaurantes, se introducen en nuestras casas con sus recetas online.



Recetas
de cuarentena

Como si de estrellas del rock o ídolos del pop se tratara, los grandes chefs se han lanzado a las redes sociales, Instagram y Twitter, para amenizarnos estos días de obligada estancia en casa. Y para ello, han renunciado a la dificultad, a la complicación, al uso de utensilios extraños o ingredientes exóticos. Bajo su batuta virtual nos invitan a sacar el máximo partido al confinamiento decretado y a nuestra despensa.

Los hermanos Sergio y Javier Torres (Cocina Hermanos Torres), con dos estrellas Michelin, son un buen ejemplo de la sencillez de sus propuestas. Las presentan, además, con naturalidad y frescura, haciendo que parezca fácil preparar una paella de lubina o una escalivada de pimientos y berenjenas con un aliño especial.

Por su parte, el mediático Jordi Cruz (Àbac y Angle, entre otros) y Artur Martínez (Aürt) se han apuntado a los directos de Instagram. El segundo aporta toques de humor y consejos que enlaza bajo el epígrafe "Cocinamiento". También explota sus dotes de *showman* en directo Raül Balam Ruscalleda (Moments, con dos estrellas Michelin), quien adereza sus platos con músicas sorprendentes o ataviado con delantal de folclórica.

Resulta particularmente original la propuesta de Jesús Sánchez (Cenador de Amós), que recibió el pasado noviembre su tercera estrella



Drobotdean / Freepik

Michelin. Este chef ha creado una especie de consultorio gastronómico a través del cual contesta a sus seguidores, aportándoles ideas.

Colectivos online

Otros cocineros se han apuntado a los directos de Instagram a través de la cuenta colectiva @yomequedoencasacocinando. Dicha cuenta ha sido impulsada desde Dinar, un proyecto sobre gastronomía y sostenibilidad de Carla Mourinho y Sofía Soler. Su objetivo es el de poner en marcha un auténtico "festival de comida en directo". A este proyecto se han unido cocineros como Andoni Luis Aduriz (Mugariz), Paco Morales (de Noor Restaurant) o José Gallent (Mr. Lupin), entre otros.

En Twitter destaca la iniciativa #Cocinemosjuntos, en la que participan chefs como César Martín (Lakasa) o Francis Paniego (Hotel Echaurren).

La asociación de cocineros Jóvenes Restauradores de España desea animar a sus asociados en España ofreciendo recetas detalladas y consejos culinarios en su hashtag #cocinadeconfinamiento.

Otras propuestas

Uno de los primeros en ponerse manos a la obra para brindar su cuenta de Instagram fue Dani García. Junto a sus hijas como improvisadas realizadoras, el propietario del restaurante Bilbo comparte vídeos con sus recetas paso a paso. Y Javier Rodríguez, del restaurante Delirios, propone sus "Recetas para saborear 21 días en casa". Rafa Peña, por su parte, enseña a preparar una masa de pizza casera, algo que probablemente encantará a quienes tengan niños en casa.

Y hasta el mismísimo Ferran Adrià nos deleita a través de su cuenta de Twitter. "Para afrontar momentos difíciles, lo mejor es conectar nuestra mente para activarnos en todo lo que sea posible y positivo. Uno de los objetivos debe ser cuidar nuestra alimentación. Iremos compartiendo ideas con vosotros, porque 'comer bien, alimenta el alma'. Seguimos conectados": con estas palabras el prestigioso chef presentaba una serie de videorrecetas que ofrece cada día a las 11.30 de la mañana, hasta que finalice la cuarentena. Se trata de un menú diario con consejos prácticos. ❋


Aürt



Romain Fornell

A lo largo de su trayectoria, el chef Romain Fornell ha conseguido batir todo tipo de récords, aportando su particular vision a la Alta Cocina contemporánea. En esta entreista nos desvela la clave de su merecido éxito.

“He jugado la carta francesa, adaptándola al país”



¿Cómo nació su pasión por la cocina?
De pequeño me gustaba ir al mercado y al restaurante con mi padre, el buen comer y el arte de la mesa. Soy de Toulouse y crecí allí; era mal estudiante y me decanté por un trabajo que pensé que me sacaría de la escuela rápido y me daría libertad y alas para viajar. Hoy puedo decir que la cocina ha sido un ascensor social increíble y me ha permitido hacer mi vida, tener una familia y conocer gente de todos los ámbitos que me ha enriquecido muchísimo como persona.

Su cocina, por formación y experiencia, está arraigada en la tradición francesa, pero ¿Cómo la definiría usted?
Cuando llegué a Barcelona vi que aquí había una cultura gastronómica muy asentada. Coincidió, además, con la aparición de Ferran Adrià y su discurso disruptivo. Vi también que si hacía una cocina cien por cien francesa no se aceptaría. Traté de adaptarme a los mar y montaña, a los productos locales intentando avanzar en la dirección de una cocina francesa evolutiva. Y eso es lo que he hecho: jugar a esa carta francesa pero adaptada al país.

Observando su trayectoria, puede apreciarse que usted ha sido un chef precoz, en cuanto a éxitos y logros, desde que con tan solo 24 años obtuvo su primera estrella Michelin, batiendo auténticos récords. ¿Qué le quedaría por hacer?
En el plano profesional, muchas cosas. Dicen y, comparto, que "lo mejor está por llegar"

¿Cuál es la filosofía que guía su trabajo?
Disfrutar de lo que hago teniendo al cliente, siempre, en el centro de todo. Disfrutar participando en el proceso de concepción de un nuevo local; disfrutar diseñando una nueva carta; disfrutar involucrando al equipo en los diferentes procesos.





¿Qué considera que debe ser más importante en la Alta Cocina de nuestros días: creatividad, innovación, técnica, tradición?
Todos estos conceptos son necesarios y se retroalimentan.

¿Dónde encuentra la inspiración para la creación de sus platos?
La inspiración está en todas partes. La encuentro en el mercado, cuando voy a comprar el producto. En el paisaje. En los viajes. La encuentro en un libro, revisando recetas. La encuentro con el equipo, cuando nos reunimos para definir la carta de temporada.

Usted aportó a Caelis una filosofía propia e independiente, ¿Cómo lo consiguió?
Cuando vine a Barcelona lo hice aceptando el reto de convertir un anodino restaurante de hotel en uno de gastronomía de autor, con personalidad y entidad propia. Era un cambio que ya se estaba dando en Francia que aquí, en los inicios de los años dos mil, aún no existía y que había experimentado de primera mano por mi formación y bagaje profesional. Fui de los primeros en apostar por este concepto y tuve carta blanca para desarrollarlo.

¿Es el restaurante Candlelight -espacio gastronómico del Hostal La Gavina- una de sus apuestas más personales?
Candleligt es una apuesta personal de la familia Ensesa, propietaria del Hostal, y de su director, Alberto Depau. Ellos eran buenos clientes de Caelis y vinieron a buscarme para que me incorporara en tanto que chef asesor, aportando mi sello personal. La Gavina es un lugar mágico, a medio camino entre Francia y España, con una historia, la

Creatividad, innovación, técnica, tradición... son conceptos necesarios que se retroalimentan



historia de la familia Ensesa que es, a la vez, indisoluble del lugar, que me cautivó desde el primer momento. Me encanta el neoclasicismo de La Gavina, el hecho de que nunca han querido ser una franquicia, que tiene alma familiar y que nunca han perdido esa alma y que pronto cumplirán cien años. Nuestro idilio profesional ya ha cumplido más de seis años y ambas partes tenemos ganas de continuar por muchos más.

¿Qué importancia otorga al vino y al maridaje?
Mucha. Sea con vino, con champagne, también con cerveza o incluso sake, tiene una importancia capital. El



Apunte personal

Un sabor de la infancia: el puré de patatas de mi abuela
Un tipo de cocina: mediterránea
Un producto fetiche: la sal
Un vino: *champagne*
Una película: *Cinema Paradiso*
Una canción: *Oh Toulouse,* de Claude Nougaro
Una manía: unos minutos a solas, de reflexión, antes de empezar el servicio
Un hobbie: estar con mi familia
Un viaje soñado: Australia
Si no fuera chef sería… jugador de rugby



buen maridaje realza y potencia el placer y el sabor de los platos, se complementa a la vez que consigue que ningún alimento pierda protagonismo. También podemos buscar lo contrario, un maridaje por contraste, obteniendo un equilibrio en los sabores.

¿De cuáles de sus creaciones culinarias se siente usted más orgulloso?
Diría de la *vichyssoise* con caviar, servida en un cubo de hielo con caviar.
También de los "macarrones mar y montaña". Son macarrones rellenos de pollo, bogavante y *foie*, con reducción de la cabeza del bogavante.
Es uno de los platos que creé recién aterrizado en Barcelona, fruto del choque que supuso para mí ver las múltiples propuestas de "mar y montaña"y que tan arraigadas estaban aquí (como, por ejemplo, el pollo con gambas). Por último, el yogur de *foie*. Surgió porque buscaba una forma de servir el *foie*, nueva y más ligera, y probamos con un bote de cristal cerrado y sellado, con una textura muy suave.

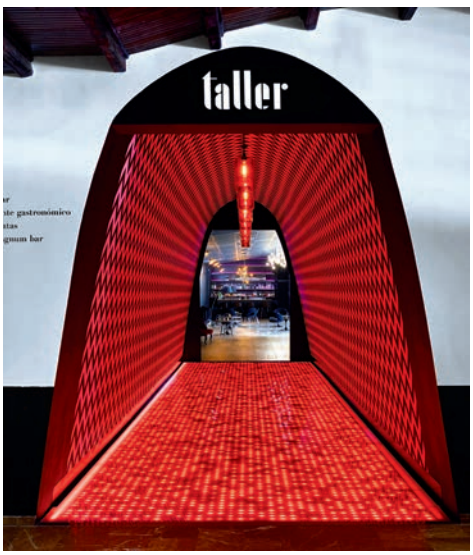
¿Algún proyecto nuevo que nos pueda avanzar?
Hoy por hoy queremos consolidar todos los locales que tenemos. ❋

¿Dónde encontrarlo?

CAELIS
Via Laietana, 49
(Hotel Ohla Barcelona).
08003 Barcelona. · Tel.: 935 101 205

Taller Arzuaga

Gastronomía kilómetro 0





Taller es el sorprendente restaurante del hotel Arzuaga. La Guía Michelin de España y Portugal ha valorado su extraordinaria creatividad culinaria, "envuelta en diseño y aromas a vino". La Guía considera, además, que la propuesta del restaurante "posee una base narrativa y exhibe tintes teatrales".

El restaurante, integrado en las instalaciones de Grupo Arzuaga, en el municipio vallisoletano de Quintanilla de Onésimo, está dirigido por Amaya Arzuaga, y cuenta con Víctor Gutiérrez como director Gastronómico. El taller ofrece a sus comensales una cocina de calidad, en la que el respeto al producto y el cuidado en cada una de las elaboraciones se unen a un especial detalle en lo que a la estética se refiere. Además, en los menús de Reserva y Gran Reserva, Taller ofrece a sus visitantes la posibilidad de disfrutar de la vanguardia de sus tapas gastronómicas, así como otras propuestas, como son las catas de vino o aceite. Cabe destacar la apuesta por la gastronomía kilómetro 0. Todo ello en un espacio luminoso y perfectamente diseñado, frente a los viñedos de la Ribera del Duero. Arzuaga se convierte así en la primera bodega de la Denominación de Origen Ribera del Duero con una Estrella Michelin dentro de su complejo enoturístico. ❋



Jefe de Cocina: John Mendoza

El jefe de cocina de Taller Arzuaga es John Mendoza. Mendoza comenzó su formación en Italia. Posteriormente, realizó el Máster Gastronomy & Culinary Management en la Universidad Cardenal Herrera de Castellón de la Plana. A principios del año 2018 tomó las riendas del equipo de cocina de Taller Arzuaga. Su cocina se caracteriza por ser diferente y no estar sujeta a disciplinas locales.

TALLER ARZUAGA
Ctra. N-122, km 235 · 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid) · **Tel:** 983 681 146 · www.tallerarzuaga.com · **Jefe de cocina:** John Mendoza · **Horario:** de martes a jueves y domingos: 13:30 – 15:30; viernes y sábados: 13:30 – 15: 30 y 20:30 – 22:30 · **Cerrado:** lunes · **Precio menús:** Resera: 70 € (+ 105 € con maridaje) y Gran Reserva: 110 € con maridaje).



Qué ha supuesto conseguir la estrella…

Para Amaya Arzuaga "este reconocimiento es el estímulo para seguir defendiendo la creatividad, la vanguardia y la alta cocina en el corazón de Ribera del Duero". "Hemos conseguido mantener nuestra personalidad en Taller Arzuaga, dentro del conjunto del complejo de Arzuaga, apostando por la calidad y por la tierra en la que nos encontramos", indica. Arzuaga se muestra, además, particularmente orgullosa de que la bodega a la que representa sea la primera de la Ribera del Duero en obtener la preciada distinción.

Por su parte, el jefe de cocina de Taller Arzuaga, John Mendoza, considera que esta primera Estrella Michelin "supone un espaldarazo al trabajo realizado y al esfuerzo puesto día a día en las cocinas. La apuesta de Taller por la gastronomía es clara y hace que nos sintamos especialmente orgullosos de que este tipo de galardones vaya acompañado del respaldo de nuestros clientes".

En cuanto al cocinero peruano-salmantino Víctor Gutiérrez, este afirma que esta Estrella Michelin es "el premio al trabajo bien hecho", aunque incide en que "ahora hay que mantenerlo todos los años".



ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Gran Reserva Brut Nature 2014

Sugerencias de maridaje: En general toda la comida, pero en especial, carne y caza, pescados grasos, patés y viandas blancas guisadas o asadas. Perfecto para platos como morcilla & huevo del restaurante Taller Arzuaga.

El vino: Este Gran Reserva Brut Nature está elaborado con 60% xarel·lo, 25% macabeo y 15% parellada. Se ha sometido a una crianza mínima de 24 meses. De color amarillo paja con tonos dorados brillantes. Burbuja abundante muy pequeña y persistente. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia. Bien estructurado, seco, sabroso y suave, con un final de boca elegante y largo.

www.cavarovellats.com



Lú, La Salita y Noi

Tiempos salvajes los que estamos viviendo. Pero no tanto para evitar tres propuestas de alcurnia: la singular y personalmente afrancesada Lú, el vendaval de impactos de La Salita y la sofisticación italiana de Noi. Hay que moverse.

Lú Cocina y Alma



El clasicismo francés y el desparpajo andaluz. En medio, un "grande", Juanlu Fernández, que ha maravillado salsas *escofferianas* y recetas opulentas llevándolas de fiesta flamenca *after*. Lú: una epifanía de sabores, sutilezas, sensibilidades y juegos que ya no pertenece a geografías o mitos, sino al propio Juanlu.

Le grand voyage, el menú-bandera es, como su nombre indica, un viaje vertiginoso entre lo afrancesado y los lunares. Partimos… el "coquillage", sensaciones pelágicas y sinuosas a partir de una navaja en salsa *grenobloise* fría, un berberecho con salsa *mignonette* y un bolo con fina espuma de jalapeño. Otro guiño: la "charcuterie" (embutido de Limoges sobre pico preñado de mostaza, brioche de melanger relleno de berza jerezana y paté en *croûte* cambiando corteza por regañá). Las crudités. Mollete al vapor relleno de mahonesa de kimchi y topeado de atún de almadraba. La versión de los espárragos con mahonesa, uno de los hits del menú: mahonesa de ostras (emulsionada con su proteína, sin huevo) sobre los espárragos, lluvia de quinoa deshidratada. El pastel de cabracho, leyenda de la nueva cocina vasca de los setenta, lo versiona en una leve crema en la que el tomate se muestra como velo de salsa choron, con toques de caviar y *crème fraîche.*

Pescado curado en sal en gazpachuelo elaborado con aceite de piña de pino. Láminas de presa ibérica con suero de cebolletas, trufa y emulsión de payoyo. Albacora en dos cocciones, una demostración más del talento de Juanlu, acompañada de una *béarnaise* con caldo de puchero rancio… Gamba blanca de Huelva con salsa *thermidor* (mezcla de salsa *mornay* con payoyo y salsa *bercy* con fino). El "sole meunière" es una acedía en una emulsión de "meunière" esencial, a partir del colágeno del cabracho. Potaje de panceta… con choco. "Boeuf bouguignon", con wagyu, fortificado con rabo de toro. Un monumento: coquelette "demi deuil" en salsa *perigeaux*, acompañado de ñoquis de parmesano y melanosporum. Royale de conejo, ligera, con salsa "grand veneur" y parmentier a la Robuchon. Fascinación, perfección. Placer.



LU COCINA Y ALMA

Zaragoza, 2 · 11405 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tel.: 695 408 481 · www.universolu.com

Precio medio: 120€

On: Combinaciones de sofisticación y fuerza imbatibles

Off: Si no te gustan los sabores afrancesados

La Salita

Fuerza. Pasión. Arrebato. Así es la cocina de Begoña Rodrigo. Porque así es ella. Una cocina que se envalentona en los sabores y que no teme al enfrentamiento. Con una filosofía cada vez más vinculada a lo verde, Bego explora límites sin temor, aventurera de sensaciones audaces y emociones fuertes. "Baila entre lobos". Enfáticas son siempre sus composiciones. Desde el principio: cebolla braseada con parmesano y sobrasada vegetal (de calabaza). Momento para uno de sus *hits*, la tiara de encurtidos y salazones (bacalao, bonito y mojama, polvo de almendras, pesto de berenjena, yema y verduritas encurtidas). Lo dicho. Potencias y colisiones, siempre, eso sí, con sensibilidad… La berlina rellena de espuma de huevo frito y anguila ahumada. La tosta de careta de cerdo con brandada, aceituna negra y yema de huevo. Los tres enrollados: aguacate curado en sal con *crème fraîche* de puerro asado, huevas de salmón y tobiko; maki de couscous de coliflor y tallarines de calamar al límite; y rollo de primavera de pollo con esférico de salsa saté. Impactos. Ya en materia, el "sardajo" (invento de la chef), ajoblanco con sardina, helado, con caballa y con berenjena a la llama. Más curvilíneas son la ensaladilla de ostra y la menestra de fondo

marino, con espardeñas salteadas, verduras casi crudas y fondo pelágico.
El sándwich de salmón (su piel a la plancha y crujiente) con salmón ahumado, aguacate en sal y nata quemada; la cigala, curada en azúcar moreno y tocada de caviar. La anguila, de la que Begoña es fan: al vapor y plancha, sobre portobellos, panceta ibérica, embutidos de Xirivella y holandesa. Sensual el falso *risotto* (con apio curado) de *all i pebre.* Tallarines vegetales (bajoqueta, calabacín, champi crudo, trufa, nueces) con kimchi y leche cruda de oveja. El conejo, guisado con hierbas y luego frito, con salsa de mostaza y pistachos, berza y estragón, exquisito. El raviolo de rabo de toro con tartare de navajas por encima... El pichón remolacha. Postres también sin contemplaciones, ahí el "Eton mess" con tartare de fresa, yuzu, crema inglesa y merengue; o la "tiara" de calabaza, naranja, parmesano y erótica mantequilla de naranja.









LA SALITA
Séneca, 12
Tel.: 963 817 516
46021 València
www.lasalitarestaurante.com
Precio medio: 90€
On: El gozoso "sturm und drang" de las composiciones y sus colisiones
Off: Si te va lo "gastronómicamente correcto"

Noi

Sianni del Pinto, el chef del muy pintón Noi, posee la solidez de fondo de Carlo Cracco y el punto *fashion* del Joia, ambos restaurantes decisivos en su formación. En Madrid, con el Grupo Pradal, ha puesto ambas características en sintonía, con una cocina italiana creativa, alejada del tópico, y con acabados muy contemporáneos y sensuales, aunque con un cierto exceso de cremosidades. Pero Italia siempre está flotando en la mesa… Ahí vamos, en este comedor de cocina vista y de alegres colores, con el brócoli asado con crema de su propia mantequilla. Y seguimos con un homenaje telúrico, tierra y tierra, a base de puerro, trufa, avellanas y mortadela. Es Gianni preciosista en los sabores, como en los del tomate confitado en azúcar con aceite de albahaca, chuche ilustrada. Suculencia y erotismo: *panna cotta* salada y ahumada con crema de calabaza, anchoas y trufa. ¡Uh! Seguimos en sendas sicalípticas con una obscena versión de la *parmigiana*, con tomate, crema de berenjena, mozzarella, pesto, espuma de parmesano y polvo de tomate. Festival: carbonara con sabayón, botarga y tartare de atún en miso, escaramuza de texturas en uno de los grandes éxitos de Noi. La cuchara de helado de mandarina con cilantro es el preciso respiro para acometer otro de sus *hits*, el tiramisú, deconstrucción explosiva de cacao con ligerísimo mascarpone y crumble de *espresso*. Recetas, está claro, para cerrar los ojos y dejarse llevar…

NOI
Recoletos, 6 · 28001 Madrid · Tel.: 910 694 007
www.restaurantenoi.com · Precio medio: 45€
On: Para descubrir otra Italia más allá del tópico
Off: Un cierto exceso de cremas

Diego Cabrera, el multigurú…

El afamado *bartender* Diego Cabrera abre en Echegaray, junto a su bar Salmon Gurú, el Gurú Lab, un espacio semiprivado donde, aparte de reuniones y actos, propiciará *pop ups,* demostraciones e incluso algunas cenas abiertas al público.

La explosión del *delivery* y el *take away*

Si ya era la gran tendencia, ahora, con la pandemia del coronavirus arreciando, todos aquellos que pueden están reconvirtiendo sus restaurantes para llevar comida a casa u ofrecer servicio de recogida.

Mi primer libro de cocina japonesa



Aya Nishimura
Lunwerg
A través de sus páginas se podrán descubrir sus ingredientes esenciales, sus técnicas básicas y sus platos más emblemáticos. Incluye toda una selección de propuestas sencillas y fáciles de preparar en casa y los mejores consejos para hacer de cualquier plato un éxito incontestable.



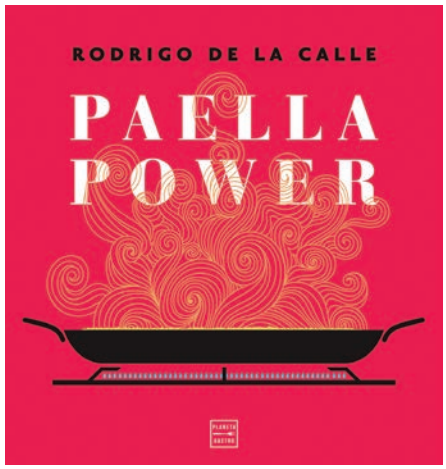
#ConVinoConTodo

Mer*itxell Falgueras*
Oberon
La enóloga, sumiller, comunicadora y colaboradora, entre otros medios, de *Vinos y Restaurantes,* nos acerca en este su nuevo libro un chispeante recorrido por todos los sentidos incluido un sexto, el de la intuición, para disfrutar del vino con soltura y sin complejos.

Sin gluten y sin riesgos

Nuria Pablos y Elisa Mora
Zenith
Comer *gluten free* no siempre es más sano así que las autoras han recopilado información científica, veraz, válida y fiable para que los lectores sean conscientes de qué implica eliminar el gluten y cuáles son los riesgos y los beneficios, si es que los hay, de mantener una dieta sin gluten.



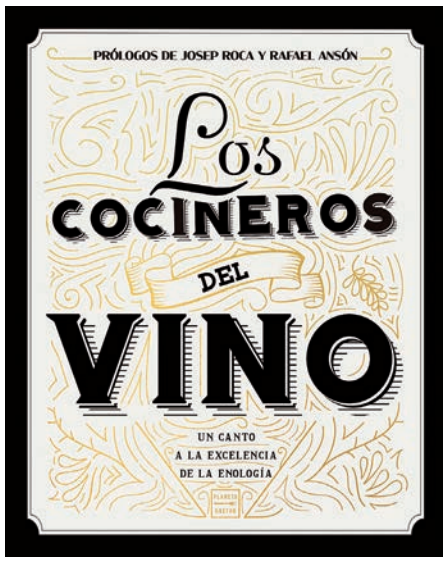


Paella Power

Rodrigo de la Calle
Planeta Gastro
El famoso chef nos ofrece una propuesta atrevida con los arroces y las paellas tradicionales y modernas como base, con una gran variedad de maneras y alternativas de prepararlas, con más de una cincuentena de recetas, una para cada domingo del año.

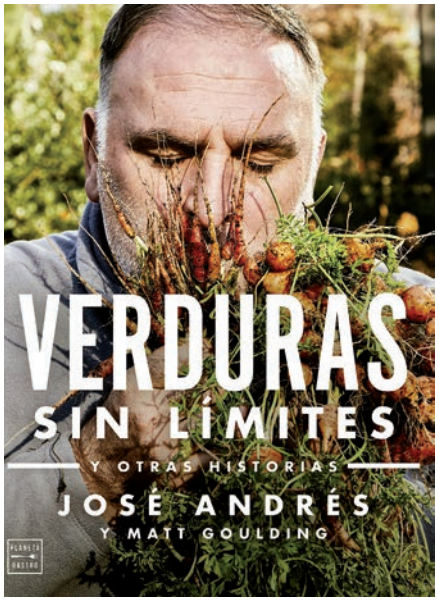
Los cocineros del vino

AA.*VV.*
*Planeta G*astro



En estas páginas el lector descubrirá a enólogos de bodegas que armonizan tradición e innovación y que llevan más allá el objetivo de aunar arte y vino. Aquí los focos convergen sobre estos expertos, los que con cada etiqueta firman obras de arte líquido. Son los enólogos, son los 'cocineros del vino'.

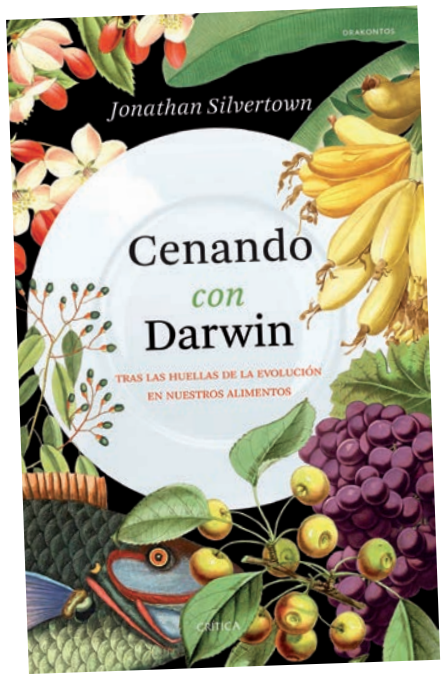
Verduras sin límites



José Andrés y
Matt Goulding
Planeta Gastro
El objetivo de este libro es mostrarnos cómo podemos comer más verduras de las formas más diversas y satisfactorias posibles. Encontraremos las recetas, los trucos y los consejos que se esconden tras los platos que han hecho de José Andrés uno de los chefs más importantes de América.

Cenando con Darwin

Jonathan Silvertown
Crítica



Sirviéndose de anécdotas sobre verduras, hierbas, carnes, quesos y más, el autor demuestra cómo nuestras relaciones con los alimentos han definido no solo nuestra cultura e historia, sino también las trayectorias evolutivas de nuestra especie y de aquello que comemos.



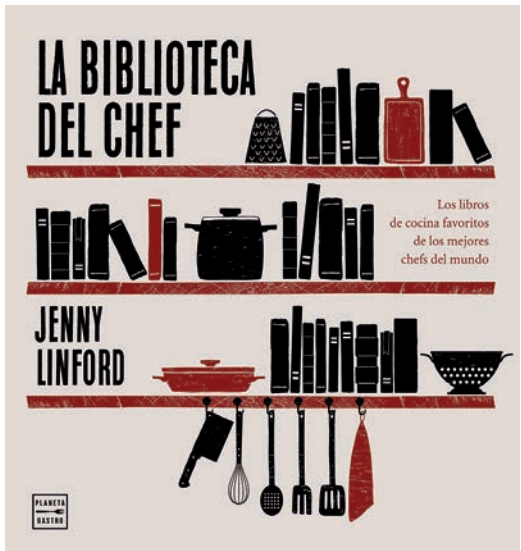
Begin Vegan Begun

Aida Lídice Lueje
Libros Cúpula
La creadora del exitoso blog *Begin Vegan Begun* presenta un completo y práctico libro con el que propone a los lectores un suculento menú basado en la alimentación vegana que resuelve los desayunos, comidas, meriendas y cenas para cada día de la semana durante toda una quincena.

Si lo sabes escuchar, el vino te habla

José Moro
Gestión 2000
En este libro, José Moro comparte los secretos que han llevado a Bodegas Emilio Moro a convertirse en una de las bodegas más punteras no sólo de España, sino del mundo, y las dificultades a las que se han tenido que enfrentar en su camino al éxito. Una historia de superación, creatividad, fuerza y pasión.





La biblioteca del chef

Jenny Linford
Planeta Gastro
Más de setenta referentes mundiales en el arte de la gastronomía revelan sus principales fuentes de inspiración. El resultado es una recopilación de libros sobre cocina global, con temáticas que van desde la charcutería hasta las hierbas y especias, tanto de autores nacionales como internacionales.

Foto: @caromarin



Los mejores catadores a dúo

Rubén Pol, sumiller del restaurante Disfrutar (Barcelona), y Lucía Viz, abogada, se han llevado los 30.000 euros del 13º *Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas* celebrado el mes pasado en Barcelona. Todos los participantes tuvieron el reto de descubrir el país, la zona de origen, la denominación de origen, las variedades de uva, la añada, el elaborador y la marca de los vinos catados.



La D.O. Empordà embotellará cariñena blanca

Después de años de reivindicaciones y gestiones, por fin las bodegas de la D.O. Empordà podrán usar la cariñena blanca para elaborar vinos. Los primeros se podrán comercializar a partir de la próxima vendimia una vez las bodegas registren oficialmente la uva cosechada.



Añada excelente en el Somontano

El Consejo Regulador de la D.O.P. Somontano ha decidido calificar la añada 2019 como "excelente" tras valorar el desarrollo de la última vendimia y la valoración de los vinos elaborados con esa gran materia prima.

QUESOS DE RÉCORD



El restaurante Les Grands Buffets de Narbona (Francia) ha entrado en el *Guinness World Records,* por "la mayor colección de quesos del mundo en un restaurante". Entre los 111 quesos de este surtido, cuatro son españoles.



Rovellats recoge medallas en Japón



Tres cavas han sido distinguidos en los *Sakura Japan Women's Wine Awards:* Rovellats Imperial Rose Brut, (Oro), Rovellats Gran Reserva Masia S.XV Brut Nature 2010, (Plata), Rovellats Reserva Imperial Brut (Plata).

ATÚN RICO Y SOSTENIBLE

La gama de atún claro Rianxeira ha sido distinguida como *Sabor del Año Sostenible 2020* por un jurado formado por consumidores en una cata a ciegas. Además de una captura sostenible, incorpora el toque justo de aceite ecológico o agua mineral.



Bell Cros cierra un acuerdo con Muxinach

Muxinach es una de las distribuidoras más grandes de Barcelona y permitirá que los vinos de la nueva bodega Bell Cros (D.O. Montsant) lleguen a los principales puntos de venta de la provincia de Barcelona.



PREMIO PARA AMBIVIUM

El restaurante Ambivium, moderno establecimiento situado en la bodega Pago de Carraovejas en Peñafiel (Valladolid), ha sido reconocido con el premio Verema - Louis Roederer al restaurante con mejor tratamiento del vino en España en 2019, tras la votación de miles de internautas.

Maridaje perfecto

Lepanto Oloroso Viejo y *Cumbre de Trujillo,* un queso de oveja cuya corteza se ha afinado previamente con este brandy, ofrecen una experiencia sensorial inédita y única. Este pack, de edición limitada, se inspira en los baúles del siglo XIX.



Merecido reconocimiento



La D.O. Valdepeñas se desplazó a Madrid para entregar un reconocimiento a la Taberna de Antonio Sánchez como establecimiento destacado y colaborador en la promoción de los vinos de Valdepeñas a lo largo de la historia.

Viticultura ancestral



Familia Torres ha iniciado un proyecto de viticultura ancestral con la plantación de cepas de la variedad forcada en la histórica finca de Les Escostes, en la Llacuna (D.O. Penedès), con el objetivo de recuperar paisajes de viña históricos y fincas heroicas de montaña y a la vez adaptarse al cambio climático.



José Moro, CEO más influyente del año

El presidente de Bodegas Emilio Moro y Bodegas Cepa 21 ha sido reconocido como CEO del año en comunicación e influencia, un premio que confirma una vez más el carácter innovador de su gestión.



LA RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA CUMPLE 15 AÑOS

Esta Ruta es un proyecto que surca 315 km cuadrados de comarca y al que se acogen 140 establecimientos (más del doble que en sus orígenes), demostrando que es una realidad consolidada tras 15 años de andadura. María De Simón, presidenta de la Ruta, ha afirmado: "Tenemos planes para todo el mundo: dar un paseo por los viñedos, los pueblos, conocer una bodega histórica y terminar con una experiencia enogastronómica".

Poke bowl para llevar

Florette acaba de lanzar un *poke bowl* listo para consumir. Salmón marinado, mango, cubos de tomate fresco y edamame se mezclan con arroz y una base de vegetales –radicchio, zanahoria rallada y escarola lisa–. Su salsa, elaborada a base de sésamo tostado, aporta equilibrio y personalidad.



Bebida novedosa

Con un 4,5% vol., *Teapical* destaca por ser la única bebida con alcohol con menos calorías que existe en el mercado; por cada 100ml únicamente tiene 27Kcal. Esta nueva bebida, realizada a partir de té negro y limón, es refrescante, dulce y sin gas. No tiene azúcares añadidos y es "gluten free".



El C.R.D.O. Jerez, el mejor



La D.O. Jerez ha sido galardonada en los *Premios Verema 2019* como el Mejor Consejo Regulador de Vino, sumando así un nuevo galardón a su larga lista de reconocimientos.



CAFÉ SOSTENIBLE

La empresa italiana illycaffè S.p.A ha sido reconocida por Ethisphere como una de las empresas más éticas del mundo. Ha recibido este título por octavo año consecutivo por su visionaria estrategia comprometida con mejorar la calidad de vida de todos sus interlocutores en la industria y de la comunidad global.



Nueve oros para Bornos

El Grupo Bornos Bodegas & Viñedos los ha conseguido con nueve vinos de algunas de las bodegas que forman el Grupo en *Mundus Vini,* concurso que ha contado con la participación de 7.500 vinos de todo el mundo.



Premio para 'Miércoles de Manzanilla'

Ése es el título por el que la gaditana Nélida Leal ha ganado el III Premio de Narrativa Breve "Barbadillo Versos 1891". Se la llevado los 3.000 € de dotación del premio y una botella del Amontillado más exclusivo de Barbadillo, valorada en 10.000 €.



Cabrales, el queso más caro del mundo

El Guinness World Records acaba de reconocer que la subasta de la última edición del Certamen de Cabrales ha supuesto un nuevo récord, al abonarse 20.500€ por 2 kilos.

Un proyecto importante en Rioja

Este año va a marcar un nuevo tiempo para Casa La Rad, situada en la localidad riojana de Ausejo. Por el momento, acaban de presentar dos novedades de Edición Limitada: el vino de autor *Alma* y el monovarietal de viñedo singular *Casa La Rad Garnacha.*





Planes para todos los públicos

CVNE ofrece un completo programa de actividades para esta Semana Santa para que pequeños y mayores disfruten de la centenaria bodega de Haro y la vanguardista bodega Viña Real, en Laguardia. En la primera, por ejemplo, han instalado un fotomatón para personalizar los vinos.

ÉXITO DE PARTICIPACIÓN



Más de mil personas participaron en la Fiesta del Vino joven y el Aceite nuevo organizada por la cooperativa tarraconense Cellers Domenys. Su amplia producción incluye varias marcas de vinos, cavas y aceites reconocidas por las D.O.'s Cava, Penedès, Conca de Barberà y Cataluña y la D.O.P. Siurana.



COMBINADOS EXCLUSIVOS

Coca-Cola ha encontrado en el Brandy de Jerez el perfecto compañero de sus nuevos *mixers* de alta gama. Una adaptación diseñada por *bartenders* europeos.

Vuelta al origen

Caviar de Riofrío –uno de los mejores caviares del mundo por su sabor, textura y riqueza de matices– recupera sus orígenes gracias a la nueva propiedad española. Destacar que se elaboran tanto las recetas tradicionales –rusa e iraní- como la ecológica, que es la más demandada.



Gastronomía de altura

El pasado mes, el *Snow Club Gourmet* de Soldeu El Tarter de la estación de Grandvalira (Andorra) ofreció una cena a cargo de Disfrutar Events y Caviaroli a más de 2.000 metros de altura.





La marca de champagne más admirada

Louis Roederer, una de las grandes Casas de Champagne que a día de hoy siguen siendo independientes, es la marca de champagne más admirada del mundo según el ranking que realiza anualmente la prestigiosa revista británica *Drinks International.*

España arrasa en los XVIII Premios Bacchus

La gran cita con el mundo del vino celebrada en Madrid el mes pasado tuvo un balance muy positivo para los vinos españoles: 21 de los 25 vinos que han recibido este año la máxima distinción, el *Gran Bacchus de Oro,* han sido producidos en nuestro país.



'Microfauna aliada' en viñedos

La Rioja Alta, S.A. ha comenzado a instalar en sus viñas albergues destinados a cobijar insectos y arácnidos beneficiosos para el cuidado de las cepas.



Mondariz apuesta por la sostenibilidad

En su empeño por respetar el medio ambiente, Aguas de Mondariz no escatima esfuerzos en investigar en nuevos materiales para sus envases y minimizar, en lo posible, el uso del plástico y papel. Con las nuevas medidas adoptadas, la firma ha podido ahorrar más de 120 toneladas de materiales, sobre todo plásticos. Además, las mejoras acometidas en el proceso productivo, permitieron reducir y optimizar el consumo de materias primas y energía, reduciendo las emisiones de CO_2 en más de 20 toneladas.

EL SABOR DE MALLORCA

Finca Aubocassa presenta su aceite de 2019/2020, realizado a partir de una variedad arbequina única. De color amarillo verdoso, desprende aromas a fruta, hierba, cítricos, tomate, huerto y humedad, que evocan el campo mallorquín. Resulta delicado, equilibrado y sofisticado, y ofrece una experiencia sensorial única.



Plataforma informativa para cocineros

Los restaurantes están cerrados pero la actividad continua en la asociación de cocineros Euro-Toques. La singularidad del momento que atraviesa el sector por el cese de la actividad en la restauración requiere medidas especiales, sentido común, paciencia, creatividad y solidaridad. Euro-Toques está diseñando una plataforma de ayuda, un punto donde compartir información y asesoramiento que estará alojado en su página web, donde los cocineros podrán intercambiar sus experiencias y circunstancias actuales.



Los enólogos franceses eligen *Gran Cruor 2011*

Cada año, la Unión de Enólogos de Francia organiza uno de los concursos del sector vitivinícola más prestigiosos de Francia. En esta edición, *Gran Cruor 2011*, de Casa Gran de Siurana, ha logrado la Medalla de Oro, convirtiéndose en el único Priorat reconocido. Nacido en las afueras de Bellmunt del Priorat, está elaborado con 90% syrah y 10% garnacha.

Bidfood Guzmán: el mercado en casa

La primera plataforma en España de distribución Horeca vuelve a sus inicios y se adapta a la crisis creada por el COVID-19, inaugurando su servicio de entrega a domicilio. Con su flota de camiones, Bidfood Guzmán acerca a los domicilios demandantes la oferta de su elección, compuesta eminentemente de producto fresco y conserva.



Turismo de Valencia



D.O. Valencia y D.O. Utiel-Requena

La Denominación de Origen Valencia es una D.O. abierta, dinámica, con una gran vocación y tradición exportadora. En Utiel-Requena, por su parte, triunfa la tinta bobal en compañía de la tempranillo y otras mejorantes (cabernet sauvignon y merlot).

Los vinos de Galicia

Les invitamos a descubrir los secretos de los vinos gallegos paseando entre viñedos en escarpadas laderas o al borde del mar. Están amparados por 5 Denominaciones de Origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Vadeorras.



Ruta do Viño Rías Baixas



©Blue Collectors

D.O. Costers del Segre

En tierras leridanas encontramos un territorio de gran riqueza vitícola en el que se producen vinos fruto de siete paisajes diferentes con un origen en común: suelos pobres y un clima continental con influencia mediterránea, ideal para el cultivo de la viña.

Sangría embotellada, lista para disfrutar

Se trata de una bebida refrescante, versátil y con sabor dulzón que se ha vuelto gourmet, reinventándose en clave sofisticada. Actualmente podemos comprarla embotellada.



Whisky

El whisky sigue ganando terreno, no solo en España sino a nivel internacional. En países como México o Chile está despuntando y en otros como Irlanda y Estados Unidos, en los últimos años se han multiplicado el número de destilerías.



La miel y sus usos en la alta cocina

La miel también tiene su espacio en la alta gastronomía, tanto en preparaciones dulces como saladas. Y es que además de sana, es muy versátil.



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

SKYWINE

"Passioni che uniscono"

Skywine representa en exclusiva grandes firmas de la enología italiana.

Skywine cuenta con partners exclusivos:

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

VETERUM VITIUM

Nuestra herencia más valiosa

De nuestras cepas más viejas
cultivadas con orgullo
de generación en generación,
y vendimiadas a mano,
nace el Bobal más especial
de nuestra tierra.



GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
MUNDUS vini
GOLD
MEININGER

23. BERLINER WEIN TROPHY
2019
BERLINER GOLD
23rd BERLIN WINE TROPHY
under the Patronage of the OIV
OIV

www.covinas.com

Grupo COVIÑAS

WINE in MODERATION .com
Art de vivre