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

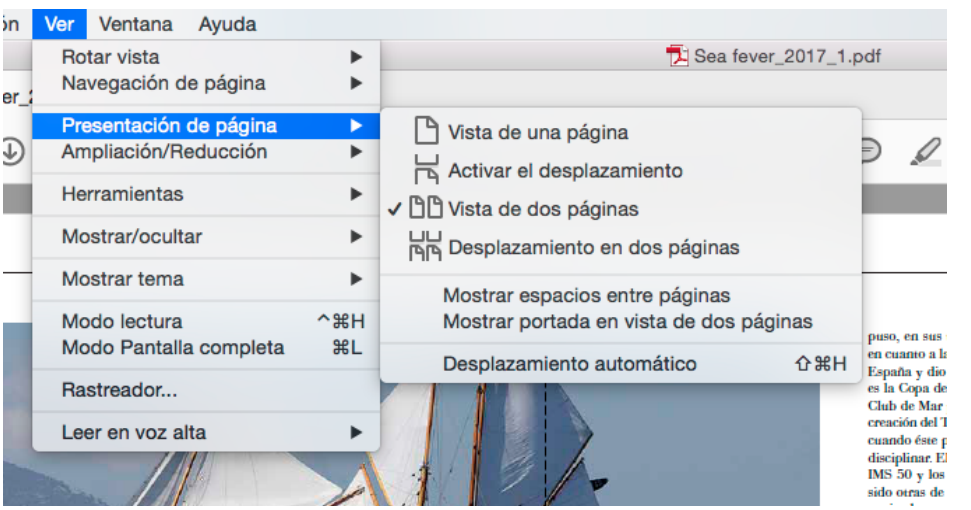
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

LA CARA MÁS SOLIDARIA DEL SECTOR

Nº 213-MAYO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

VINOS LOW COST





#UNOPUNTOSIETE



GALICIA, TIERRA DE VINOS

D.O. VALENCIA · D.O. UTIEL-REQUENA · D.O. COSTERS DEL SEGRE

Galicia sabe a

Ribeiro

Esencia Galega








www.ribeiro.wine

FEADER
XUNTA DE GALICIA

VINOS Y RESTAURANTES

Director: Enrique Curt
Directora: 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



Alfonso Calza

Mirando al mañana

Aunque al cierre de esta edición empieza a vislumbrarse luz al final del túnel, aún vivimos confinados, estancados en un prolongado *stand by* que nos obliga a mirar la vida desde nuevas ópticas. No hemos perdido la esperanza, aunque reforzamos la prudencia. Lo que sí se mantiene como tónica general son las numerosas y crecientes muestras de solidaridad, y de manera especial todas aquellas que provienen de los sectores que nos ocupan.

Los chefs de nuestro país no han dudado en encender los fogones de sus cerrados restaurantes para ayudar a mejorar la situación

El sector alimentario se ha volcado con los más desfavorecidos, y así lo han hecho también el vitivinícola y el de la restauración. Cantidades ingentes de alimentos y equipamiento sanitario han mejorado las condiciones de quienes lo están pasando peor en esta crisis. De gran valor ha resultado tanto su ayuda como su rápida movilización, así como su efectividad y su notable dominio de la logística. Mención especial en este aspecto merecen los chefs de nuestro país, que no han dudado en encender de nuevo los fogones de sus cerrados restaurantes para ponerse manos a la obra y ayudar a mejorar la situación.

Cabe destacar, por otra parte, el sobreesfuerzo que está llevando a cabo el sector del vino, con unos procesos de elaboración que no pueden ni deben detenerse y con una vendimia mucho más cercana de lo que parece. Debe esforzarse, asimismo, por mantener el servicio al día, por estar cerca del cliente en estos tiempos complicados.

No obstante, tal y como destacábamos al principio, ya se atisba el regreso a la normalidad -o al menos a la que ha sido bautizada como "nueva normalidad"-, y con ella a la reapertura de negocios y centros. Existe todo un mundo ahí fuera que espera ser redescubierto. Para empezar, nada como recrearse con la riqueza y la variedad vitivinícola de nuestro país, y como muestra de ello, proponemos un interesante recorrido por las D.O. de Galicia y Valencia. Diferentes caracteres, diferentes vinos, pero idéntico compromiso con la calidad. Por otra parte, personajes como los chefs Albert Ferruz -nuestro chef de portada- o Begoña Rodrigo, y el sumiller Enrique García Albelda nos han aportado sus valiosos testimonios.

Como nota de optimismo, nos gustaría destacar una vez más la labor de bodegas, chefs y empresarios de la restauración, que han sido capaces de unirse, de sumar esfuerzos, sin que prevalezcan diferencias ni rivalidades. Un ejemplo para compartir y considerar.

Enrique Curt

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

SUMARIO #213



MAYO 2020



14 D.O. Utiel-Requena
La D.O. Utiel Requena, fue designada como Consejo Regulador en 1932, aunque no es hasta 1976 cuando se instauró oficialmente con la inauguración de la primera oficina.

20 D.O. Valencia

Valencia es una tierra de grandes vinos, con variedades notables, clima amable, una consolidada tradición vitivinícola y cuatro subzonas configuradas por sus diversos paisajes.

26 Galicia
Galicia engloba en su seno 5 importantes D.O., así como 3 IGP".

40 D.O. Costers del Segre
Esta Denominación de Origen representa a toda la vitivinicultura de la provincia de Lleida.

46 Vinos Low Cost

Un vino de calidad no tiene por qué ser caro. Como en todo en esta vida, basta con saber buscar.

52 Entrevista: Alberto Ferruz
Uno de los pilares sobre los que se fundamenta el restaurante BonAmb, con el que ha conseguido importantes reconocimientos.



Vino del mes 4

Finca La Emperatriz Gran Vino Tinto 2016



La Emperatriz Gran Vino Tinto 2016 pertenece a Viñedos Hermanos Hernáiz, cuyo objetivo es la elaboración de vinos que sean expresión del terruño del que proceden.

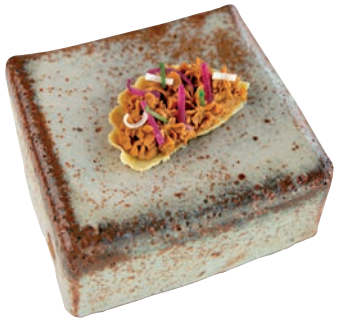




66 Chefs solidarios

Los grandes chefs han cerrado las puertas de sus restaurantes, pero no las de sus corazones. Por ello, más solidarios y proactivos que nunca, encienden de nuevo los fogones de sus cocinas para ayudar a quienes más lo necesitan.

60 Donaciones y ayudas
En estos tiempos difíciles las industrias del vino y la alimentación están mostrando su cara más solidaria.



ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Aunque en cierto modo pueda sorprender, Enrique García Albelda proviene de un ambiente ajeno al mundo del vino y la gastronomía. "El lema de mi padre"- explica- "era comer para vivir, no vivir para comer", algo que nada tiene que ver con su filosofía actual y con su modo de vida. Fue su madrina, que había vivido en París y "con una apertura de mente muy adelantada a su tiempo", quien le introdujo en un universo que por aquel entonces se le antojaba increíble, lleno de parámetros y capaz de "convertir una necesidad fisiológica en un auténtico placer". Le enseñó a disfrutar de cada bocado, de platos y vinos novedosos, repletos de matices exóticos.

Ahora García Albelda es un sumiller, gastrónomo y crítico que concibe todas estas disciplinas como un todo, como componentes de un mismo arte. Considera que "para apreciar y transmitir hay que saber el significado que hay detrás de cada plato, de un vino, un paisaje, una creación, una historia, una tradición, un sentir, una pasión; no se puede ser cantante sin haber oído canciones".

Considera que la formación es de vital importancia, que un sumiller debe conocer "geografía, clima, variedades, suelos, añadas, culturas pasadas y actuales, un sinfín de información que hay que actualizar con mucha frecuencia". Todo ello para ser capaz de separar el trigo de la paja, sin dejarse influenciar y dejándose guiar por una actitud inconformista y por una visión siempre universal. Cree, además, que es posible educar el paladar, enseñar a apreciar un buen vino, a catar, "siempre inculcando que los valores del gusto y preferencias son personales y muchas veces intransferibles". ❋



Fusión de equipo

García Albelda afirma que BonAmb es "una empresa con alma, familiar, fundamentada en la fusión del equipo, de solidaridad, no hay rivalidad, no hay intención de protagonismo, ni de individualidad, hay un montón de hormigas obreras funcionando en colectivo con una finalidad, desde la propiedad/directiva hasta el último miembro del equipo, con una meta: ser cada día mejores en conjunto, hacer felices a quienes nos visiten, alimentarnos, crecer y nutrirnos de esa felicidad".

SUMILLER, GASTRÓNOMO, CRÍTICO… ENRIQUE GARCÍA ALBELDA ES UN PERSONAJE POLIFACÉTICO, CREATIVO E INQUIETO, QUE DEDICA GRAN PARTE DE SU INCOMBUSTIBLE VITALIDAD A AQUELLO QUE TANTO LE APASIONA: EL VINO Y EL UNIVERSO QUE GIRA EN SU ENTORNO.

TRAYECTORIA

Nacido en la añada de 1970, Enrique García Albelda lleva a sus espaldas un extenso recorrido. Desde el año 2016 es el sumiller del restaurante BonAmb, con dos estrellas Michelin y 3 soles Repsol. Con el equipo de BonAmb resultó ganador en la 2018 Copa Jerez. En la edición de 2019 de la Copa Jerez, el equipo BonAmb, formado por Enrique García Albelda y Pau García y como representantes de España, consiguió los galardones de "Mejor Maridaje Plato Principal" y "Mejor Sumiller Trofeo Juli Soler", compitiendo con 7 países diferentes.

Anteriormente fue sumiller en el restaurante El Pegolí, en Denia, Alicante; maitre-sumiller en el Hotel Restaurante Villa Mediterránea ***, en Jávea, Alicante, y ha sido copropietario, de manera simultánea, de los restaurantes Ca Pepe, Restaurante del Club Náutico y Chill Out Upper club, en Moraia, Alicante.**

Fue crítico gastronómico del diario Información durante 9 años, y desde hace 12 años es subdirector de la revista El Sumiller. Es autor de libros como "Una comunidad en la copa", y del anuario "El gourmet de la Marina Alta"; y coautor del anuario "Vinos y Bodegas de Alicante" y del libro de vinos y restaurantes "Gastronostrum 2010".

Uno de sus próximos proyectos consiste en la apertura de una bodega y de unos canales de difusión de vinos de unos afamados y prestigiosos viticultores, con los que BonAmb siempre ha sentido una conexión especial. "Estoy muy emocionado con el proyecto y queda muy poco para que podamos revelar nombres y ubicación" explica García Albelda.

Finca La Emperatriz Gran Vino Tinto 2016

Se impone el estilo de vinos finos que dio gloria a la Rioja Alta

Los hermanos Eduardo y Víctor Hernáiz han dejado atrás la primera etapa de Finca La Emperatriz, abriendo la puerta a una nueva época con su Finca La Emperatriz Gran Vino 2016, blanco y tinto.





Las raíces de los hermanos Hernáiz se hunden en Cenicero, a orillas del Ebro, uno de los pueblos más íntimamente asociados a la cultura vitivinícola de La Rioja. Tanto en Cenicero como en los vecinos pueblos de Fuenmayor o Navarrete, los Hernáiz habían cuidado desde siempre sus pequeñas parcelas de viña como hacen tantas otras familias riojanas.

Pero en 1996 la familia Hernáiz dio un paso más y adquirió un viñedo histórico en Baños de Rioja que había pertenecido a Eugenia de Montijo, última Emperatriz de Francia. Así empezaba un proyecto dedicado a la elaboración de vinos de calidad, un pro-

Finca La Emperatriz Gran Vino Tinto 2016

Tipo: Tinto
D.O.Ca Rioja, Rioja Alta
Variedad: 70% tempranillo, 28% garnacha y 2% viura
Añada: 2016

Hasta el mes de agosto, la 2016 fue una añada fría que supuso un fuerte retraso de la viña. En ese periodo las precipitaciones fueron de 401 mm, concentradas en los meses de enero-abril. Es a partir del mes de agosto cuando las temperaturas se elevan considerablemente, siendo septiembre especialmente cálido. En agosto, septiembre y octubre las precipitaciones fueron de solo 33 mm, perfectas para permitir una maduración sin problemas. Una añada muy desigual entre viñedos viejos, fertilidad y viñedos jóvenes que tuvieron un cuajado de la baya perfecto y de gran tamaño, lo que hizo necesaria la vendimia para controlar los rendimientos. En este vino solo se usa viñedo viejo. Está elaborado en una mesa de selección, con despalillado al 100%y estrujado un 40%. La uva fermenta en depósito de hormigón. Se vendimian a la vez el tempranillo, la garnacha y la viura; se encuban en el mismo depósito y se maceran en frío durante cinco días. Fermenta con levaduras indígenas y se hacen ligeros remontados una vez al día. Tras 20 días de maceración postfermentativa se descuba directamente a barrica para hacer FMI. Tiene una crianza de 18 meses en barrica, 60%en roble francés de primer uso y 40% roble americano de segundo uso.



yecto al que se llamó Finca La Emperatriz. Y aunque parece que fue ayer, ya ha pasado casi un cuarto de siglo desde que la familia Hernáiz adquiriera esa histórica finca de viñedo de 101 hectáreas, ubicada en el extremo noroccidental de la D.O.Ca. Rioja. Veinticuatro años llevan los hermanos Eduardo y Víctor al frente de Finca La Emperatriz, un tiempo más que prudente para darle a su historia una vuelta de tuerca, que llega con la madurez personal y profesional adquirida durante estos años.

Enero de 2020, por tanto, ha dado comienzo a una segunda época en Finca La Emperatriz, con una renovación completa de su gama de vinos. Un cambio sustancial que se resume en una gama compuesta por cuatro nuevos vinos, que responden al nombre de Finca La Emperatriz Gran Vino y El Jardín de La Emperatriz, ambos con un blanco y un tinto. Pero no se trata sólo de una nueva gama, y es que estos cuatro nuevos vinos sustituyen por completo a las marcas que hasta ahora había comercializado la bodega.



Los nuevos Finca La Emperatriz Gran Vino 2016, son un blanco monovarietal de Viura y un tinto con 18 meses de crianza en barrica elaborado con Tempranillo, Garnacha y Viura. Ambos se vinificaron con uvas procedentes de cepas con un promedio de 60 años, y recuperan el estilo de vinos finos y de guarda que dio gloria a la Rioja Alta. Y es que justamente ahí reside la clave del giro que realiza la bodega: en el deseo de recuperar la esencia de la finca -algo que los Hernáiz no han dejado de buscar desde que llegaron aquí- para lo cual han cambiado el enfoque hacia el estilo bordelés. Un estilo que se encuentra en la médula de su historia, que es la finca de viñedo donde todo tiene origen.

La historia

El origen y punto de partida que da comienza a la historia de Finca La Emperatriz nos lleva hasta el siglo XIX. Corría 1855 cuando Napoleón III estableció la Clasificación oficial de los vinos de Burdeos, una ordenación que reconocía la importancia del viñedo para la posterior calidad de los vinos. Años más tarde, en la Exposición Universal de París de 1878, su esposa, Eugenia de Montijo, obtenía el reconocimiento a los vinos elaborados en una finca de su propiedad ubicada en Baños de Rioja.



Enoturismo en Finca La Emperatriz

Las puertas y los viñedos de Finca La Emperatriz están abiertos a los visitantes que desean descubrir la historia de este lugar, recorrer sus parcelas de Viñedo Singular y, por supuesto, catar sus vinos.

La finca ofrece diversas opciones de visitas guiadas al aire libre, que se ajustan a la disponibilidad de tiempo de cada visitante y a su deseo de profundizar en la inmersión a la cultura vitivinícola del lugar. Además, la visita enoturística culmina con una degustación de los vinos de Finca La Emperatriz, acompañada con varias opciones de maridaje: un picoteo con productos tradicionales riojanos, o incluso un almuerzo desenfadado en las instalaciones de la bodega. Además, en el WineBar se puede disfrutar de un servicio sin necesidad de reserva previa, pensado para disfrutar de Finca La Emperatriz de la forma más lúdica. Las posibilidades son amplias: tomar un aperitivo, disfrutar sencillamente de una copa de vino o realizar una cata vertical con añadas antiguas; todo con las vistas privilegiadas al viñedo y en un ambiente relajado donde olvidarse del reloj.

Además, a partir de este verano será posible alojarse en Finca La Emperatriz para disfrutar de una experiencia enoturística singular. También cuenta con espacios exclusivos que ofrecen infinitas posibilidades para la organización de eventos sociales y de empresa.





En 1920, al morir sin descendencia, la herencia de Eugenia de Montijo recayó en la familia de su hermana Francisca, casada con Jacobo Fitz-James Stuart, Duque de Alba. El feudo de Montijo se dividió y vendió por separado, y la finca de Baños de Rioja fue adquirida por unos industriales vascos y, posteriormente, pasó a manos del conde de Turremuzqui, a quien acabaría adquiriendo la finca la familia Hernáiz en 1996.

Finca La Emperatriz, doblemente singular

Este giro ha venido a coincidir con la nueva clasificación aprobada por el Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja en 2017, que acredita los vinos según la singularidad de su origen. En la cúspide de esta nueva sistematización -que entró en vigor en julio de 2019- están los vinos de 'Viñedo Singular', una restrictiva categoría que exige, entre otras prescripciones, una edad mínima del viñedo de 35 años o la limitación en rendimientos. Un camino que, sin embargo, en Finca La Emperatriz ya llevaban andando desde largo, por lo que el proceso de admisión no ha requerido adaptaciones o cambios sustanciales en la gestión de la finca, teniendo en cuenta, además, que la bodega ha iniciado los trámites para la certificación orgánica

Aunque posteriormente el número de Viñedos Singulares registrados ha ido aumentando, en una primera instancia sólo 50 de las más de 600 bodegas riojanas consiguieron acreditar sus viñedos con esta máxima categoría; sólo 154 Ha del total de 65.841 de Rioja obtuvieron en ese momento la certificación de 'Viñedo Singular'. Entre ellas, se encuentran las 30 Ha de Finca La Emperatriz, siendo Viñedos Hermanos Hernáiz la bodega que ha apostado más decididamente por esta nueva categoría.

La legislación establece la añada 2017 como la primera en que los vinos podrán acreditarse con la mención 'Viñedo Singular', y distinguirá por tanto a esa añada del Finca La Emperatriz Gran Vino, tanto blanco como tinto. Lo especial, en el caso de Finca La Emperatriz, es que esta singularidad se añade a la que ya marcan las características únicas de la finca y su origen histórico, por lo que puede decirse sin tapujos que se trata de un viñedo doblemente singular.❋

FINCA LA EMPERATRIZ
Ctra. de Santo Domingo, Haro.
26241 Baños de Rioja (La Rioja).
www.hermanoshernaiz.com



CURT EDICIONES

QUIERE AGRADECER SU ESFUERZO A TODOS LOS QUE ESTÁN EN PRIMERA LÍNEA

GRACIAS

#ESTEVIRUSLOPARAMOSUNIDOS

#JUNTOSSALDREMOSDEESTA

Nuevo verdejo en formato Magnum

Bodegas Emina presenta un nuevo verdejo en formato Magnum, definido por su estilo, su carácter y su equilibrio. Es de color amarillo pajizo con reflejo verdoso. Presenta aromas de fresa, fruta de hueso, sensaciones de piña y fondo de hinojo. En boca es un vino estructurado, con una excelente longitud e intensos sabores tropicales y cítricos.



DE GRAN EXPRESIVIDAD



1860 de Bodegas Cano es un vino procedente de parcelas de no mas de 10 años de terrenos calcáreos con poco fondo, lo que produce unos vinos blancos muy expresivos. Es amarillo pálido con reflejos verdosos; afrutado y con aromas tostados, así como de amplio sabor untuoso y estructurado.



Intenso y complejo

El Chardonnay 2018 de Rodríguez Vera procede de viñedos situados a 1000 m sobre el nivel del mar. Tras pasar un mes en barricas de roble francés de 300 litros y 5 meses sobre sus lías con batonages semanales, se obtiene un vino aromáticamente intenso, de gran complejidad, que refleja la personalidad del terruño y el mimo durante su elaboración.



Un albariño con historia

La bodega Viñedos y Marqués de Vargas presenta Pazo de San Mauro, un albariño con historia, elaborado en la zona más meridional de Rías Baixas. Un blanco con personalidad, perfecto para disfrutar en verano y que marida con propuestas gastronómicas de temporada, como marisco, pescado o arroz.

Elegancia y singularidad

La combinación de las variedades Chardonnay y Geürztraminer hacen del 12 Lunas blanco un vino muy elegante. De color amarillo limón y de intensos aromas, con notas de melocotón en almíbar y piña. En boca resulta sedoso, graso, fresco, muy perfumado y con volumen. Pertenece a la bodega el Grillo y la Luna, de la D.O. Somontano.



Un vino con muchos aromas

Albret El Alba Chardonnay resulta fresco y aromático en nariz, y sedoso e intenso en el paladar. Además, a medida que se va disfrutando, se aprecia que es un vino que esconde muchos aromas. Se produce a partir de uvas de un solo viñedo que se vendimian a mano y por la noche para evitar pérdidas aromáticas causadas por las altas temperaturas. Además, acaba de ser elegido como Mejor Vino Blanco con Madera de Navarra, galardón que ya ha recibido en muchas ocasiones.





ETIQUETA DE ANIVERSARIO

Terras Gauda presenta su botella de la añada 2019, cuya etiqueta ha sido personalizada para rememorar el 30 aniversario de la primera cosecha del buque insignia. La mezcla de las novedades autóctonas albariño, caíño blanco y Loureiro define e identifica a Terras Gauda. Esta añada de 2019 destaca por su complejidad aromática y gustativa. Con una primera impresión en boca de gran carácter, se ofrece pleno, a la vez que fresco y juvenil. Transmite su poderosa estructura en una apreciable untuosidad y volumen.



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

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

¡Haremos que tu envase sea inolvidable!

bruni glass iberia
a berlin packaging company

BruniGlass.com
BerlinPackaging.com
Info@bruniglass.es

Valencia · Barcelona · Córdoba



NOBLEZA OBLIGA

El Château Romassan Rosé "Coeur de Grain" de Domaines Ott es un vino de color rosa pálido con reflejos de zarzarrosa. En nariz resulta, en principio, complejo y aéreo, con notas elegantes de fruta de la pasión y cítricos. En la aireación, la nariz evoluciona hacia notas frescas y especiadas a la vez. En boca es suave y sorprende por su agradable vivacidad. Se pueden percibir aromas de melocotón blanco y regaliz.



Un vino conectado

Born Rosé se ofrece como el nuevo vino de referencia de Barcelona. Su eslogan, "Enjoy la vie en rosé", anima a disfrutar de la vida cada segundo. Se trata de un vino fresco y elegante, ligero, seco y aromático, creado por un equipo joven y emprendedor en colaboración con 100 de sus consumidores.

Maridaje con quesos

Veuve Clicquot propone crear, junto al champán, un aperitivo para disfrutar antes de la cena. Su audaz combinación, que incluye diversas categorías de quesos y una copa de Veuve Clicquot Rosé, asegura un equilibrio perfecto entre la fuerza, la intensidad del aroma, la frescura y la sedosidad.





Viveza y elegancia

El cava Cautiu, realizado a partir de un 40% de macabeo, un 40% de xarel.lo y un 20% de parellada, es de color amarillo pálido con reflejos verdes. En nariz resulta herbáceo, con aromas afrutados y tonos cítricos dominantes, sobre todo a pomelo. En paladar es muy fresco y vivo, con un noble y persistente burbujeo.



A TODO COLOR

Para alegrar este verano, Bodegas Príncipe de Viana propone su Rosado 2019, un vino fresco y aromático, realizado con garnacha tinta. Destaca por su brillante color rosa intenso y por ser especialmente afrutado, con aromas de frambuesas y cerezas maduras, así como con delicados matices de rosas, fresas y grosellas.



Disfrutar de un Extra Brut

El Montesquius 1918 Gran Reserva 2016 Extra Brut se ha realizado con un 43% de macabeo (viñas de más de 80 años), un 39% de xarel.lo y un 18% a partir de cepas jóvenes de parellada. Es de color amarillo vivo. En nariz, es balsámico, avainillado, con ligeras notas ahumadas y muy sedoso. De gran finura en boca, presenta una burbuja muy integrada y de gran personalidad.



La osadía de un rosado

Flamingo Rosé es el rosado más osado de la bodega Conde de San Cristóbal. Se trata de un vino de lágrima delicado, armonioso y equilibrado: la elección perfecta para apasionados de los vinos singulares. En nariz es limpio, expresivo y floral, y en boca fresco y untuoso.

Un vino redondo

El rosado 12 Lunas, elaborado a partir del sangrado de mostos de uvas syrah, es de color frambuesa, con matices violetas. Su aroma es fresco, con un agradable toque a golosina. Su sabor es intenso, largo y afrutado. Su aguja natural le aporta frescura y longitud.



Los mejores momentos están por venir

ALMANSA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



BRINDEMOS POR ELLOS

Denominación de Origen Almansa,
la esencia de la tierra

Castilla-La Mancha
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



Un vino joven y fresco

La bodega más moderna del Barrio de la Estación, Bodegas Roda, presenta una nueva añada de su vino más joven y fresco: Bodegas Roda SELA 2017. Intenso, frutal y alegre, muy vivo y perfecto para compartir, y una excelente elección para tomarlo con tapas o pinchos.



Homenaje histórico

Bodegas Cano rinde homenaje a sus más de 150 años de historia con 1860 Selección, creado a partir de una selección manual de sus mejores uvas de garnacha tintorera de viñedos de más de 40 años, situados a 1.000 m de altitud. Tras una cuidada elaboración, permanece 18 meses en barrica de roble francés. Es de color rojo picota intenso, dulce y con mucho cuerpo.



Garnacha tintorera de autor

Mar García, de Bodega Dehesa el Carrascal, es un vino monovarietal de garnacha tintorera cultivada en pie-franco a 900 m de altitud. Sus 12 meses de barrica de roble americano le otorgan equilibrio, potencia y madurez. La añada 2017 ha sido galardonada recientemente con un Bacchus de oro.

Un reserva de paladar suave

Chateldon Reserva, de Pinord (D.O. Penedès), es un cabernet Sauvignon criado en barrica de roble durante 14 meses, de color granate con toques violáceos. Presenta intensos aromas a pasas y mermelada, con ligeros matices de roble. De paladar suave, destacan los sabores obtenidos por el envejecimiento en perfecto equilibrio con el cuerpo.



POTENTE Y ESTRUCTURADO

El Cuvée Especial de Pago de Cirsus es un vino suave y a la vez potente en boca. Deja un sabor largo, que a medida que se desvanece crea la necesidad de un nuevo sorbo. Se trata de un coupage elaborado con syrah, cabernet Sauvignon y merlot. Es estructurado, elegante, equilibrado, con taninos dulces perfectamente integrados con una viva acidez. Ha recibido numerosos reconocimientos.



Delavinya Wine Traders

Ecología y pasión por la tierra



Delavinya Wine Traders es un distribuidor de vinos de todas las zonas de España, procedentes de viticultores que cultivan sus propias viñas y elaboran sus productos. Su catálogo está compuesto, en su mayor parte, por vinos ecológicos, veganos, biodinámicos y de cultivos de biodiversidad.

Para conseguir los mejores vinos, creados por elaboradores que compartan su filosofía, el equipo de Delavinya recorre toda España, asiste a ferias y a numerosos eventos. De esta manera, la firma conoce de primera mano y mantiene una estrecha relación con todas las bodegas que representa, así como con los distintos proyectos y la historia que hay detrás de cada vino. En esta página destacamos la propuesta de Delavinya, formada por unos vinos de gran calidad con los que disfrutar de la pasión por la tierra, los cultivos, el esfuerzo y el esmero en el producto final.

La mejor selección

Destacamos Corisca Albariño, un vino elaborado por Bodegas Corisca, de la D.O Rias Baixas, pioneros en el cultivo ecológico en la zona. Cuidan con esmero la biodiversidad de las viñas de más de 40 años de antigüedad, rodeadas y protegidas de bosque y bañadas por la brisa atlántica. Se trata de un vino 100% alvariño, ecológico certificado, limpio y brillante, que trasmite la máxima expresión de esta uva, junto con matices herbáceos y de fruta blanca. Elegante, de final largo y fresco.

Por otra parte, Abés Vendimia Seleccionada es un tinto 100% tempranillo, elaborado por Bodegas Roberik en la D.O. Ribera del Duero. Vendimiado manualmente y criado 14 meses en barricas de roble francés, americano y centroeuropeo, permite recordar el pasado, disfrutar del presente y brindar por el futuro.

Digno de mención es también J.F. Arriezu Verdejo, un vino D.O. Rueda que destaca por su frescura que contrasta con su amplio volumen. 100% Ecológico Certificado y Vegano, transmite la esencia de la uva verdejo. Alegre y rico en matices. Arriezu Vineyards posee viñedos también en la D.O. Rioja, siempre con un fuerte compromiso con la ecología.

Coordenades 41°17, gracias al trabajo con sus propias lías, es un vino sutil, delicado y muy fresco. Una combinación de chardonnay y macabeo fácil de beber que provoca una explosión de sabor en boca. Elaborado por Cellers Blanch de la D.O. Tarragona, actualmente en la tercera generación de la familia de viticultores, focalizados en la producción de vinos de calidad que transmitan las características del territorio y de las variedades autóctonas en que basan sus cultivos.

Llàgrimes del Priorat vino de la D.O.C Priorat, se elabora seleccionando los mejores vinos de las variedades garnacha, samsó (cariñena), syrah y cabernet sauvignon, que han tenido una crianza por separado de 12 meses en barricas de roble francés y castaño. El resultado es un excelente vino, balsámico, con cuerpo, de taninos maduros y muy equilibrado. Crivellé i Valls, es una pequeña bodega familiar cuyos orígenes se remontan a varias generaciones de viticultores. Sus vinos proceden de viñedos de más de 90 años, que conviven con viñas plantadas más recientemente.

Nereus Selecció es un tinto ecológico certificado de la D.O. Empordà, bien estructurado, equilibrado y con la madera bien integrada. Vinificando cada variedad por separado, el coupage final de merlot, syrah y cariñena reposa un mínimo de 12 meses en barricas de roble francés. Tras un mínimo proceso de clarificación y filtración, reposa otros 6 meses en botella.

Por último, AV Bodeguers apuesta por vinos ecológicos, modernos y con recuerdos del terreno expuesto a un microclima que confiere a las uvas gran complejidad y matices.✻

DELAVINYA WINE TRADERS

Esta selección y mucho más está disponible en www.delavinya.com

El guardián de las viñas

La D.O. Utiel Requena, fue designada como Consejo Regulador en 1932, definición aprobada en 1957, aunque no es hasta 1976 cuando se instauró oficialmente con la inauguración de la primera oficina. Actualmente su sede/base de operaciones está enclavada en la Bodega Redonda, un emblemático edificio de 1891, una antigua bodega, a la que su forma circular bautiza y da nomenclatura.

TEXTO: ENRIQUE GARCÍA ALBELDA. FOTOGRAFÍAS: ALFONSO CALZA

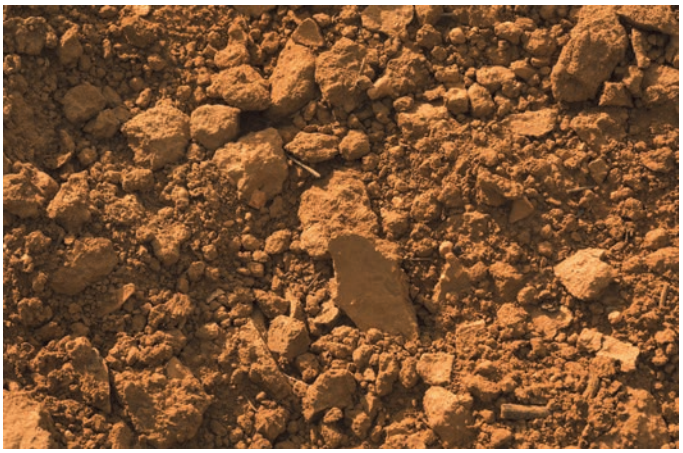
D.O. UTIEL-REQUENA



Situada en el interior de la provincia de Valencia, en una pequeña -extrapolándola en dimensión a otras D.O.- meseta circular de unos 1800 Kilómetros cuadrados, y a una proximidad del mar Mediterráneo de 70 km. Comarcas y tierras regadas e influenciadas por este mismo mar y los ríos que los surcan, el Magro y río Caballero. Posee una extensión de 40.000 ha. que la convierten en la mayor de las divisiones vitivinícolas de la Comunidad Valenciana. Da a luz a unas 95 bodegas físicas, que van aumentando gradualmente, con 5.600 viticultores acogidos a la generosidad de estas tierras que comprenden 9 términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villagordo del Cabriel. Altitud oscilante, con una media de 750 sobre el nivel del mar, con una tremenda diversidad de suelos (aluviales, arcillosos), clima continental con influencia mediterránea, temperatura media de 14 grados, de inviernos fríos y largos, veranos cortos, con vientos de poniente que intensifican la temperatura, otoños cortos, con descenso térmico; pluviometría aproximada de 500 mm anuales.

Estos son sin duda los datos actuales, las estadísticas, pero la historia nos habla en un lenguaje más remoto, ancestral y por supuesto no exento de romanticismo y leyenda; que se remonta a la Edad Media, aproxi-











madamente, (1265) durante el reinado de Alfonso X “El Sabio”, aquí se crea la figura de “El Guardián de las Viñas”, descrita ya en El Fuero de Requena. En los campos de Requena se ha hecho vino desde hace más de 2000 años, avalados por restos de vajilla; estructuras como el lagar de Las Pilillas, e incluso pepitas de uva, que nos cuentan que los Íberos producían y bebían vino en la zona desde el siglo VII a.C., y así ha sido de manera continuada hasta nuestros días. En estos escritos se mencionan a los "binaderos" o guardianes de la viña y se prohíbe la importación de vino “forastero". En 1651 se hace un "aforo" de los viñedos, es decir, un inventario de las fincas con los datos de su propietario y su tamaño medido en peonadas, que se corresponde con la porción de terreno que podía cavar un hombre en un día y que incluía 110 vides. De algún modo, el reparto de antaño aún condiciona la parcelación actual. No había entonces grandes propiedades, teniendo en cuenta que 320 viticultores concentraban 214 hectáreas de terreno. A su vez es herencia de yacimientos iberos históricos distribuidos a lo largo de la región y que constatan y avalan el arte de la elaboración de vinos



con al menos 2500 años de retroactivo.
Una de las formas y maneras de expansión comercial, al igual que zonas significativas de la época, Rioja; lo conforman las redes ferroviarias, y es en 1887, y de forma pionera en la zona, arraigada por otra parte al comercio marítimo, por proximidad a los puertos de comunicación; conforman como digo, una red, un entramado de distribución que propicia al igual que mencionábamos anteriormente por similitud con Rioja e incluso Jerez, unos barrios de bodegas alrededor del boyante y fluctuante negocio vinícola.

En los campos de Requena se ha hecho vino desde hace más de 2000 años

Utiel-Requena, es una zona eminentemente productora de vinos tintos, las cifras así lo desvelan: 87% de la superficie del viñedo acoge este cultivo, y de este mayoritario volumen se puede decir que casi el 70% del mismo gira en torno a su variedad reina: la Bobal.
Bobal, una variedad que se siente muy cómoda en tierras altas, brisada por veranos cortos y secos, factores que le otorga la zona, siendo una planta de gran resistencia y brotes tardíos, que brindan un sinfín de opciones de elaboración, desde tintos en todos sus formatos (jóvenes, crianza, de maceración carbónica, rosados, espumosos, dulces, etc.) pasando por actuales productos saludables como zumos, galletas, mermeladas, helados y un interminable catálogo de adaptación y actualización a las emergentes tendencias, aprovechando también que la reina Bobal tiene aportaciones saludables y dietéticas, ya que es baja en sodio, rica en potasio, y una de las variedades reconocidas como las de mayor contenido en resveratrol (sustancia anticancerígena y cardiosaludable contenida en el hollejo) .
Su guarda o conservación son parámetros también históricos y a valorar como tales, pues su guarda o envejecimientos en Tinajas, Bocoyes y conos de madera, aquí llamados "Trullos" (depósitos de mampostería), denominados en otras regiones lagares, al tiempo que desechados en otras eras del tiempo y rescatados actualmente. En sus contemporáneos en los escritos de 1911 se reafirman algunas como la crujidera, monastrell (más extendida en Alicante y Murcia), tempranillo, segunda variedad en implantación (12% del viñedo), y actualmente seguidas por la garnacha tinta, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc. En cuanto a variedades blancas, de mayor éxito y proliferación en estos nuevos andares, destacar la tardana (planta nova), autóctona, y que debe su bautismo a su maduración tardía, macabeo, merseguera (estas dos últimas con acentuación en zonas de altitud), parellada, verdejo, foráneas ya de acepción como chardonnay o sauvignon blanc, y la, tan ancestral como rebelde moscatel de grano menudo, y decimos esto por su inconformista estadio, antes venerada como dulce, ahora ensalzada tanto en seco, como espumoso.
Este último, el espumoso, clama a una mención especial, pues a excepción de Cataluña, es una de las zonas acogidas a la D.O. Cava más afamadas para la elaboración de espumosos, confeccionados tanto con la autóctona bobal como monovarietal, o chardonnay, macabeo, pinot noir, etc. como "Blends", un salvoconducto de varias mezclas que han hecho vibrar y estremecer los mercados.
Una noble, merecida y justa mención la debemos a uno de los paladines y defensores de la cultura del vino, y específicamente de la difusión y defensa de esta, la Estación de





Viticultura y Enología de Requena, con más de 100 años sobre sus espaldas; que ha desarrollado un papel más que relevante, y esperanzador; pues durante el proceso de consolidación vitivinícola, nada más abrir sus puertas, se enfrentó a la crisis agraria del mildiu y la filoxera, tan terribles y asoladoras en medio mundo, y que por cercanía avala científicamente a Valencia, Murcia, Alicante, Albacete y Cuenca; elevada en 2006 a la categoría de Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología, siendo cuna de la formación de los más relevantes enólogos del país.

Cabría hacer especial mención a unos vinos denominados "Doble Pasta", que los veteranos estudiábamos en la finalización de los 80, que se demonizaban y se declaraban casi extintos, que pertenecían a Utiel- Requena y especialmente a Alicante; vinos



densos, profundos, alcohólicos, de gran concentración, elaborados con doble cantidad de hollejo de uva tinta y una sola parte de mosto (se supone que las meritorias bobal o monastrell).

Sería gran injusticia no mencionar los populares embutidos de la zona, de gran fama, a los que se dedica una Feria Anual, de gran tradición, y en la que confluyen aceites y elaboraciones artesanales de sus aclamados embutidos como longanizas, morcillas, güeñas, sobrasadas, salchichones; una variopinta mezcla valenciana y castellana que conjuga el Ajoarriero, Morteruelo, la Olla de Requena, Gazpacho Manchego, Bollo de Requena o Bollo Requenense (Torta salada con embutidos o sardina) etc. que en febrero celebraban su XXVII edición, siendo un gran referente en la Comunidad Valenciana. ❋

Este vino, elaborado al 100% con sauvignon blanc, nos traslada al Mediterráneo, con sus sabores y colores



NOTA DE CATA

D.O.: Utiel-Requena.
Variedad: 100% sauvignon blanc.
Características: Al Vent Sauvignon Blanc es un vino de color amarillo pajizo con finos reflejos esmeralda y un brillo natural resplandeciente. Su aroma presenta matices de hinojo, piel de naranja e intensas notas tropicales. Su sabor es una perfecta alianza entre la frescura de su acidez y la elegancia de su fruta.

GRUPO COVIÑAS
Avda. Rafael Duyos, s.n.
46340 Requena, Valencia. Tel.: 962 300 680
www.covinas.com

Al Vent Sauvignon Blanc

Grupo Coviñas es una bodega líder de la D.O. Utiel-Requena, con más del 41% del viñedo en propiedad. Se trata de una cooperativa de segundo grado, nacida en Requena en los años 60 tras la unión de los viticultores de 10 cooperativas de la zona, con objeto de potenciar sus vinos y ofrecer la mejor calidad al mercado.
Grupo Coviñas ha creado tres vinos afrutados y sutiles de marcada personalidad: Al Vent Sauvignon Blanc, que destacamos en esta ocasión; Al Vent Bobal Rosado, y Al Vent Bobal Tinto. Los tres son capaces de trasladarnos al Mediterráneo, donde el Vent (viento), al que hace referencia su nombre, es un componente vital. Para ellos, el prestigioso diseñador valenciano Miquel Suay, reconocido por sus trajes de ceremonia y prêt à-porter, ha rediseñado recientemente su etiqueta y su imagen, con las que ha querido reflejar la luz, los colores y la magia mediterránea.
La gama mantiene la botella sugerente y estilizada que usaba hasta ahora y que recuerda a las ánforas en las que se transportaba el vino en la antigüedad, pero cambia la imagen en etiquetas y cápsula, en las que Suay interpreta de manera pixelada los colores del Mare Nostrum.
Al Vent Sauvignon Blanc llena su imagen de turquesas, que nos trasladan a las calas de la costa levantina. Es un vino blanco elaborado al 100% con sauvignon blanc, ideal para disfrutar solo o en compañía de pescados, pastas y mariscos. Para su elaboración, seleccionan las mejores uvas de la mencionada variedad, que tras un suave estrujado, pasan a macerar en frío durante un periodo de 12 horas. Tras la fermentación y previo embotellado, se lleva a cabo una filtración tangencial que resulta en un vino limpio y fresco.❋

Veterum Vitium

Las cepas de parcelas seleccionadas con las que se elabora Veterum Vitium tienen una edad media de 80 años, y presentan una disposición en vaso. Con el paso del tiempo, las plantas se han visto obligadas a adaptarse al terreno, profundizando con sus raíces para poder absorber sedimentos y minerales del terruño. Una producción limitada nos ofrece tan solo de 2.000 a 4.000 kilos de bobal por hectárea. Tras una vendimia manual y una elaboración tradicional, el vino adquiere cuerpo y complejidad, madurando en barricas seleccionadas de roble francés y americano de segundo año. Durante el periodo de crianza, que oscila entre los 3 y 6 meses, se redondean los taninos que darán la estructura y elegancia de este vino de carácter único.

Durante el periodo de crianza, se redondean los caninos que darán estructura y elegancia a este vino.

Este Veterum Vitium, elaborado al 100% con bobal de viñas viejas, pertenece a la añada de 2016 y presenta una graduación alcohólica de 13,5º. Es un vino muy versátil que marida bien con gran cantidad de platos, especialmente con carnes a la brasa, risottos y arroces de carne, cosus, steak tartare y carpaccio. Debe servirse a una temperatura entre 14 y 16 º C. ❋

NOTA DE CATA

D.O.: Utiel.
Variedad: 100% bobal de viñas viejas.
Características: presenta un color rojo intenso con reflejos violáceos. Su aroma es complejo, en el que se combinan los matices que aporta la madera con la potencia frutal del bobal. Su sabor resulta equilibrado, con un tanino bien pulido, sedoso y con persistente fruta roja.





GRUPO COVIÑAS
Avda. Rafael Duyos, s.n. 46340 Requena, Valencia. Tel.: 962 300 680 · www.covinas.com

D.O. VALENCIA

Vino y valentía

Valencia es una tierra de grandes vinos, con variedades notables, clima amable, una consolidada tradición vitivinícola y cuatro subzonas configuradas por sus diversos paisajes.

POR: ENRIQUE GARCÍA ALBELDA



Valencia, ciudad fundada por los romanos en 138 A.C. como colonia, en la llamada Hispania romana, pasa a recibir el nombre de "Valentia Edetanorum"; muy influenciada más tarde por la presencia de los musulmanes, especialmente en lo tocante a la agricultura, con la implantación de nuevos cultivos, y marcados por la revolución en la época de sistemas de riego que significarían un antes y un después, al igual que muchas de las regiones de la "piel de toro" de la época.

Situada como ciudad a orillas del río Turia, en la costa levantina, fértil y rica zona, vinícolamente hablando, acoge 93 bodegas, siendo un dato muy significativo el enorme colectivo de cooperativas amparadas, un 85%. Es en 1957 cuando se constituye el Consejo Regulador, una Denominación de Origen Protegida, que controla 13.000 ha. de viñedos repartidas entre 4 subzonas bajo su manto, con unos datos de enorme vigor: una cifra de comercialización de 46 millones de botellas, repartidas entre más de 100 países de todo el mundo.

Con un clima marcadamente mediterráneo, con influencia continental, de fuertes vientos y aguaceros, con una pluviometría de 400 m.m., con zonas áridas y semiáridas, alcanzando los 38 grados centígrados en verano y -5 grados en invierno. Las 4 subzonas que conforman diferentes paisajes, altitudes, variedades y culturas son: Alto Turia, Valentino, Moscatel de Valencia y Clariano.

ALTO TURIA: situada al noroeste de la provincia, con altas cumbres, entre 700/1100 m.s.n.m., la práctica totalidad de la producción consiste en la elaboración de vinos blancos; a la cabeza de las variedades empleadas son merseguera (también llamada verdosilla), y macabeo. Los municipios amparados en esta zona son: Alpuente, Aras, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas y Tuéjar. Tienen fuertes contrastes térmicos entre las temperaturas diurnas y nocturnas, rigurosos inviernos y veranos secos con noches muy frescas. Tierras de gran adaptación, drenadas por el curso alto del río Turia. Entre las pocas variedades tintas trabajadas prevalece la Tempranillo.

VALENTINO: parte central de la provincia, abarca las comarcas de Hoya de Buñol, Camp de Turia y Los Serranos. Con una altitud media de 200 a 650 m.s.n.m. Aquí encontramos merseguera, macabeo o planta fina entre las blancas autóctonas, plantas foráneas ya adaptadas como la semillón o la chardonnay. Tintas como la tintorera, tempranillo o cabernet sauvignon.

MOSCATEL DE VALENCIA: parte central de la región, solapada a la subzona Valentino. Comprende los municipios de Chi-





va, Cheste, Godelleta, Montroy, Monserrat, Real de Montroy y Turís; agraciados con un clima cálido y soleado, influenciado por la brisa mediterránea que mima las variedades que tanta fama han granjeado a las regiones valencianas, la moscatel romano o moscatel de alejandría, elaborándose con ella el vino de Licor Moscatel, o la mistela de moscatel. Entre estas zonas productoras existen ligeras diferencias de graduación alcohólica y maduración. Este tipo de moscatel tiene una larga tradición, fundamentada en los siglos XIX y XX, tiempo en los que se elaboraba la pasa con esta variedad y se exportaba a diversos países de Europa y América. Actualmente se elaboran unos exquisitos elixires con esta variedad de uva, como vinos blancos, vinos de licor, vermut, moscateles espumosos, etc.

CLARIANO: situada en el sur de la región. Municipios bajo su amparo: La Vall d´Albaida y La Costera. Dentro de La Vall d´Albaida hay dos zonas distinguidas: una más próxima al mar y otra en el interior, en el triángulo formado por los municipios de La Font de La Figuera, Moixent y Ontinyent, siendo un relevante punto de apoyo Fontanars dels Alforins. En esta Subzona del Clariano, donde la importancia de la viticultura representa un papel primordial en el campo económico y social de esta área productora, caracterizada por la belleza de los paisajes, también llamada en los últimos tiempos "La Toscana Valenciana", en los que se combinan viñedos, olivos, almendros, frutales, cultivos herbáceos y pinares intercalados, con sus históricas masías. En 2011, once bodegas productoras de esta zona, unieron sinergias para crear la Asociación Terres dels Alforins, con el objetivo de proyectar su enorme potencial y darlo a conocer, fomentando además, un desarrollo del turismo sostenible. En este último cuadrante cabe reseñar varias cuestiones primordiales; en el primer punto hay que enfatizar la encomiable labor de rescate por parte de unos pocos bodegueros para resucitar variedades olvidadas, hoy fuera de peligro de extinción, tales como la mandó (en tinto), o la verdil, de las que hace apenas unos 15 años sólo existían apenas 15 hectáreas y actualmente ya han dejado de ser rinocerontes blancos, superando las 45 hectáreas hoy por hoy. En segundo lugar, está el deber moral del reconocimiento a estos viticultores "heróicos", que luchando contra corriente, llamados locos en su momento, se atrevieron a conjugar pasado y presente en la viticultura, pues aquí no escasean antiguos poblados, yacimientos y asentamientos íberos que constatan y validan la capacidad viticultora (2300 a.c) que fermentaban en vasijas, ánforas, y que esta zona ha rescatado, expandido y creado modismos a lo largo y ancho del país.

No sería de justicia dejar de hablar de los



monumentos, gastronomía, tradiciones dentro del marco valenciano. Sería imperdonable no mencionar la Albufera, Albuhayra en árabe (pequeño mar), donde algunos poemas árabes lo denominan "Espejo de Sol"; es una laguna costera de una profundidad media de 1 metro, donde la anguila, aves, barracas valencianas y arrozales conviven en armonía; con 21.100 hectáreas fue declarado Parque Natural en 1986. Inmortalizada y de difusión internacional a través de la novela del insigne Vicente Blasco Ibáñez en los comienzos de 1900, con su obra "Cañas y Barro"; más tarde, a finales de los 70, fue muy popularizada y llevada a la pequeña pantalla.

Otra figura emblema en la capital valenciana, muy considerada, de gran tradición y muy vinculado a la agricultura de la comarca es el famoso "Tribunal de Les Aigües", o Tribunal de Las Aguas de La Vega de Valencia, declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, una de las instituciones de justicia, de hecho la más antigua de Europa; datada en los tiempos de Al-Andalus, y muy posiblemente de la época del Califato de Córdoba.

Situada como ciudad a orillas del río Turia, en la costa levantina, fértil y rica zona, vinícolamente hablando, acoge 93 bodegas

Por mencionar algunas citas en referencia a esta peculiar organización y en concreto a sus tierras: "la huerta espessa e grand" breve extracto del Poema del Mío Cid, o "el más bello jardín del mundo" del Cardenal de Retz, son alusiones más que acertadas para definir la grandeza de la huerta y los campos valencianos. El Tribunal, compuesto por ocho labradores, elegidos democráticamente, y que deben ser obligatoriamente cultivadores directos de sus tierras y ser probadamente honrados, vestidos con el típico blusón huertano, se reúnen todos los jueves del año a las 12.00 del mediodía en la Puerta de Los Apóstoles, en la Catedral de Valencia, en la emblemática Plaza de la Virgen, en la capital del Turia. Gestionan, dirimen, juzgan y sentencian todos los pleitos planteados en cuestión de riegos, lindes, etc. siendo también los gerentes de las ocho acequias madre que toman agua del rio Turia a través de sus azudes.

El Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Valencia puso en







marcha hace siete años el primer Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos. Se trata de una iniciativa precursora y pionera, en la que se han involucrado numerosos municipios de la Comunidad Valenciana, a través de sus bodegas, enólogos y viticultores, y que tiene como principal objetivo formar tanto a los aficionados como profesionales, y desde un conocimiento más amplio y profundo, difundir la riqueza y diversidad de los vinos valencianos, para transmitir con conocimiento de causa las principales características de las diferentes zonas de producción vitivinícolas de la Comunitat.

Este Máster tiene además, el objetivo final de resaltar la tipicidad, la apreciación y valoración de los vinos de alta calidad producidos en la zona, que sean reconocibles en cualquier lugar del mundo, equiparándolos a los que gozan justa fama y reconocimiento, tales como Borgoñas, Champagnes, etc. Otro de los logros de la DOP Valencia ha sido el de impulsar una iniciativa, pionera en nuestro país, un proyecto que tiene como objetivo contribuir a la zonificación del área vitivinícola amparada bajo esta denominación de origen, apostando por los vinos de parcela, que por supuesto y usando la lógica producen frutos de una calidad incontestable.

Se trata de una iniciativa desarrollada por la Universidad Miguel Hernández de Elche, que permitirá diferenciar de manera objetiva el viñedo adscrito a esta denominación. De esta forma, una vez completado el proyecto, supondrá una herramienta muy poderosa que permitirá al productor de vino ofrecer al consumidor una información precisa del por qué sus vinos son diferentes a otros, en función de su altitud, tipo de suelo, clima, etc.

En cuanto a su gastronomía, es tremendamente rica y variada. Conocida a nivel mundial está la Paella, de la que no vamos a entrar en las posibilidades que ofrece en cuanto a ingredientes, o pureza de los mismos, así que nos centraremos en hablar de otros muchos arroces no tan conocidos: Arroz al Horno, típico de la Costera, Arròs amb Fessols i Naps (con Alubia blanca y Nabos), la Fideuà, el Arroz Abanda, el Arroz con Costra, Arroz Negro, All i Pebre (elaborado con anguilas y patatas) etc. no en vano es una de las zonas productoras más importantes del país. También los Fartons, una clase de bollería artesanal, propicia para acompañar el líquido estrella de la zona: la Horchata valenciana, o los Buñuelos de Calabaza, el Arnadí, un postre de reminiscencias árabes, elaborado en cazuela de barro, con calabaza y boniato, o por separado, al que se le añaden piñones, nueces y almendras. ❋

Entrevista al Presidente de la D.O. Valencia: Cosme Gutiérrez

"Queremos potenciar las ventas a nivel nacional"



"Hemos apostado por la formación online que puede ser muy útil no solo ahora sino de cara al futuro"

¿Por qué deberíamos escoger un vino D.O. Valencia? ¿Qué tienen de especial o diferenciador?
En primer lugar debo decir que nuestra Denominación de Origen nació en al año 1932, y es junto con las otras denominaciones de origen de la Comunidad Valenciana de las 15 ó 20 primeras que se constituyeron en España. Con esto quiero decir que aunque tengamos muchos años como institución, estamos realizando una labor moderna, con un equipo joven, como la mayoría de nuestros vinos. Unos vinos jóvenes muy aromáticos, frescos y suaves. Los tintos pasan algo por madera, de 6 a 8 meses, pero siempre predomina en ellos la fruta. Además, tenemos la ventaja del clima y el Mar Mediterráneo lo que les proporciona la acidez adecuada.

¿Cómo se han adaptado a la nueva situación? ¿Han implantado medidas específicas para afrontar esta nueva etapa?
El Consejo Regulador ha permanecido abierto para algunos temas puntuales pero hemos trabajado telemáticamente para seguir dando servicio a nuestras bodegas. Hay que tener en cuenta que aunque el mercado interior ha estado parado, la actividad de exportación ha seguido en marcha. Además, hemos apostado por la formación online, así, todos los cursos y clases que antes eran presenciales se han seguido haciendo a distancia coordinados por la Secretaria del Consejo Regulador en combinación con los profesores. También hemos puesto en marcha seminarios online para que las bodegas actualicen sus conocimientos hasta que vuelva la normalidad.
En definitiva, gran parte de nuestras actividades las estamos realizando de forma telemática.



Esperemos que pronto podamos disfrutar del enoturismo. ¿Han estrenado Ruta del Vino hace poco, verdad?
Efectivamente, presentamos la Ruta del Vino de Valencia justo a principios de marzo y esperamos poder ponerla en marcha de forma efectiva de cara al verano. Se dividirá en cuatro zonas: la primera será Valencia capital, con su casco histórico, donde queremos potenciar sus restaurantes y tiendas especializadas; la segunda es la Zona Sur – Clariano, aquí lo más conocido es la Terra dels Alforins, conocida como la 'Toscana valenciana', donde queremos dar a conocer la variedad autóctona monastrell; La tercera zona es el Alto Turia (lindando con Teruel) y por último la Zona Centro, donde se cultivan las variedades autóctonas merseguera y moscatel.
Lo tenemos todo a punto para que en cuanto se pueda la gente venga a vernos y se aloje en bonitas casas rurales, visite las bodegas, haga excursiones por los campos... pero sobre todo que descubran el paisaje.

¿Qué retos se ha marcado el Consejo Regulador de cara al futuro?
Queremos potenciar el mercado interior de cara al verano ya que a nivel nacional vendemos 19 millones de botellas frente a la exportación, que alcanza los 30 millones de botellas.❋



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia.
Bodega: Vinos de La Viña. La Font de la Figuera. Valencia.
Variedades: 40% tempranillo, 40% cabernet sauvignon, 10% merlot y 10% syrah.
Características: es un vino limpio y transparente, de color rojo, sin llegar a mostrar tonos de evolución, lo que expresa su juventud. Su aroma resulta envolvente y complejo, con notas de mora y grosellas, fruta en licor y notas dulzonas. A copa agitada, evoca aromas con toques balsámicos y torrefactos, chocolate y café con leche, unidos a leves notas minerales. En boca se presenta potente, de gran recorrido, con taninos poderosos, dulces y carnosos, así como con una acidez integrada, que confiere frescura. Deja tras de sí un postgusto largo y muy agradable.

Venta del Puerto Nº 12



En La Viña elaboran unos vinos que expresan y transmiten tanto el sabor de la tierra como su origen, que exhiben una personalidad propia. Y Venta del Puerto es tal vez uno de los más representativos. En este caso nos referimos a Venta del Puerto Nº 12, un vino que refleja la diversidad, complejidad y riqueza del entorno. Está formado por un *coupage* de cuatro variedades, que otorgan estructura, fuerza y carácter. Un periodo de 12 meses de crianza en barrica de roble americano nuevo, seguido de un reposo en botella de 6 meses, permiten redondear y ensalzar la fuerza del terruño. Es un vino que se sirve a una temperatura de entre 16 y 18º C. En cuanto a su maridaje, acompaña perfectamente a carnes rojas, quesos curados y guisos.
La Viña es una bodega fundada en 1945, cuando un grupo de 38 emprendedores se asociaron bajo la forma jurídica de cooperativa, reuniendo una superficie de cultivo de 47 Ha, con una producción de 250.000 kg de uva. La decisión fue acertada, ya que a lo largo de las siguientes generaciones, la actividad vitivinícola fue ganando importancia y la bodega ha ido creciendo en número de socios y producción. ❋

ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 entlo · 46010 Valencia
963 938 500 · www.anecoopbodegas.com

Vida Viña Tendida Moscato Blanco

Fundada en 1918, Bodegas Reymos es la primera cooperativa vitivinícola constituida en tierras valencianas y una de las más antiguas de España. Está situada en la localidad valenciana de Cheste, un término con una altitud media de 218 metros sobre el nivel del mar, cuyo microclima, condiciones del suelo y proximidad al mar lo hacen idóneo para el cultivo y desarrollo de la variedad moscatel de Alejandría. Suma un total de 2.000 Ha que producen anualmente 20 millones de kilos de uva.
En esta ocasión nos referimos a Vida Viña Tendida Moscato Blanco, un vino cuya fermentación se realiza en frío, en depósitos especiales (autoclaves) que permiten que el CO_2 producido en la fermentación se disuelva de forma natural en el vino y se facilite la conservación de los aromas extraídos en la maceración. Posteriormente se realiza una refrigeración para preservar la cantidad de azúcares residuales propios del mosto, embotellado en condiciones isobáricas para mantener el CO_2 disuelto durante la fermentación. ❋

Es este un vino marcadamente varietal, equilibrado en acidez y con una condensación espumosa



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia.
Bodega: Bodegas Reymos. Cheste. Valencia.
Variedad: 100% moscatel de Alejandría.
Características: es de color amarillo pálido con reflejos verdosos y burbujas finas. En nariz muestra un aroma varietal de intensidad media. En cuanto a su sabor, este es untuoso, agradable y marcadamente varietal, equilibrado en acidez y con una condensación espumosa. Al final deja una sensación agradable, de persistencia media. Debe servirse entre 5 y 8º C . Resulta dulce, ligero y muy refrescante. Contiene solo un 5% de alcohol, y asegura una experiencia única. Es el acompañante ideal de aperitivos, pescados, mariscos, carnes blancas, pasta, ensalada y quesos.

ANECOOP BODEGAS
Monforte, 1 entlo · 46010 Valencia
963 938 500 · www.anecoopbodegas.com

GALICIA
lares y lagares



Galicia engloba en su seno 5 importantes D.O., así como 3 IGP (Indicación Geográfica Protegida) de “Viños da Terra”.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Conozcamos en un principio las D.O. acogidas por el Consejo Regulador:

D.O. MONTERREI

Ubicada en la zona más profunda de Ourense, alejada del Atlántico. Se definen como “Somos Piedra”, pues su carácter pizarroso (que potencian el sol en su reflejo) y los suelos graníticos, de esquistos, le confieren una enorme mineralidad que se transfiere a sus vinos, suelos idóneos para épocas de sequía, con índices de PH bajos. D.O. creada en 1994, comprende unas 25 bodegas, con una superficie de viñedo de 571 ha. es tal vez la más desconocida de Galicia, a la par que menor que sus hermanas en extensión. Produce aproximadamente unos 5 millones de kg. anuales de uva, que en su traducción a botellas suponen unos 2,4 millones.

Localizada en Verín, situada al sureste de la provincia de Ourense, es también una de las zonas más secas de Galicia; dividiéndose a su vez en dos subzonas: Valle de Monterrei y Ladera de Monterrei. Flanqueada por el río Támega, afluente del Duero compartido con la vecina Portugal, tiene un clima diferencia-

D.O. Rias Baixas

D.O. Monterrei



dor, atlántico pero con influencias mediterráneas. El 70% del grueso de su producción está destinada a la elaboración de vinos blancos. Durante el reinado de Felipe II tuvo un auge viajero, llegando incluso al Nuevo Mundo. Sus vinos son afrutados, golosos, potentes y de gran mineralidad, con una paleta de colores frecuentemente superando el pálido y mostrándose más pajizos, de buena guarda. Sus uvas autorizadas para blancos son: Doña Blanca o Moza Fresca, Blanca de Monterrei, Loureiro, Albariño, Caíño blanco, Godello, Treixadura; para los tintos: Merenzao o Bastardo, Caíño tinto, Mencía, Tempranillo (llamada aquí Araúxa) y Sousón. Plantación en forma de vaso griego y en espaldera, mayoritariamente para facilitar el laboreo y la recolección.

D.O. Rias Baixas





D.O. Monterrei

D.O. RIAS BAIXAS

La más afamada de las D.O. gallegas. Aquí reside la Albariño, su uva más emblemática, posiblemente llegada a la zona de la mano de los monjes cistercienses en el peregrinaje del Camino de Santiago, siglo XII, instalándose en el Monasterio de Armenteira. Se podría decir que reina entre las variedades blancas españolas con mayor proyección mundial, con el permiso de la Verdejo, siendo las de mayor calado.

D.O. Rias Baixas es la más afamada de las D.O. gallegas. Aquí reside la Albariño, su uva más emblemática

También una reseña importante y destacable es que el gran público, todavía piensa que Albariño es un tipo de vino y no una variedad, y muchas veces los sumilleres nos encontramos con este tipo de confusión. Afortunadamente es un problema que con el paso del tiempo y un mayor conocimiento del consumidor se va difuminando.

Es la mayor de las D.O. constituida en 1988, tanto en extensión de suelo como en número de bodegas y subzonas acogidas; a pesar de ser un área condicionada por el minifundismo (4061 ha. divididas en 21825 parcelas y 5550 viticultores; se divide en 5 subzonas: Val do Salnés, Rosal, Condado do Tea, Soutomaior y Ribera do Ulla, bajo el protectorado de la provincia de Pontevedra, donde se halla ubicada la sede, en el histórico Pazo de Mugartegui; siendo Cambados la orgullosa protagonista de la capital del Albariño. Produce vinos blancos de intensa carga frutal y floral, con apuntes balsámicos y especiados, de notable acidez y frescura en boca, ideal para acompañar la gran riqueza marinera de la zona; mientras que sus tintos presentan vivos colores púrpura, de notas afrutadas, sedosos, vigorosos, complejos , sofisticados y aptos para consumirlos tanto jóvenes como

con capacidad para la crianza. Su climatología es la mejor definición del clima atlántico, con lluvias frecuentes y bien distribuidas, entre los 600 y 1600 mm. temperaturas suaves, veranos luminosos y relativamente secos. Con suelos bajos, de poco calado, buen drenaje, en terrazas con arenas graníticas, de configuración ácida, que le dota de salinidad. Su tradicional forma de cultivo, aunque no del todo unánime, es el emparrado horizontal, y en ocasiones en pérgolas, para protegerlos de la humedad del suelo y darles mayor exposición al sol.

D.O. Ribeiro



D.O. RIBEIRO

Comarca comprendida en la confluencia de los ríos Miño, Avia, Arnoia, Barbantiño, al oeste de la provincia de Ourense, capital y sede física responsable de la vigilancia y cumplimiento de las bases sentadas, habilitada en la histórica Villa de Ribadavia. Creada en 1932, es una de las denominaciones españolas más veteranas junto a Jerez y Rioja. Así mismo tal vez sea la D.O. más maltratada, antiguamente mal fundamentada en vinos jóvenes, muy básicos y de enorme acidez; pero esos tiempos ya han pasado, recobrando una identidad muy propia, alzándose con una peculiaridad reivindicada con derecho propio. Principal vino en pasados siglos (años 1300/1500) precoces vinos occidentales en llegar a América de la mano de Cristóbal Colón. Sus uvas blancas son Treixadura, Loureira, Torrontés, Caíño blanco, Albariño, Albilla, Godello, uniéndose influencias como Macabeo y Palomino Fino, y en tintas: Brancellao, Ferrón, Sousón, Mencía, Garnacha, Tempranillo. Muy seguidores de tradiciones costumbristas, en su día (vigente todavía en algunos merenderos gallegos) estuvo muy arraigada el uso de la taza

D.O. Ribeiro



de cerámica blanca, sin asas, que curiosamente se servía para los vinos tintos, mientras que su difusión y destino fuera para blancos; estas tazas llamadas "Cuncas du Viño" tenían forma de cuenco, de capacidad a un octavo de litro, y una altura de 8 cm. de base plana y forma hemisférica, y la razón más probable de su uso era que los mostos no tenían resistencia a viajar y se volvían muy turbios y la loza lo disimulaba, así mismo se decía que provocaba cefaleas por su gran cantidad de volátiles, que el uso de la taza, supuestamente, despejaba. "A cunca chea os ollos alegra" (la taza llena los ojos alegra).

D.O. VALDEORRAS

Situada geográficamente en el extremo oriental de la provincia de Ourense hasta las zonas limítrofes con León, es una de las zonas de mayor calado vinícola ante los actuales prescriptores. Su zona de producción se sitúa entre las cuencas de los ríos Sil, Xares, Bibei, en el nordeste de Ourense; nunca una comarca fue tan bendecida y bañada por tantos ríos, con un amplio abanico y diversidad de suelos, de exposición sur. Su minifundio, pequeñas parcelas en su mayoría, tiene una superficie de 1300 ha. de viñedo, y con una pluviometría media de 800 mm. está extendido mayoritariamente en bancales, con muretes, para sujetar la arena y evitar erosionado y desplazamiento, alineados en las laderas de las montañas que enmarcan los valles fluviales y el fondo de estos. La fundación de la D.O. data de 1945, acogiendo en su seno más de 50 bodegas, esparcidas entre las zonas de A Rúa, A Veiga, Carballeda de Valdeorras, Larouco, O Barco, O Bolo, Petín, Rubiá y Vilamartín. Tiene su origen en la época romana y más tarde influenciada por la gran cantidad de monasterios que afloraron y fomentaron su cultivo . La variedad Godello es el "Alma Máter" sobre la que se apoya sustancialmente la D.O. sin dejar de prestar atención y relevancia a sus hermanas, en las que nos centraremos posteriormente, sin embargo años atrás estuvo subsistiendo, más bien brotando, a la sombra de su hermana mayor la Albariño; hoy por hoy la Godello ha cobrado un prestigio singular y propio que es muy codiciada por mercados tanto nacionales como foráneos, siendo muy demandada. Sus variedades de cultivo en blanco más representativas son la Doña Blanca y Palomino Fino o Listán blanco. Entre las tintas hallamos: Mencía, Sousón, Brancellao, Merenzao, Negreda, Alicante, Grao Negro. Vinos de una enorme expresión mineral y de gran guarda. Llamados por muchos gurús la Borgoña española, de enorme perfil y expresión, de gran apreciación especialmente en Países Bajos, donde su precio en balanza versus Borgoña versus precio de venta tiene un significativo coste al alza, destinándose actualmente un 75% de la producción a dichos países. Esto repercute en un efecto rebote traducido en un aumento en el precio del país de origen. A esto hay que sumarle el incremento de bodegueros avispados, o mejor dicho visionarios, que supieron en su momento plasmar sus inquietudes fijando sus ojos y proyectos en la zona. También la dificultad de adquirir propiedades en dicha comarca, pues están sometidas a un curioso proceso o "Sortes". Explicar esto



D.O. Ribeira Sacra





es fácil, pero al tiempo, hay que tener en cuenta la dificultad para poder comprar un bodeguero una parcela en esta zona; la "Sorte" o la suerte es un sorteo, una herencia otorgada familiarmente, es decir, con el paso de los años, este minifundio, pues son parcelas tremendamente pequeñas, la propiedad puede estar en manos de varias personas al tiempo. Su exportación comparte filosofía a los cinco continentes.

D.O. RIBEIRA SACRA

Una de mis favoritas, por lo romántico y peligroso de la situación vitivinícola, llamada viticultura heróica o de riesgo, muy similar a los "percebeiros", por lo escarpado del viñedo. Su cultivo y recolección es realmente valiente, en algunos casos, los más afortunados, tienen railes para poder subir los capazos y útiles de labranza en vendimia y trabajos usuales, y en otros muchos son tan inaccesibles que tienen que bajar a esas precarias terrazas con medios de alpinista, encordados en la escarpada montaña que premia al estilo del Vellocino de Oro que perseguían Jasón y los Argonautas…
Es este el legado de los monjes, que durante siglos habitaron, estimularon y cultivaron las inclinadas laderas del Miño y del Sil. La magia del paisaje, el romanticismo con el que describíamos el comienzo de la descripción en lo tocante al esfuerzo humano, de lo "único", lo imposible hecho vino, lo indómito, las pruebas de los dioses a los humanos, una prueba de fe, heredada en esos bancales, gargantas descendientes, o desfiladeros sobre el cauce del Miño y el Sil, jugándose no sólo la producción, sino la vida, en cada escalón.
D.O. fundada tardíamente, en 1996.
Esta D.O. fue propuesta el pasado mes como candidatura para formar parte del Patrimonio de la Humanidad, como tesoro cultural y arquitectónico, con la mayor concentración de Románico rural de Europa y el plus de la viticultura extrema o de montaña. Se divide en cinco subzonas en las provincias de Lugo y Ourense: Amandi, Chantada, Quiroga Bibei, Riberas do Miño, Riberas do Sil. Variedades tintas: Mencía, Brancellao, Merenzao, Tempranillo, Sousón, Caíño tinto, Gran Negro; blancas: Albariño, Loureira, Treixadura, Godello, Doña Blanca, Torrontés; todas ellas con unos parámetros significativos y diferenciadores de otras zonas. En tintos, asemejan un gran parecido con los vinos de Borgoña, tan envidiados y comparados mundialmente.
Con 2500 ha de viñedo (un 5,2% del suelo dedicado a la vid en Galicia) unas 94 bode-

D.O. Ribeira Sacra



gas, casi todas trabajando pequeñas parcelas. Suelos graníticos, de fracciones arenosas y limosas, frescas y permeables. Pluviometría entre 700/900 mm anuales, y una temperatura entorno a los 13/14 C.
Para diferenciar esta zona del nutrido elenco de Denominaciones gallegas estaría el elemento principal frente al resto: mientras que las demás elaboran un porcentaje mayoritario de uva blanca, Ribeira se desmarca con un 85% de elaboración tinta.

VINOS CON INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

Los vinos acogidos bajo estas siglas, no tienen un significado peyorativo o de peor elaboración que el resto de sus vecinos, sino que sus viñadores en muchas ocasiones renuncian a los corsés establecidos por los Consejos Reguladores, a sus normas o procedimientos; o simplemente mantienen la convicción de que su ubicación tiene unas peculiaridades y señas de identidad propias; aunque de cierta forma se acogen a los parámetros de IGP. Galicia cuenta entre sus filas con 4: Barbanza e Iria para designar a los vinos producidos en la zona vitícola de la Ribera de la Ría de Arosa, que comprende los términos municipales de Catoira, Valga, Puentecesures, Padrón, Dodro, Rianjo, Boiro, A Pobra, Riveira y varias parroquias de Puerto del Son y Lousame, situados en las provincias de La Coruña y Pontevedra. Betanzos es la IGP situada en el la provincia de A Coruña, y comprende casi 30 municipios; entre alguna de sus peculiares variedades distintivas podemos hallar la Agudelo (con gran parecido a la Chenin Blanc francesa) o la Branco Lexitimo. Val de Miño-Ourense es la IGP reglamentada en 2001, influenciada por el Miño, y flanqueadas por los municipios de Pereiro de Aguilar, Coles, Ourense, Barbadás, Toén y San Ciprián de Viñas, teniendo como uvas preferentes en blancas la Treixadura, Torrontés, Godello, Albariño y Loureira, siendo autorizada también la Palomino Fino; en tintos: Mencía, Brancellao, Mouratón, Sousón, Caíño Bravo, Caíño Longo y como autorizada la Garnacha tintorera. Ribeiras do Morrazo: la última en ser admitida, (2016) englobando a ocho municipios, extendidos por la Península do Morrazo y parte de las rías de Pontevedra y Vigo. Sus variedades blancas son Albariño, Caíño Blanco, Godello, Loureira, Treixadura, Branco Lexitimo y Torrontés; y para la elaboración de los tintos son requeridas la Brancellao, Caíño tinto, Pedral, Espadeiro, Loureiro tinto, Mencía y Sousón.
No podemos terminar de hablar de Galicia sin hacer una breve mención de sus Orujos, la rural, artesanal y honesta versión de la "Grappa" italiana, las Bagaçeiras portuguesas o los Tsiroupos griegos. La historia, en el caso concreto de Galicia y su famoso oru-



D.O. Rias Baixas

jo, llega de la mano de los "Poteiros", personajes trashumantes, que tras finalizar la vendimia y su consiguiente recolección del fruto, pasaban por las viñas o lagares, para reclamar, las más de las veces gratuitamente, la materia sólida, del estrujado de la uva; con sus alambiques a la espalda, se instalaban y utilizaban dichos restos para confeccionar esta bebida espirituosa que se obtenía a partir de un destilado, bien por previa adición de agua o vapor de esta ; tras sellar el cobre del alambique con una pasta de harina muchas veces, formaban una destilería clandestina, que más tarde y viendo ocasión de negocio, los mismos bodegueros adoptaron en sus bodegas, eliminando al intermediario. Se producen orujos blancos, de hierbas, de café, de cremas, jóvenes, tostados, y un largo etc. y que últimamente, bajo un criterio de calidad, e imitando a los italianos, se producen "monovitignos", un parámetro de alta calidad que consiste en producir estos mismos destilados de una parcela en concreto, una zona determinada y variedades definidas y por separado.

Las "Queimadas" son el vínculo gallego con lo espiritual

De justicia es reseñar, aunque de forma breve, las "Queimadas", ese vínculo gallego con lo espiritual. Está llamado a conjurar y ahuyentar a los malos espíritus, se le atribuyen orígenes celtas, aunque en la actualidad está destinado al "show" de un restaurante de temática gallega, o a una simple reunión de amigos, se pronuncia un recital gallego de conjuro o "esconxuro" o "conxuro" a las "meigas" para fomentar al tiempo la unión y la amistad… donde en un recipiente o pote de cerámica se vierte orujo, azúcar de caña, granos de café, ralladuras de naranja y limón, y según la zona trozos de fruta; se vierte la mezcla en un cucharón aparte, al que se prende fuego, y se mezcla con el resto, formando un fuego rosáceo que con el tiempo de verter y remover, "conxurando" y a medida que se quema el alcohol se tornará azulado. El índice de alcohol una vez terminado el proceso es muy bajo.

Las Fiestas en todas las zonas, muchas de ellas asociadas al fuego, al carnaval, a la exaltación del vino y su gastronomía, romerías, etc. tienen un firme pasado y en muchos casos un vínculo religioso. Romería de Monforte de Lemos, Feria do Viño de Amandi en Sober, Folión de Carros en Chantada (que se remonta al medievo y representa los oficios y tareas agrícolas. Fiestas das Fachas de Castelo en Taboada donde se construye una gran antorcha de paja que ilumina la noche de las "Meigas". Museos: del Ferrocarril, Museo Etnográfico Castro Caldelas, La ruta de los Pazos, Museo Casa de Muñecas de Monforte… Y, por supuesto esos ancestrales Caminos de Santiago, que otorgarán perdón y tranquilidad al alma, amén de ese trago de vino, con el que dicen "se hace más fácil el camino". "Saúde"!!!✻



Entrevista al presidente de la D.O. Ribeiro
Juan Manuel Casares Gándara



"Cuando alguien bebe un Ribeiro, degusta el sabor de la historia"

En cuanto Juan Manuel Casares Gándara fue escogido por unanimidad como presidente de la D.O. Ribeiro, se puso manos a la obra, con objeto de potenciar y preservar los valores de uno de los vinos más antiguos y representativos de Galicia. Su trabajo ya está empezando a dar buenos frutos.

¿Qué representan para Galicia los vinos de Ribeiro, teniendo en cuenta que es la D.O. más antigua de la Comunidad?.
Sí, es la más antigua de Galicia y una de las más antiguas de España; su reconocimiento como tal data del Estatuto del Vino de 1932 junto a otras doce. En cualquier caso el cultivo del viñedo es desde siempre la principal fuente de riqueza de la comarca; aquí ya se elaboraba vino en la segunda mitad del siglo II a.C. si atendemos a testimonios históricos y por las evidencias de los lagares descubiertos, que son oficialmente los más antiguos de Galicia. Actualmente la D.O. Ribeiro apuesta por conjugar perfectamente tradición y modernidad a través de potenciar los últimos avances tecnológicos en las bodegas y obtener la máxima calidad y expresión de nuestras variedades autóctonas, nuestras "castes", un hecho que todo gallego conoce y disfruta.

A pesar de su antigüedad, ¿cree que la D.O. Ribeiro posee a nivel nacional e internacional el reconocimiento que se merece?
La D. O. Ribeiro es una de las más conocidas y consumidas en su mercado natural, Galicia; incluso la marca más vendida en nuestra tierra es Ribeiro. Por otra parte, estudios recientes de la consultora Nielsen nos revelan que la marca Ribeiro está entre las tres con más solidez y potencia a nivel español. Por ello si es verdad que el sector profesional conoce los vinos del Ribeiro y les otorga un gran reconocimiento, y las distinciones en los concursos nacionales e internacionales así lo avalan, no es menos cierto que el trabajo que nos queda por delante, y donde volcaremos más esfuerzos, es en llegar al consumidor final. Estamos convencidos de que disfrutará con nuestros vinos porque la experiencia nos dice que somos el gran descubrimiento, en aquellos que nos conocen.

¿Podría decirme algo acerca de la labor emprendida en favor de la intensificación del control de calidad de la uva? ¿Cuáles considera son sus variedades más destacadas?
Uno de los pilares de mi gestión como presidente es potenciar el control ya que, más allá de ser una función propia del Consejo Regulador, constituye una garantía de calidad y seguridad para el consumidor: cuando alguien bebe una copa de Ribei-

ro puede tener la certeza de que es Ribeiro. Para ello hacemos un esfuerzo económico y humano importantes, con inspecciones en los meses previos a la vendimia donde estimamos rendimientos y, ya en vendimia, reforzamos seguimiento de la uva con controles en bodegas combinados con inspecciones en las fincas a tiempo real, mientras se trabaja. En cuanto a las variedades tengo que decir que son las autóctonas las que mejor se comportan en nuestro territorio. Nuestra uva reina es sin duda la Treixadura, la blanca del Ribeiro por excelencia. Después tenemos otras blancas como la Torrontés, Godello, Albariño, Loureira y Lado. Y en tintas contamos con los distintos Caíños, Brancellao, Mencía y Sousón, entre otras.

¿Cómo cree que se desarrollará la vendimia este año?.
Aún resulta muy arriesgado hacer predicciones sobre lo que ocurrirá hasta septiembre. Si la climatología nos respeta esperamos una buena cosecha y con la calidad y garantía que ofrecen los vinos de nuestra denominación de origen.

Uno de los tipos de vino característicos de la D.O. es el vino tostado, un vino, por otra parte, difícil de obtener. ¿Podremos este año disfrutar de vino tostado o habrá que esperar a próximas añadas?
Suelo decir que cuándo alguien bebe un Ribeiro consume algo más que un vino. Realmente degusta el sabor de la historia; huele el aroma de la tradición; contempla el territorio en cada botella y pone en valor una forma de vivir en íntima comunión con la tierra. Nuestra joya enológica es un vino naturalmente dulce obtenido por pasificación natural a cubierto de los mejores racimos de nuestras variedades autóctonas. Su producción es laboriosa, compleja y muy escasa, resultando un producto de características únicas. Desde el 2005 el Consejo Regulador amparó casi 25.000 botellas con distintos volúmenes y en 2019 fueron 7 las bodegas elaboradoras. Aún con todas estas condiciones, todos los años hay Tostado en el mercado, es cuestión de contactar con tiendas especializadas o directamente con las bodegas elaboradoras para saber dónde lo comercializan.

“Los viticultores son los verdaderos baluartes en la conservación de un paisaje, tanto desde el punto de vista físico como ambiental”



Usted se ha mostrado especialmente preocupado por evitar el fraude en la D.O. Ribeiro. ¿Es este un tema que afecte de manera especial a su D.O.?.
La preocupación por este tema es una cuestión consubstancial a cualquier presidente de un Consejo Regulador, no en vano es una de las tres grandes razones de ser de este organismo. A este respecto, además de los controles relatados antes para evitar el fraude en el producto y garantizar la calidad Ribeiro, hace más de un año aprobamos un protocolo para luchar contra los fraudes de marca, uno de nuestros grandes enemigos. Y tengo que decir que está dando sus frutos.

Uno de los objetivos prioritarios para usted cuando tomó la presidencia fue el de poner en valor la figura del viticultor, ¿Se está consiguiendo?.
Tengo que decir que afortunadamente sí. A este respecto todo el esfuerzo que realizamos en control junto con una inversión importante en la actualización y regularización de nuestro registro vitícola, coadyuvaron también en la revalorización de la figura del viticultor como actor esencial de nuestro territorio y pilar fundamental para garantizar el futuro de la Denominación de Origen. Y esta labor se ha traducido en un aumento del precio medio que reciben por la uva.

Tengo que apuntar también que el viticultor es una de mis verdaderas obsesiones desde el punto de vista social ya que no sólo son los productores de la materia prima sino que constituyen los verdaderos baluartes en la conservación de un paisaje, tanto desde el punto de vista físico como ambiental, y ya solamente por este hecho deben tener una especial protección.

Ustedes han puesto en marcha un Plan Estratégico para dinamizar la comarca de Ribeiro ¿En qué momento se encuentran?
Se trata de un plan para revitalizar el tejido productivo del Ribeiro, presentado públicamente a principios del mes de febrero. El plan gira en torno a cuatro pilares fundamentales: mayor disponibilidad de tierra, mayor coordinación entre bodegas y viticultores, estrategia para implementar la cadena de valor de los vinos y potenciar la promoción de la marca Ribeiro. Por todo ello, se está trabajando en un plan de acción para los años 2020 y 2021, que nos permita aplicar las medidas prioritarias en materias de disponibilidad de tierra y de orientación hacia el mercado.

¿Cree que se está potenciando suficientemente el enoturismo?
En este campo, estamos trabajando en su potenciación desde la Ruta do Viño do Ribeiro, en colaboración con otros organismos, como la Diputación Provincial de Ourense o el Geodestino O Ribeiro-Carballiño. Registramos la marca “O Camiño do Viño. Ruta do viño do Ribeiro”, con el que pretendemos aunar la historia milenaria del Ribeiro junto con su riqueza patrimonial y el mundo del vino. Tengo que aclarar que poseemos el patrimonio cultural ligado al vino más importante de la península ibérica materializado en castros, lagares, pazos, monasterios; todos ellos con un protagonismo vitivinícola en la historia de la comarca. Como suelo decir el Ribeiro es mucho más que vino y esto es lo que queremos que se visibilice; paisaje, naturaleza, cultura, historia, tradición y termalismo constituyen, junto a la calidad de nuestras elaboraciones, un tesoro para explotar de forma sostenible.❋

Entrevista a la presidenta de la D.O. Monterrei:
Lara da Silva Rodríguez

"Nuestro producto refleja un claro sentimiento de pertenencia"



Lara da Silva Rodríguez lleva en la sangre y en los genes la pasión por la tierra y por los vinos de la D.O. a la que representa. Por ello la conoce mejor que nadie, y la vive y la sufre con total entrega. En esta entrevista responde a nuestras preguntas, hablándonos del pasado, de la evolución de Monterrei, de su presente y su futuro.

¿Qué distingue a los vinos de la D.O. Monterrei? ¿Cuáles cree que son las cualidades que los hacen únicos e inimitables?
Fundamentalmente son dos cuestiones básicas: el terroir y nuestra tradición vitivinícola. El primero es el que aporta la personalidad de Monterrei a cada una de las botellas que salen al mercado. Es la esencia de nuestra tierra: hablamos aquí de clima, de las características de nuestro suelo y por supuesto de las variedades de nuestra zona. Por su parte, la tradición aporta el aspecto, el cuerpo de nuestro vino. Es el fruto del trabajo de viticultores y bodegueros. Cuando ambas confluyen (terroir y tradición) nace Monterrei, nacen sus características personales y más diferenciadas, nace la calidad y esto nos hace únicos e inimitables, porque nuestro producto refleja un claro sentimiento de pertenencia.

La D.O. Monterrei ha estrenado recientemente un nuevo local propio en el que desarrollará todas sus actividades. ¿Coincide esta inauguración con el inicio de una nueva etapa?
La adquisición de un local propio era una idea que ya rondaba a mi antecesor en la presidencia del Consejo Regulador. Cuando llegué y analicé la situación, no pude más que avalar esta idea. Desde que se dieron los primeros pasos de la denominación, y hasta esta compra, se había optado por el régimen de alquiler, con sus respectivas mudanzas al ir creciendo. Sin embargo, cuando una institución está consolidada, y se hace un análisis pormenorizado de gastos e ingresos, un estudio tangencial de la situación y se buscan y se ofrecen alternativas, lo correcto es avanzar. Por ello, y tras un exhaustivo proyecto, planteé (creo que en el momento correcto) la posibilidad de abandonar el régimen de alquiler y dar el paso de comprar un local "nuestro". Esto no sólo supuso un ahorro sino la ventaja clara de un local que se ajusta a nuestras necesidades y demandas, y no un local al que nos tenemos que adaptar. Evidentemente fue un proceso paulatino, meditado, como digo con un exhaustivo trabajo de previsión económica, pero que culminó el pasado mes de noviembre con nuestra



“El terroir es el que aporta la personalidad de Monterrei a cada una de las botellas que salen al mercado”

mudanza a este nuevo espacio. Ahora más que nunca, podemos decir que es la casa de todos los viticultores y bodegas que conforman el proyecto Monterrei. Digamos que este cambio ha supuesto un antes y un después, para el propio funcionamiento de Monterrei, y espero que sea el inicio de una nueva etapa. Pero si le digo la verdad, tengo más ambiciones para esta familia. Mis aspiraciones para poder entonar esas palabras de “esto sí va ser un antes y después en Monterrei” aún no han culminado, y espero que lo hagan. Al menos, mi esfuerzo y trabajo, día tras día, se concentra en ello…podemos decir que ha sido otro pequeño paso.

Usted lleva ya tres años al frente de la D.O. ¿Qué evolución ha seguido esta Denominación de Origen en este tiempo? ¿Qué metas se han alcanzado y cuáles están por lograr?
La verdad que han sido años de crecimiento, tanto en operadores como en producto. Se han alcanzado durante las dos últimas campañas cosechas históricas, y en concreto en la última se superó la cifra de 5,6 millones de kilos recolectados. A lo mejor parece una cifra pequeña, pero para la propia configuración de nuestra Denominación son cifras importantes. Esto evidentemente me congratula puesto que refuerza esa idea de las Denominaciones como ejes vertebrales del medio rural, en este caso, gallego. Ayuda a ver el rural como una alternativa económica rentable y ayuda a ver un rural gallego sostenible. He vivido en este medio toda mi vida, 30 años, y no me puedo sentir más orgullosa de mi territorio, de mi gente…porque lo realmente importante no es lo que hemos crecido cuantitativamente, sino cualitativamente. Y así lo ha demostrado nuestro producto en numerosos concursos y catas a nivel nacional e internacional. La clave, ser una Denominación honesta con nuestro consumidor, con un profundo respeto por el mercado de nuestro producto. En estos 25 años, hemos ofrecido en cada añada, nuestra mejor versión. Somos una entidad de rigor, acreditada por ENAC. Somos una entidad que cada día busca la profesionalización del sector. Somos una entidad que se esfuerza y trabaja para que nuestra calidad diferenciada sea nuestra carta de presentación y un aval de confianza frente al consumidor… y, sin embargo, también tengo que decir que aún quedan muchas cosas por lograr. Y todavía más si cabe, ahora, cuando esta terrible pandemia, amenaza con asolar nuestra forma de vida.

Es esta una Denominación que en los últimos años no ha parado de crecer y ganar mercado, al tiempo que ha sido merecedora de numerosos y destacados galardones nacionales e internacionales ¿Cómo se ha conseguido este posicionamiento?
Es fruto de todos, de estos 25 años, sin prisas pero sin pausas. Le parecerá una tontería, pero yo creo firmemente en el ciclo de las cosas o mejor en “aplicar correctamente ese ciclo”. Y eso hago desde que llegué a esta presidencia. Monterrei fue la entrada de la viticultura en Galicia, por lo que la historia y la tradición vitivinícola ya estaban ahí. ¿Qué cambió? Que se definió el proyecto. Se buscó única y exclusivamente la calidad, la calidad en todas sus formas. Esto ha hecho que Monterrei sea un proyecto con ambición de crecimiento, pero con un crecimiento respetuoso al máximo con nuestro fin último: la calidad diferenciada. Esto nos ha ayudado a ser solventes, a que hoy podamos hablar con madurez y de madurez en el producto. Te ayuda a ser consecuente y a que, una vez consigues cierto posicionamiento, el consumidor te reconozca. El consumidor, puede valorar entonces, todo lo que has invertido en él, porque sí, hemos invertido en él y lo seguimos haciendo. Los premios y reconocimientos no surgen de la nada, sino que son fruto del trabajo realizado por todos los viticultores que miman día a día sus viñedos y de las bodegas que elaboran nuestros magníficos tintos y blancos.

¿Qué papel ha jugado el enoturismo en el desarrollo experimentado por la D.O. en los últimos tiempos? ¿En qué situación se encuentra la Ruta del Vino de Monterrei?
Estamos todavía al inicio del camino, y aún queda camino por recorrer. Son muchas las bodegas que ya ven el enoturismo como una oportunidad para llegar a un público objetivo, ampliar su cartera de distribuidores y consumidores, pero tenemos que lograr que sean más. Del mismo modo tenemos que conseguir ampliar el número de restaurantes, hoteles y empresas de ocio adheridas a la Ruta, ya que cuantos más seamos más oportunidades tendremos para atraer visitantes al territorio. Tenemos un patrimonio natural, arquitectónico y gastronómico único, y si seguimos sumando esfuerzo, lograremos ser reconocidos por nuestra apuesta por el enoturismo. En Monterrei se está trabajando en el cambio de señalización, la realización de una nueva página web y la adhesión a una iniciativa de comercialización conjunta del producto enoturístico. Creo que debemos mirar al futuro y más en la triste situación en la que nos encontramos, ya que no deja de ser incierta. Quizás el enoturismo, que ya ha jugado un papel importante en algunas bodegas, se convierta en otra vía de canalización de ventas para muchas otras.

La figura de la mujer rural posee una gran relevancia en la sociedad y en la cultura gallega, ¿Considera que la D.O. Monterrei refleja suficientemente esta realidad?
Como bien dice, la figura de la mujer en Galicia ha sido más que relevante, ha sido fundamental para crear la sociedad gallega actual. Me gusta recordar que no sólo ha aportado su trabajo en las labores del campo, sino que, en muchos otros casos, fue la figura que mantuvo abierta una casa en Galicia, cuando la emigración fue la salida para muchos gallegos. Y desde luego, las mujeres de Monterrei no iban a ser menos. En nuestra comarca, han sido muchas las que han luchado por el rural, por nuestra viticultura. Y hoy, muchas mujeres están apostando por el rural, no sólo para vivir, sino también para crear y desarrollar productos innovadores que fijen población y generen empleo. En nuestra denominación tenemos varias bodegueras, pero sobre todo tenemos a viticultoras, de todas las edades, y eso es algo que me enorgullece.



¿Cuál considera que es la variedad -o variedades- estrella de la D.O. Monterrei?
En el caso de las uvas blancas nuestra variedad estrella es la Godello, seguida por la Treixadura y Dona Branca. Y en el caso de las variedades tintas, la Mencía y la Araúxa.

Ante las dificultades con las que nos estamos encontrando este año, ¿Cómo cree que se desarrollará la vendimia en Monterrei? ¿Cuáles son sus previsiones?
En lo referente a la evolución del viñedo, le debo indicar que de momento se está desarrollando correctamente, sin ninguna incidencia reseñable. Pero hoy, como usted bien apunta, lo que nos preocupa, no está en la viña, sino en nuestras bodegas. No podemos adelantar mucho, pero evidentemente existe una clarísima preocupación respecto a cómo se va a desarrollar, lo que para nosotros es el momento clave. Gran parte de la producción de Monterrei se destina al canal HORECA. Un canal que como todos sabemos, ha sufrido un grandísimo varapalo debido a su cierre con ocasión de la crisis sanitaria que sufrimos. Esto provoca, que la actividad de ventas en nuestras bodegas haya sufrido un fuerte frenazo. Así que, necesitaremos agudizar el ingenio, porque para la vendimia, es clave la mano de obra, el espacio de elaboración y almacenamiento en las industrias, y desde luego solvencia económica para afrontarla, ya que como todos saben el precio pactado para la uva de vinificación debe ser abonado en el plazo de 30 días según la Ley de la Cadena Alimentaria. Por ello, me parece interesante que las autoridades competentes empiecen a tomar medidas realistas y pragmáticas que ayuden al sector a afrontar esta crisis. No existe peor enemigo de la economía que la incertidumbre.

“En nuestra denominación tenemos varias bodegueras, pero sobre todo tenemos a viticultoras, de todas las edades, y eso es algo que me enorgullece”

El futuro se prevé incierto, y entre otros factores, entra el juego el cambio climático. ¿Se está preparando de alguna manera la D.O. para adaptarse a las situaciones climáticas que están por venir?
Sí, nos estamos adhiriendo a diferentes proyectos piloto para evaluar la incidencia del cambio climático en Monterrei. No podemos negar que está ahí, y ya se están sintiendo las consecuencias del mismo, por ello, desde hace unos años nos sumamos a iniciativas relacionadas con el cambio climático.

¿En estos momentos, cuáles son sus prioridades en cuanto a política de comercialización de los vinos Monterrei? ¿Hacia qué mercados van a dirigirse?
En un primer momento, habíamos planteado acciones promocionales que se extendían más allá del territorio nacional, promoviendo iniciativas en otros países como Alemania o Reino Unido. Pero tras la situación que se está viviendo por el COVID-19, debemos realizar un replanteamiento de nuestra línea promocional y centralizar nuestros esfuerzos en el mercado nacional, y sobre todo, el autonómico. Además, estamos evaluando abrir nuevos canales promocionales para el conjunto de nuestros operadores, de tal manera que podamos reforzar sus ventas en otros canales, como la distribución o la venta online. ❋



Lagar de Cervera y Pazo de Seoane 2019

Todo el sabor de O Rosal

En la incesante búsqueda de la excelencia en vinos blancos, la histórica bodega La Rioja Alta, S.A, recaló en 1988 en O Rosal (Pontevedra). Allí, bajo la sabia batuta técnica de Ángel Suárez, inició la tarea de conformar uno de los mejores viñedos de uva albariño de Rías Baixas. Una joya que, tres décadas después, alcanza ya las 90 hectáreas situadas en un paisaje de impacto, en plena desembocadura del Miño, donde unas espectaculares fincas se funden con el Atlántico y con el cielo.

Es, junto a la recientemente renovada bodega, el gran tesoro de una casa que acaba de presentar al mercado la nueva cosecha 2019 de sus dos referencias, el monovarietal Lagar de Cervera y el Rosal Pazo de Seoane, vino que refleja la tradición enológica de la zona donde la uva albariño se complementa con variedades locales (treixadura, caiño blanco o loureiro) que aportan diferentes y enriquecedores matices.

Dos vinos que, una añada más, vuelven a beneficiarse del particular microclima de esta zona vitivinícola que provoca una maduración adelantada que favorece notablemente la calidad, una constante cosecha tras cosecha, con una perfecta relación entre acidez, grado alcohólico e intensidad aromática. Así nacen estos dos blancos gallegos, jóvenes, frescos y elegantes, que resulta idóneo con aperitivos, mariscos o pescados y que cuentan con muchos adeptos en todo el mundo.❋

BODEGA LAGAR DE CERVERA
Estrada de Loureza, 86
36770 O Rosal (Pontevedra)
986 625 875 · www.riojalta.com

Bouza do Rei Albariño

Este monovarietal de albariño es el buque insignia de Bouza do Rei, una bodega ubicada en la localidad pontevedresa de Ribadumía en pleno corazón del Valle del Salnés, entre las Rías de Arousa y Pontevedra, considerada la subzona histórica de esta variedad autóctona gallega. En este entorno y tras más de treinta años de trayectoria, Bouza do Rei sigue fiel a su filosofía: la máxima calidad en todo el proceso productivo pero sin perder nunca de vista sus orígenes. Eso sí, a lo largo de estos años ha



experimentado una serie de sucesivas ampliaciones hasta su configuración actual. Por ejemplo, desde las 20 ha iniciales, las plantaciones propias y controladas han aumentado paulatinamente hasta las 100 ha. También se ha pasado de los 40.000 litros de la cosecha inicial a los aproximadamente 1.200.000 litros actuales. Finalmente, la bodega que se inició con una comercialización a nivel local y provincial ahora exporta a más de una docena de países.

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



NOTA DE CATA

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

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

La calidad del albariño *Bouza do Rei* ha sido reconocida con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.❋



D.O. Costers del Segre

Vinos con carácter



Esta Denominación de Origen ostenta unas características propias y bien definidas, relacionadas con su diversidad: representa a toda la vitivinicultura de la provincia de Lleida, que agrupa hasta siete territorios repartidos a lo largo de toda la cuenca del río Segre y el Pirineo leridano.



La D.O. Costers del Segre está configurada por unas características geológicas y climáticas invertidas. El nexo de unión es la cuenca media del río Segre, entre el Pirineo y el Ebro. El clima es interior y seco, alejado de la influencia marítima y marcado por una insolación elevada, una pluviosidad escasa y por una humedad persistente, causada por las nieblas invernales. Las viñas se sitúan entre los 200 y 1.200 m de altitud. En cuanto al suelo, este es calcáreo, cubierto parcialmente de arena, con una gran uniformidad en toda la denominación.

En la D.O. Costers se aprecian distintas subzonas perfectamente diferenciadas: Artesa y Pallars son las más septentrionales, con las viñas de mayor altitud e influencia pirenaica. Raimat, al extremo oriental, presenta un relieve suave y clima continental. La subzona del Segrià es características de tierras de secano, mientras que Garrigues y Valls del Riucorb son tierras áridas. Sin embargo, todo el conjunto de la Denominación de Origen Costers del Segre se puede definir en una sola frase que envuelve todo su espíritu: Tierras de Interior, Vinos con Carácter.

EN CIFRAS

67 municipios.

36 bodegas.

4.002 ha de viñas.

432 viticultores.

250 referencias vinícolas.

1.838 ha de variedad negra.

2.164 ha variedad blanca.

20 millones de Kg de producción media.

17.642.874 kg de producción en 2019.

Programa de sostenibilidad

Entre otras singularidades, cabe destacar que Costers del Segre es la primera D.O. con un programa de sostenibilidad propio, el único a nivel europeo.

El principal objetivo para su creación en el año 2013 (vendimia 2012) fue la búsqueda



de la mejora continua en la prevención y el cuidado de los recursos disponibles en la actualidad, para evitar poner en peligro los del mañana. Siempre partiendo de la base del respeto a la salud ambiental, la viabilidad económica y la responsabilidad social. La evolución de las bodegas implicadas con el programa ha ido creciendo exponencialmente. En estos momentos, casi el 50% de las bodegas (que representa el 75% de la producción) participan en el programa y presentan un alto grado de compromiso con la sostenibilidad.

Viñas y variedades

La altura a la que se plantan las viñas, unida a factores naturales de la zona, permite que se conserven las variedades tradicionales y

Métodos de elaboración

Para la producción de mosto siguen las prácticas tradicionales, aplicadas con una tecnología moderna, orientada a la mejora de la calidad de los vinos. Aplican presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento no sea superior a 75 litros de mosto o vino por cada 100 kg de vendimia.





que se adapten a la perfección variedades no autóctonas, proporcionando una gran riqueza y permitiendo que los vinos ostenten una amplia composición varietal.
Actualmente, los viticultores de la D.O. Costers del Segre trabajan principalmente con las siguientes variedades: albariño, chardonnay, chenin, garnacha blanca, gewrztraminer, godello, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano pequeño, parellada, riesling, sauvignon blanc, verdejo, viognier y xarel.lo (blancas); cabernet franc, cabernet Sauvignon, garnacha negra, garnacha tintorera, malvec, mazuela o samsó, merlot, monastrell o garrut, petit verdot, pinor noir, syrah, trepat y ull de llebre (tintas).

Vinos singulares

También en la elaboración de los vinos queda patente la vinculación de la zona en la singularidad del producto. Las temperaturas nocturnas durante la maduración son excepcionalmente bajas, lo que aporta una elevada acidez, así como unos sabores intensos, diferentes a los de cualquier otra zona. De esta manera, los vinos blancos desprenden aromas con toques afrutados, concretamente en aquellos que se producen en las subzonas con relieves suaves, y florales en las subzonas de mayor altitud. En los vinos tintos, el carácter de los factores naturales se manifiesta en el grado de alcohol, los perfumes y los sabores.

La D.O. está marcada por un clima interior y seco, por una escasa pluviometría y por la altitud de las viñas

Además de blancos y tintos, las bodegas de la D.O. Costers del Segre elaboran rosados, espumosos, vinos de licor y de aguja.

Cultura y tradición

El carácter interior, alejado del mar ha hecho que durante siglos esta área geográfica se mantuviera al margen de las vías de comercialización, y se produjeran vinos muy característicos, destinados al consumo interior.
Es preciso remontarse al siglo XII para encontrar algunas de las primeras referencias históricas de la presencia de viña en tierras de poniente. Es entonces cuando el Monasterio de Poblet jugó un papel clave en la feudalización del Condado de Urgell. Las viñas,



dada su importancia en la distribución de cultivos de secano, formaron parte de las entregas que se hicieron en Poblet.
Con el paso de los años y los siglos, la viña fue creciendo en extensión. Ya en el último tercio del siglo XIX, el desarrollo de la viña en la provincia de Lleida presentaba unos elevados porcentajes, y se hablaba de 120.000 ha repartidas por casi toda la provincia. Sin embargo, la destrucción de la viña que provocó la filoxera y la limitada replantación posterior redujeron la superficie a solo 2.500 hectáreas.
La D.O. Costers del Segre permitió la consolidación del cultivo de la viña como cultivo único. Cabe destacar que esta fue la primera zona de Cataluña en la que se introdujeron las variedades de cabernet sauvignon, merlot y chardonnay, así como las técnicas californianas de vinificación. ❋

Costers del Segre es la primera D.O. a nivel europeo con un programa de sostenibilidad propio.





Un vino de calidad no tiene por qué ser caro. En realidad, muchos de quienes van a la caza de propuestas sorprendentes y desconocidas lo hacen con el deseo de no tener que desembolsar una gran cantidad de dinero. Y eso es algo posible: como en todo en esta vida, basta con saber buscar.

Freepik

VINOS LOW COST

Buscando la calidad

La afición por el vino crece, y se extiende más allá de nuestras fronteras. Aunque, en cierto modo, está cambiando la manera de interpretarlo y de disfrutar de sus beneficios y placeres. Hace unos diez años, en España más de la mitad del vino se consumía fuera del hogar, solía estar relacionado con momentos de ocio y poseía un marcado componente social. Sin embargo, en los últimos tiempos, esta conducta está cambiando, o como mínimo evolucionando, pues cada vez hay más gente que prefiere disfrutar de un buen vino en casa, en la intimidad. Como resultado de esta tendencia, las vinotecas se han popularizado, y las grandes superficies aumentan día a día su oferta de vinos.

Hay que tener en cuenta que el mundo del vino es muy amplio, definido por numerosas variedades de uvas, añadas, tipos de vino y posibilidades de maridaje. Los periodos de crisis han abierto un nicho de mercado que apuesta por los denominados vinos low cost, es decir, vinos buenos y de calidad, a un precio asequible o reducido. Sean estos blancos, rosados o tintos hay que regirse por lo que los aficionados denominan la mejor RCP (Relación Calidad Precio).

Mente abierta

El primer consejo que habría que dar a quienes buscan vinos de estas características es que mantengan su mente abierta. Hay que atreverse a probar, sin prejuicios, apostando por la osadía y la originalidad: es la manera de encontrar auténticas joyas.

El enólogo valenciano Joan C. Martín, con gran experiencia en descubrir vinos de calidad de bajo precio -ha elaborado varias guías sobre los mejores vinos del supermercado-, se deja guiar por un truco -prácticamente una máxima- que resulta de gran utilidad para seleccionar una buena botella.

Premier Brut Nature

Premier Brut Nature es un cava Penedés de Rovellats, con una crianza de 15 meses y elaborado a partir de un coupage de parellada (85%) y macabeo (13%). Presenta un color amarillo paja, con burbuja abundante de tamaño pequeño. De aromas sutiles, resulta seco y sabroso. En boca garantiza una buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos frutales bien armonizados.
www.rovellats.com





Palacio de Sada

Este vino, elaborado por Bodega de Sada y perteneciente a la D.O. Navarra, destaca en primer lugar por su atractivo color rosado. Presenta aromas de frutas rojas y notas cítricas tropicales En boca es redondo y elegante, ideal para quienes buscan un rosado de grandes cualidades. Sorprende, además, su atractiva presentación.
www.bodegadesada.com

Blanc Primavera 2019



Este blanco de Rovellats, de la D.O. Penedés, se ha elaborado con xarel.lo (40%), chardonnay (30%) y macabeo (30%), y a partir solo de mosto flor de las distintas variedades. Es de color dorado pálido, con un aroma muy elegante que evoca frutas tropicales toques de miel de romero y azahar. En el paladar resulta fresco de entrada, pero con carácter y con un final de boca largo y agradable.
www.rovellats.com

Martín asegura que en un lineal, el supermercado dispone de tres centímetros para cada botella. Cuantas más veces haya que reponerla, más beneficio obtendrá, "lo que no siempre tiene que ver con la calidad". Cuando un vino no se vende, va ocupando posiciones relegadas. Por ello, el enólogo recomienda bajar la vista y buscar en posiciones inferiores. Es en estas posiciones donde a menudo pueden encontrarse vinos de bodegas pequeñas, que mantienen una forma tradicional de elaboración. Pueden ser vinos singulares, en los que los consumidores ni tan siquiera suelen reparar. También es preciso valorar el diseño, el tapón y, sobre todo, la información de la etiqueta, imprescindible para saber qué se va a tomar.

Por otra parte, los consumidores deben tener en cuenta que la gran riqueza del vino español es su diversidad. España es un país que carece de la organización territorial de la vinería francesa. Aquí existe aún cierta anarquía, de la que se deriva un gran potencial y la posibilidad de encontrarse con muchas y gratas sorpresas.

Como ejemplo, en estas páginas presentamos nuestras particulares sugerencias low cost.

Cochino tinto y Cochina blanco



Cochino tinto es un vino elaborado al 100% con cabernet sauvignon que, tras pasar 6 meses en barricas usadas, presenta tonos acerezados con reflejos granates. En nariz es cálido, especiado y con trazas de aromas varietales. Los aromas más destacados son de frutas rojas y ciruelas, con ligeras notas de clavo, pimienta y canela. En paladar es carnoso y voluminoso, con taninos suaves. El alcohol y la acidez están muy bien complementados. Cochina blanco, realizado al 100% con uva verdejo, se ha fermentado en tanques de acero inoxidable. Es de color amarillo paja claro, con reflejos verdosos. Ostenta aromas de frutas tropicales como piña y plátano, junto a ligeros aromas de hierba fresca, manzana e hinojo. En boca resulta fresco, ameno y con intensidad media. Bien equilibrado entre fruta y acidez, con un retrogusto de ligero amargor final.
www.vinosparati.com



Salceda Verdejo 2019 y Salceda Crianza

De Bodegas Viña Salceda proponemos un verdejo y un crianza. Salcedo Verdejo 2019, de la D.O. Rueda, es un vino joven, elaborado con la variedad verdejo. Se ha realizado por prensado directo con una ligera maceración en la propia prensa. Resulta intenso y muy aromático, con agradables notas herbáceas en boca y con un buen equilibrio entre fruta y acidez.
Por su parte, el Saceda Crianza 2017 es un vino nacido en El-ciego y elaborado con tempranillo (95%), graciano (3%) y mazuelo (2%), criado 12 meses en barrica de roble americano. Es de color cereza con aromas frutales a endrina y ciruela negra. Su paladar es amplio, de gran viveza, frescura y equilibrio.
www.vinasalceda.com



Tobía Cuvée, tinto y blanco





Bodegas Tobía es una bodega que conjuga tradición, innovación y experiencia. Tobía Cuvée, tinto y blanco, son unos vinos para disfrutar de forma sencilla y plena a la vez. Han sido creados por su autor, Óscar Tobía, y por su enólogo, Diego Orio. Son fáciles de beber, para quienes buscan un tono frutal pero con estructura, francos, amables y de inicio, pero con un final que invita a volver a empezar. Resultan, asimismo, frescos, atractivos y reflexivos. Son de disfrute muy riojano, a la manera clásica, y ambos son resultado de un estudiado y a la vez intuitivo ensamblaje de añadas. Tobía Cuvee tinto surge de las añadas de 2019, 2018 y 2017, y se ha elaborado a partir de las variedades tempranillo y garnacha. Por su parte, Tobía Cuvée blanco, selección de dos añadas y 2018, elaborado a partir de tempranillo blanco, sauvignon blanc, chardonnay, viura, matura blanca y garnacha blanca.
www.bodegastobia.com

Los ingredientes curativos ¿Magia o realidad?



No está científicamente comprobado que ajos y cebollas posean propiedades curativas o mágicas, pero sí que son un elemento cultural básico de nuestra cocina. Utilizados en su justa medida resultan saludables y dan lugar a platos exquisitos.

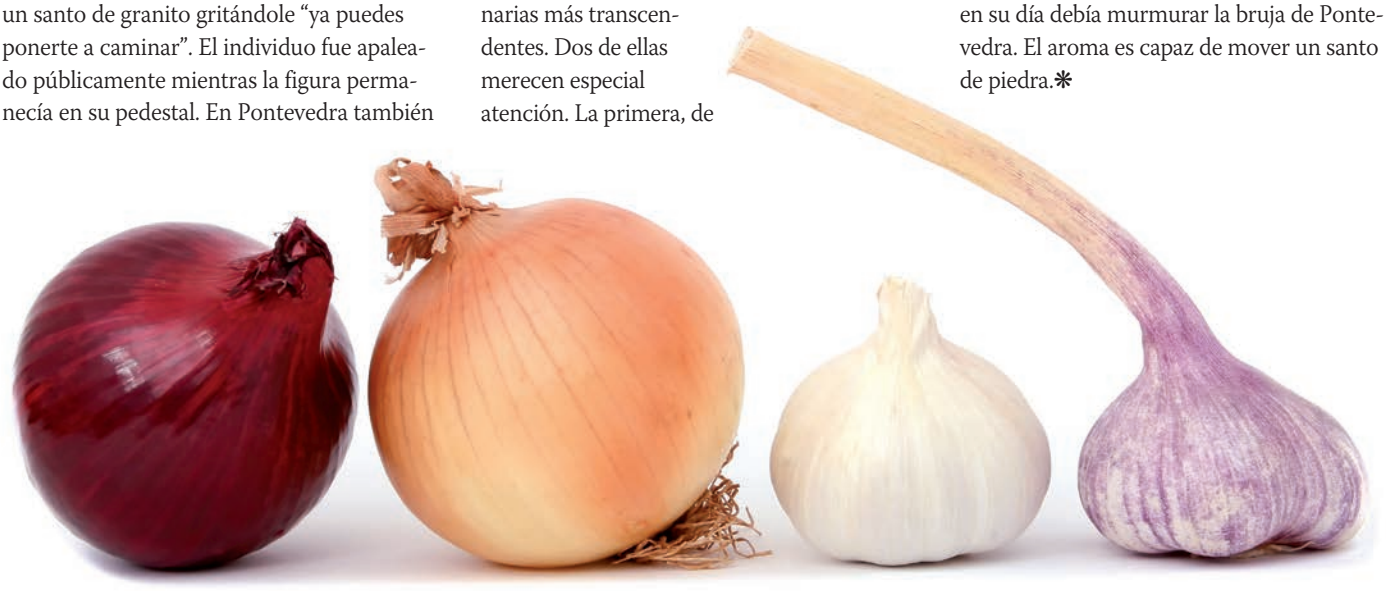
Existe una antigua tendencia a buscar componentes mágicos en la comida. Evidentemente, esta capacidad curativa puede tener una cierta base científica. Por ejemplo, el azúcar y las grasas en exceso son nocivos para el metabolismo humano. Otros sondeos menos precisos aseguran que algunas añoranzas influyen positiva o negativamente en nuestra biología. Hay autores que llegan a afirmar que la nostalgia por un bacalao ajoarriero o a la vizcaína puede repercutir en la moral y por tanto dañar aquellas unidades orgánicas de las que depende la estabilidad hormonal.

Al margen de estas verdades, o medias verdades, de las que no podemos estar muy seguros, exceptuando la maldad del consumo de bebidas azucaradas, repostería industrial y otras lindezas del estilo, magia, lo que se dice magia, tienen pocos vegetales.

La Inquisición se ocupó mucho de ajos y cebollas. Afirmaba tenían propiedades que iban más allá de su sabor. Bartolomé de Castro fue condenado por esta Institución en la villa de Verín y en el año 1602 por haber puesto una ristra de cebollas en el cuello de un santo de granito gritándole "ya puedes ponerte a caminar". El individuo fue apaleado públicamente mientras la figura permanecía en su pedestal. En Pontevedra también se procesó a Vasquida García por atraer al demonio conjurándolo con cebollas y ajos. Sobre estos últimos hay una amplísima literatura ligada al vampirismo más cruel.

La cosa cambia cuando estos dos ingredientes dejan de ser raíces para transformarse en manjares. Durante la edad media la cebolla guisada en salsa camelina adquirió una dimensión palaciega. Es uno de los platos definitorios de la cocina medieval según el hispanista e historiador Rudolf Grewe. Tuve ocasión de probarla y el resultado se las traía. La carne de cordero pimentada, la salsa, de color aproximado a la piel de camello, tenía un aroma matizado con la suma de especias de todo el Oriente. En su tiempo debió ser una locura que solo podían permitirse los nobles capaces de pagar su precio en oro. Más tarde realicé cinco programas en TV3 dedicados al libro del investigador estadounidense con notable éxito. Eran años en que la televisión catalana y la cultura no estaban reñidas. Al reflujo medievalista se intentó llevarla a plato distintivo. Luego la cebolla regresó a su papel humilde y fundamental como base en todos los sofritos.

Con el ajo se han establecido fórmulas culinarias más transcendentes. Dos de ellas merecen especial atención. La primera, de la que existen diversas versiones, es el ajo blanco, la sencillez del campo llevada a la cocina. Esta forma de gazpacho con uvas puede resucitar a la persona más fatigada, lo que nos hace intuir que igualmente, y bien conjurado, podría poner en movimiento a una estatua. De lo que no tengo la más mínima duda es de las virtudes sabrosas de esta liliácea trabajada según la receta de los "rancheros" de a bordo de la costa de Tarragona. Se trata del all cremat, literalmente ajo quemado. Una cazuela rápida de preparar, los marineros siempre tienen buen apetito y no están para bromas, cuyo truco consiste en dorar el ajo en aceite hasta que tenga un tono caoba. Los demás condimentos, pescados, duros y gelatinosos, las patatas, ganan carácter, más aún si se les aplica una alquimia, los asmarris de las playas de Torredembarra en la que la magia se alcanza cuando llega a su total ennegrecimiento. Seguidamente se vierte una picada en la que figura pan mojado con vino tinto. La primera impresión es muy poco agradable, pero basta con tapar 5 minutos la perola para que se produzca el conjuro que en su día debía murmurar la bruja de Pontevedra. El aroma es capaz de mover un santo de piedra.✻



La Salita

Toda una referencia

La Salita se ha convertido en toda una referencia de la capital valenciana. Está considerado como uno de esos restaurantes que hay que probar al menos una vez en la vida, con sus platos coloridos y elegantes y su marcada personalidad. Estas y otras muchas son las cualidades que la Guía Michelin ha sabido ver en el local cuando decidió otorgarle una de sus estrellas.



Jicama con panceta a baja temperatura y anguila escabechada, emulsion de anchoas y salsa picante

El alma de La Salita es Begoña Rodrigo, una mujer que alcanzó la fama tras ganar el talent show culinario Top Chef España. La chef entiende su restaurante de línea contemporánea como una extensión de su propio ser. Y es que en este espacio único se aprecia mucho el trabajo, la evolución y la madurez alcanzada por Rodrigo, así como una notable habilidad para asentar conceptos a través de los cuales define su cocina. Guía Michelin ha valorado la propuesta de la cocinera, definida por sus finas texturas y por sus delicadas presentaciones. La chef es capaz de demostrar a través de sus menús su coherencia, que se traduce en un menor uso de ingredientes, en la búsqueda de la pureza del sabor y en el empleo de las mejores verduras y hortalizas de la zona.

La Salita se presenta como el lugar ideal de quienes aprecien la cocina creativa, con raíces mediterráneas. Se trata, ni más ni menos, que de un espacio que sorprende y emociona a partes iguales, y que se erige como elección perfecta para



Qué ha supuesto conseguir la estrella…

Tras conocer la noticia de la estrella Michelin, Begoña Rodrigo la dedicó a su equipo. Cuando el restaurante se inauguró en 2005, este se componía únicamente de tres miembros, a los que poco a poco se fueron sumando nuevos componentes, hasta llegar a sumar los 17 integrantes actuales. Para la chef, el recibir esta estrella Michelin ha supuesto dejar de ser "el restaurante de la chica de la tele", consolidar su labor y permitirle reafirmarse en sus decisiones más arriesgadas, como la de eliminar la carne roja del menú.

La chef: Begoña Rodrigo de Jorge

Es esta una chef autodidacta, que sabe muy bien que su oficio se aprende en la cocina. Se introdujo en el mundo gastronómico por casualidad, cuando, a los 20 años, viajó a Amterdam en busca de nuevas experiencias. Empezó a cocinar en 1995, en el Amsterdam Marriott Hotel, bajo el mando de Nick Reade (jefe de cocina de Michael Roux durante 17 años). Durante ocho años trabajó en los Países Bajos y viajó por todo el mundo en busca de nuevos sabores. En 2003 se mudó a Londres, donde trabajó en Aquarium. Después de 10 años, volvió a su Valencia natal. Allí trabajó en "La Sucursal" unos meses, hasta que abrió su primer restaurante, La Salita, en noviembre de 2005. En 2013 ganó la primera edición del programa televisivo Top Chef. En 2014 publicó su primer libro de recetas, y en 2016 el segundo, "el sabor de la elegancia", de Montagud Editores, premiado por el Gourmand World Cookbook Awards como mejor libro del mundo de cocina publicado por una cocinera.



cualquier ocasión, desde un compromiso laboral o familiar, una velada romántica o una celebración especial. A ello hay que añadir la profesionalidad del servicio, una notable carta de vinos y una presentación impecable que ha satisfecho tanto a los responsables de la Guía Michelin como a numerosos comensales.

En el restaurante pueden degustarse distintos menús: Menú La Rodrigo, con algunas de las creaciones icónicas; Menú Espolín, el menú más especial de la casa, un trabajo manual y artesanal con producto 100% autóctono; Menú Vegetariano, con creaciones ovo-lácteto vegetarianas, toda una oda a la huerta y una declaración de intenciones de la chef, que otorga máxima excelencia a los productos más humildes, y un Menú Infantil, que ofrece una experiencia inolvidable a los más pequeños de la casa. ❋



Terrina de liebre con salsa de chocolate

LA SALITA c/Seneca 12. Barrio Algirós · 46021 Valencia · **Tel.:** 963 817 516 · www.lasalitaresturante.com

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Reserva Cuvée Especial Brut Nature

Sugerencias de maridaje: resulta especialmente adecuado para aperitivos salados, arroces, verduras de temporada salteadas o al grill, pescados y mariscos, viandas blancas guisadas o asadas.

El vino: este reserva cuvée especial está elaborado a partir de viñas de 40 años de macabeo, cosechadas a mano. Se hizo una leve maceración pelicular a baja temperatura.

Presenta color amarillo de paja brillante, con ligeros tonos dorados. Su burbuja es abundante y pequeña, con desprendimiento vertical y regular. Forma muy buena corona. Se trata de un vino con un aroma intenso y limpio de crianza sobre lías y fondo frutal, con notas especiadas. En boca resulta muy sabroso y elegante gracias a un conseguido equilibrio. Ostenta una buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos frutales y exóticos bien armonizados, que recuerdan a las manzanas frescas.

www.cavarovellats.com



Alberto Ferruz es un gran chef, uno de los pilares sobre los que se fundamenta el restaurante BonAmb, con el que ha conseguido, en apenas un lustro, reconocimientos tan importantes como dos estrellas Michelin y dos soles Repsol. Sin embargo, mantiene su humildad, consciente de que en cocina, lo más importante es el trabajo diario.



Alberto Ferruz

Un cocinero a la vieja usanza



¿Marcó de alguna manera su trayectoria el haberse iniciado en el mundo de la Alta Cocina de la mano de Martín Berasategui?
Pues claro que sí. Creo que todos somos fruto de las experiencias y hechos que nos han marcado en la vida, así como de los viajes y de las personas que encontramos a lo largo del camino. En cómo interpreto la cocina, Martín desempeñó un papel muy importante. Conocerle y trabajar con él fue una de las experiencias que cambiaron tanto mi vida como mi manera de entender la gastronomía. Probablemente con él entendí que la gastronomía iba a ser mi forma de vida y aprendí a enfrentarme a ella y a interpretarla con el mayor ímpetu posible.

¿Qué supuso para usted convertirse en imagen y representante de la cocina alicantina en el prestigioso Lo Mejor de la Gastronomía de San Sebastián, con tan solo 23 años?
Bueno, la verdad es que nunca he tenido esa percepción de ser imagen de nada, solo me siento como alguien que ama la cocina y que tiene dos manos para trabajar, y si eso suma para que la zona o comunidad donde se encuentra BonAmb tenga un mejor reconocimiento, pues adelante, pero imagen no creo que sea de nada, solo soy un cocinero que cocina.

Usted ha ido creciendo profesionalmente junto al restaurante BonAmb, ¿Cómo describiría esa evolución?
Siempre digo que ha sido divertido, y que intento darlo todo en el día a día, junto al equipo que componemos BonAmb, pero no soy mucho de mirar lo que hemos hecho, sino lo que nos queda por hacer, y más ahora que esto se va a poner interesante con la situación que se nos viene encima. Además, considero que en este mundo el crédito de lo que has hecho desgraciadamente no dura mucho y hay que seguir adelante. Este es un trabajo continuo. Me centro en los clientes que van a venir cada

“A todos nos gusta que reconozcan nuestro trabajo, pero para mí es muy importante tener en cuenta con quién y cómo lo has logrado”





día: eso es la realidad, lo otro distrae demasiado y te puede relajar.

¿Qué valora más en la cocina: la libertad creativa, la tradición o la técnica?
Para mí, lo que más valoro es que el cliente sea feliz, y para eso creo que las tres cosas tienen su importancia. Hay que dominarlas en su justa medida para conseguir nuestro objetivo final, que no es otro que el de hacer feliz a la gente.

¿Qué importancia otorga a los premios conseguidos (2 Estrellas Michelin, 3 Soles Repsol, Mejor Cocinero del Año otorgado por la Academia de la Gastronomía de la Comunidad Valenciana…)?
Soy un cocinero muy de sentimiento y romántico, a la vieja usanza, pero lo que más valoro desde mi punto de vista, ahora que va pasando un tiempo, es el factor humano, la gente con la que hemos conseguido nuestros logros, así como todo lo que hemos pasado juntos para conseguirlos y de qué manera. Y por supuesto, todas estas cosas te dan fuerzas para seguir adelante. A todos nos gusta que reconozcan nuestro trabajo, pero para mí es muy importante tener en cuenta con quién y cómo lo has logrado.

¿Cómo definiría la esencia de sus creaciones culinarias?
Bueno, creo que los grandes gastrónomos no las consiguen definir, y no lo voy a hacer yo. La verdad, me importa poco, mientras la gente sienta algo especial con lo que hacemos y cocinamos, y que disfrute y sea feliz. Si consigo eso y que la gente se coma un trozo de la Marina Alta a nuestra manera, se han cumplido mis expectativas. Realmente, ¿Qué importa el nombre que le pongamos, si lo realmente importante es que nuestras propuestas calen en el comensal?

Antes de consagrarse como gran chef, fue usted una joven promesa de la Alta Cocina española, ¿Cómo animaría a todos aquellos jóvenes que hayan puesto su futuro en la profesión?
Les diría que la vivan con intensidad, que lo den todo en el proyecto que crean y que, sobre todo, hagan lo que les haga felices y sean libres. A veces es mejor fallar, pero haberlo dado todo.









Apunte personal

Un sabor de la infancia: bonito con tomate
Un tipo de cocina: la buena, no hay otra.
Un producto fetiche: vinagre.
Un vino: amontillado.
Una película: Los caballeros de la mesa cuadrada
Una canción: Bella Ciao
Una manía: comer sal.
Un hobbie: comer, comer y volver a comer.
Un viaje soñado: dejarlo todo e irme a Nueva Zelanda a vivir
Si no fuera chef sería…: cocinero.

¿Qué importancia otorga al vino y al maridaje? ¿Participa en la elección?
Bueno, yo no se la tengo que dar. En un restaurante como el nuestro, todo es importante y no hay diferencias en ello. Al final, cada cliente viene a un restaurante por un motivo concreto: unos por la comida, otros por el vino y otros por la atmósfera. Nosotros tenemos que estar preparados para hacer hincapié en lo que busca, y por eso tenemos profesionales en todas las áreas.

¿Posee algún proyecto entre manos de cara al futuro?
Sí, Casa Pepa, el local más antiguo con una estrella Michelin de la comunidad. Espero abrir cuando todo esto pase y volver a convertirlo en un gran sitio, que es lo que tiene que ser.

“Lo que más valoro es que el cliente sea feliz”



¿Hacia dónde cree que debe evolucionar la alta cocina contemporánea?
Si me hubiera hecho esta pregunta hace unos meses, habría tenido respuesta. Ahora mismo, si pudiera responder a eso, con esta situación, tendría la llave maestra, y no la tengo, aunque me gustaría, no lo dude; pero sí, creo que nos va a tocar, durante algún tiempo, volver a agachar la cabeza, apretarnos a los fogones y trabajar con humildad y fuerza.✻

BONAMB RESTARANT
Carretera Benitachell, 100.
03730 Jávea/Xàbia (Alicante).
Tel.: 965 084 440.

#iniciativas gastro

CHEFS SOLIDARIOS

Los grandes chefs han cerrado las puertas de sus restaurantes, pero no las de sus corazones. Por ello, más empáticos, solidarios y proactivos que nunca, encienden de nuevo los fogones de sus cocinas para ayudar a quienes más lo necesitan. Unas iniciativas que sitúan a la gastronomía al frente de una imprescindible intendencia.



Poco tiempo han tenido los grandes chefs y empresarios gastronómicos para lamentarse por el cierre obligado de sus restaurantes. Enseguida se han puesto manos a la obra, con objeto de paliar, en la medida de los posible, los nefastos efectos que el coronavirus ha traído consigo. Y lo hacen ocupándose de lo que mejor dominan: de la cocina y de la organización logística. Podemos destacar algunas iniciativas particulares, como la de Cristina Oria, chef y propietaria de un catering y tres restaurantes con su nombre. Oria y su marido, Alvaro Corini, preparan a diario en las cocinas de

Dani García ha aportado a la tienda solidaria de www.juntossaldremos.com una experiencia para seis personas en su espacio Atelier de Marbella.



Romain Fornell participa en el proyecto Comer Contigo.





www.juntossaldremos.com cuenta con una subasta solidaria donde colaboran, entre otros, David Arauz (a la derecha) y su restaurante 99 KŌ Sushi Bar



uno de sus locales comida para los sanitarios y demás personal que estos días trabaja en los hospitales provisionales que se han instalado en IFEMA. Y en la misma situación se encuentra Mario Sandoval, que desde su cerrado restaurante Coque elabora, junto a sus hermanos Diego y Rafael, 140 comidas para 35 familias del colegio Valle Inclán, en San Blas.

Sin embargo, lo que más han proliferado en estos días son las iniciativas conjuntas, aquellas que ponen en marcha a restaurantes diversos y que muestran, de manera particularmente esperanzadora, que ante las grandes crisis no existe rivalidad, sino colaboración. Seguidamente destacamos algunas de las más significativas.

FOOD 4 HEROES

Desde el pasado 13 de marzo, un grupo de restaurantes de Madrid abastece a diario a sanitarios que trabajan en distintos hospitales de la Comunidad. Food 4 Heroes fue la primera iniciativa surgida, y ya cuenta con réplicas en otras ciudades. En Madrid colaboran restaurantes como Grosso Napoletano, Grupo Lalala, La Mordida, Grupo Larrumba, Tierra Burrito, Manolo Bakes, Honest Greens, Tasty Poke y Aloha Poke, entre otros.

HEALTH WARRIORS

En Barcelona, Francesc Terns, fundador del restaurante online cien por cien vegetariano Mr Green, lanzó una propuesta similar a la de Food 4 Heroes, Health Warriors, a la que en solo dos semanas se sumaron más de 50 restaurantes y empresas de la Ciudad Condal. Se dedican a llevar comida a los hospitales de forma gratuita.

FOOD FOR GOOD BCN

Chefs, restauradores, propietarios de restaurantes o proveedores se han unido para activar una iniciativa solidaria por la que sumar esfuerzo y ayudar a los más desfavorecidos bajo el nombre de Food for Good BCN. La idea es llegar a los 1.000 menús diarios para la Fundación Lluís Companys, la Asociación Baluard, Fundación Arrels, la Comunidad de San Egidio o el colectivo Metzineres. Se trata de un proyecto hermano de Health Warriors, y está liderado por Juan Manuel Umbert, junto a un grupo de personas que trabajan en el ámbito de la gastronomía. Cuentan con las instalaciones del restaurante Tierra, junto al mercado del Ninot, cedidas por Guillem Mitats. Colaboran estrechamente con Nutrición sin Fron-





Óscar Manresa colabora con Comer Contigo, y Andoni Luis Adúriz con www.juntossaldremos.com

teras, que les facilita el protocolo de seguridad de alimentos y analizan que los platos estén libres de patógenos, y con Espigoladors, empresa social que lucha por el aprovechamiento alimentario y la inclusión social.

CHEFS FOR SPAIN

José Andrés, el chef asturiano afincado en Estados Unidos desde hace tres décadas, se ha sumado junto a su organización World Central Kitchen a todo este aluvión de solidaridad. Con sus restaurantes cerrados, sus cocinas producen alimentos para quienes lo necesiten el tiempo que dure esta situación. En España, la iniciativa ha tomado el nombre de Chefs for Spain y pone en movimiento alrededor de 10.000 menús que están llegando cada día, gracias a la colaboración de voluntarios de Correos, a hospitales medicalizados, comedores sociales, parroquias y otros puntos que ofrecen servicio a los colectivos más vulnerables de nuestro país. Este proyecto benéfico se puso en marcha en la cocina central que el grupo Arzábal tiene en Madrid a principios de la crisis, y en pocos días se sumaron altruísticamente numerosos chefs; este es el caso de Diego Guerrero, al frente de Dstage y Medems; Pepa Muñoz, de El Qüenco de Pepa, y Bulbiza. La iniciativa se ha extendido también a Valencia, con la cocina de Fierro, o Barcelona, con el chef Carles Tejedor.

JUNTOS SALDREMOS

Detrás de #juntossaldremos se encuentra la consultoría estratégica, especializada en gastronomía, Brandelicious, que también desea aportar su granito de arena en la lucha contra el coronavirus Covid-19, recaudando fondos que se destinarán íntegramente al Plan Cruz Roja Responde. Para ello, han reunido a profesionales y amantes del sector para apoyar esta iniciativa de la Cruz Roja que busca ofrecer asistencia a



#UNOPUNTOSIETE: al servicio del sector

Para ayudar a pequeños autónomos con personal a su cargo, alquileres y materia prima echada a perder, el sector se ha unido a través de la iniciativa #unopuntosiete, lanzada por Makro. Hostelería de España, Facyre, Eorotoques, Revolución en Sala, Unión Española de Catadores, Escuela Española de Cata, CEOE, CEIM, Madrid Fusión, San Sebastiá Gastronomika y Mateo&Co, junto con Makro, desean dar voz a los más desfavorecidos: han lanzado una iniciativa a través de la plataforma change.org, pidiendo al Gobierno ayudas específicas y lanzar líneas para reactivar la hostelería. Piden firmas para hacerse oír.



Mario Sandoval elabora comidas para 35 familias del colegio Valle Inclán, en San Blas.



Quique Dacosta participa en www.juntossaldremos.com

1.350.000 personas mediante una respuesta integral en todas sus áreas de actuación: Socorro, Salud, Inclusión Social, Empleo y Medio Ambiente. Se han implicado cocineros, empresas agroalimentarias, restaurantes, hoteles, instituciones culinarias y amantes de la gastronomía. Los fondos se obtienen a través de la donación de diferentes productos y experiencias, que se han puesto a la venta en la web www.juntossaldremos.com, a través de dos formatos: subasta y venta solidaria. La lista, que continúa ampliándose, es interminable.

COMER CONTIGO

Comer Contigo arrancó por iniciativa del canal de gastronomía Comer de la Web de La Vanguardia, un proyecto que puso en movimiento a Casa Leopoldo, a Romain Fornell y su grupo Goût Rouge, Lluis Prats (director comercial de Gramona), Vique Sanglas y Yaiza Saiz, para hacer llegar las ya casi mil comidas diarias que están elaborando a colectivos como Fundació Arrels, Cáritas, Madre Teresa de Calcuta, Hospital Clínic u Hospital del Mar.

Junto a Casa Leopoldo, se encendieron también los fogones de Tejada Mar, donde Óscar Manresa prepara sus reconocidas paellas, para luego entregarlas a sanitarios del Hospital del Mar y a las Misioneras de Teresa de Calcuta, donde afirman haber cambiado los bocadillos habituales por estos platos extraordinarios. También se han unido a la iniciativa Monvínic, con Ariadna Julián, y el equipo de Frankie Gallo Cha Cha Cha. Decenas de firmas se han sumado al proyecto colaborando con materia prima, mientras que son muchos los chefs que cocinan o crean recetas para Comer Contigo, como sucede con Nandu Jubany, Paco Pérez, Ferran y Albert Adría, Joan Roca, etc.



José Andrés, conocido por su solidaridad, ha impulsado Chefs for Spain.



Carles Tejedor se suma a propuestas solidarias como Chefs for Spain o #yomecorono.

CAP ÀVIA SENSE UN BON ÀPAT

Grupo Segardi se fija en uno de los colectivos más perjudicados por la pandemia, el de las personas de edad avanzad, centrándose en la campaña Cap Àvia sense un Bon Àpat (ninguna abuela sin un buen banquete), una iniciativa que en su página web expresan con las siguientes palabras: "No podemos permitir que la enfermedad, la soledad y el aislamiento la pague con nuestra gente mayor. Queremos poner una buena comida en la mesa de cada abuela que lo necesite en nuestra ciudad, pero no solo eso; queremos abrazarlas, estar a su lado, llevarles compañía, afecto y reconocimiento. Somos y cocinamos como nos enseñaron nuestras abuelas. Ellas y ellos han sido siempre la vía de transmisión de vida, amor, cultura e historia. Hoy, con la llegada de este maldito Covid-19, son las víctimas elegidas, con las que se está cebando la muerte, la marginación, la soledad y, en muchos casos, la miseria". Para llevar a cabo su cometido, elaboran hasta 5.000 comidas diarias, sanas equilibradas y sabrosas, con la colaboración de productores de proximidad. Cocinan y distribuyen con equipos profesionales de Sagardi y externos, con un trabajo 100% voluntario. Para llegar al colectivo afectado, recurren al servicio de teleasistencia a personas mayores del Ayuntamiento de Barcelona, su red Txapeldun, la difusión de los medios de comunicación y el boca a boca. ✻

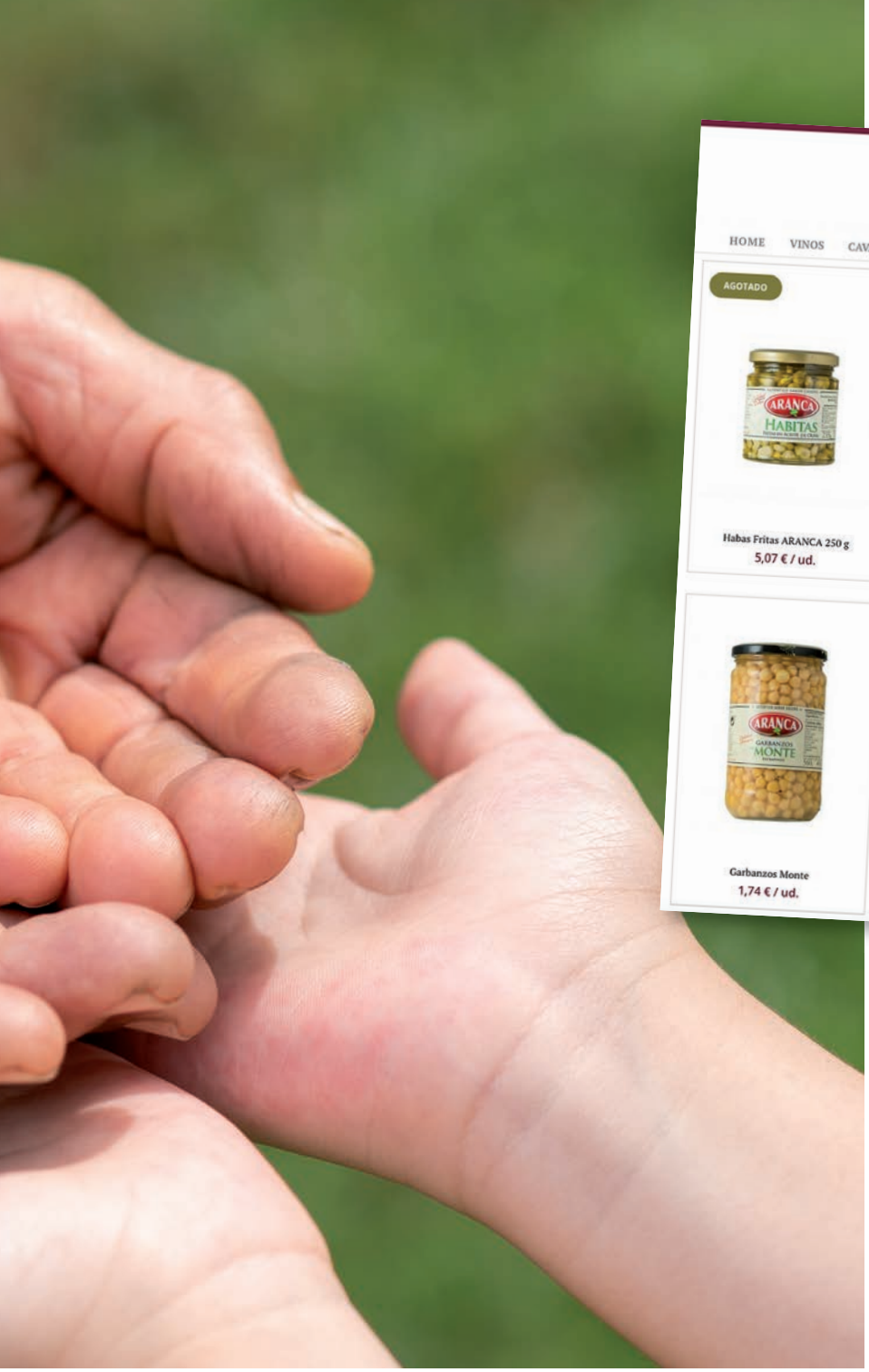


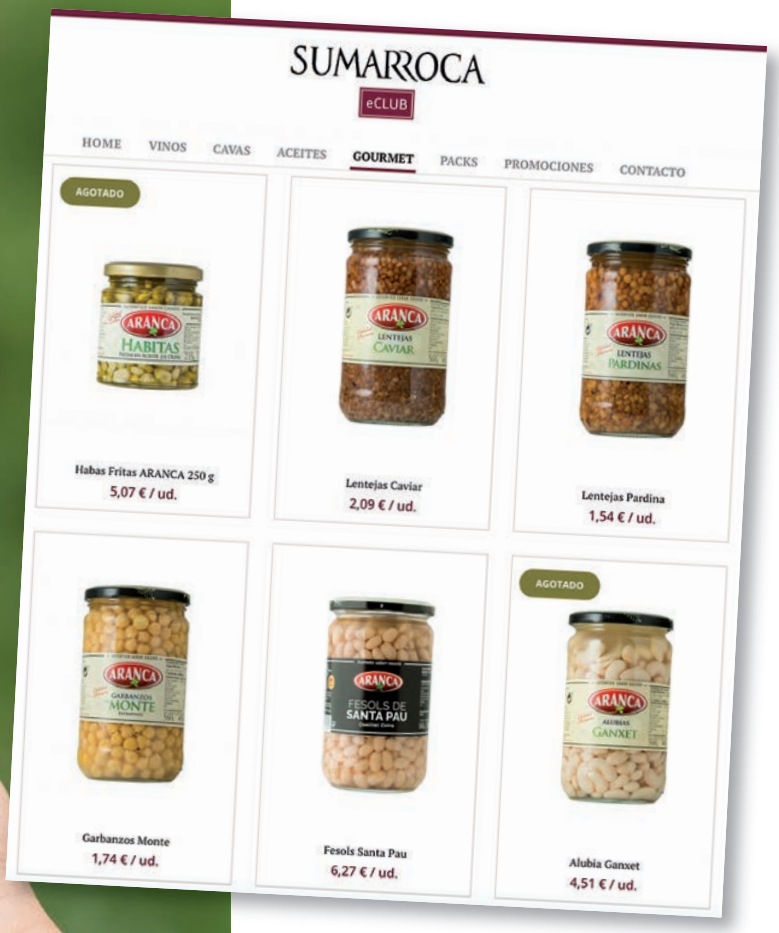
jcomp-Freepik

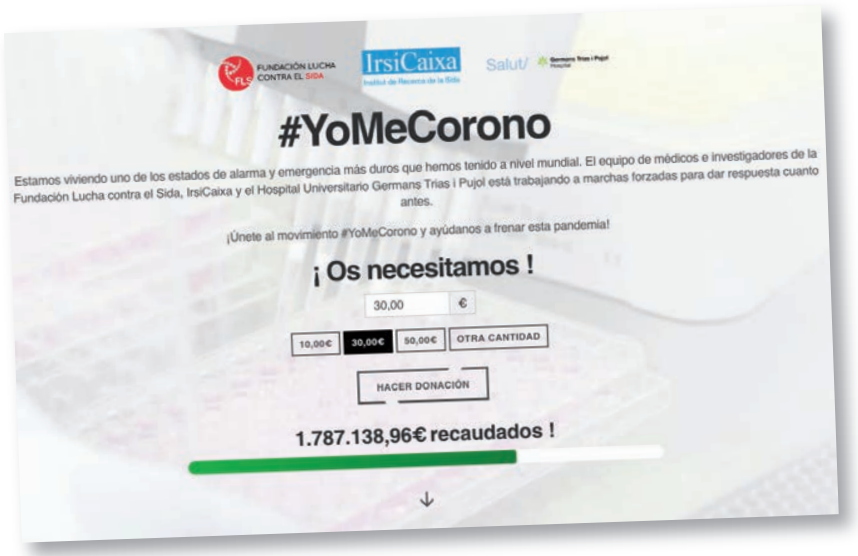
DONACIONES Y AYUDAS

Solidaridad en tiempos de **coronavirus**

En estos tiempos difíciles en los que toda ayuda es poca, las industrias del vino y la alimentación están mostrando su cara más solidaria. Las formas en las que se está llevando a cabo dicha solidaridad son diversas, pero todas comparten la voluntad de luchar, con sus propios medios, contra un enemigo común.







Las empresas de los sectores alimentarios y del vino se están movilizando para luchar contra el coronavirus. Y cada una lo hace a su manera: unas se ocupan de garantizar el abastecimiento de los más desfavorecidos, mientras que otras destinan cuantiosas donaciones a hospitales determinados o al servicio sanitario en general. Numerosas compañías han anunciado planes específicos de ayuda, y cada día son más las que se suman a esta campaña solidaria.

El sector del vino en marcha

Especialmente activo en este sentido se está mostrando el mundo del vino. De hecho, las distintas bodegas se están volcando para colaborar en la medida de lo posible con sus aportaciones.

Ante la emergencia sanitaria, Bodegues Sumarroca ha emprendido una iniciativa dentro del proyecto Sumarroca amb cor (Sumarroca con corazón) por la que por cada botella que se adquiera a través de la web www.clubsumarroca.com/shop se destinará un euro al programa "A tu lado" de la ONG Save the Children. Este programa ha sido creado específicamente

Freepik



Félix Solís ha proporcionado 2.000 tests y 500.000 mascarillas homologadas

para atender a los niños más vulnerables en estos momentos, de unas 6.500 familias, proporcionándoles una alimentación básica, atención psicológica y la posibilidad de seguir con su educación. Sumarroca ha anunciado también que donará una tonelada de legumbres a la organización humanitaria Cáritas.

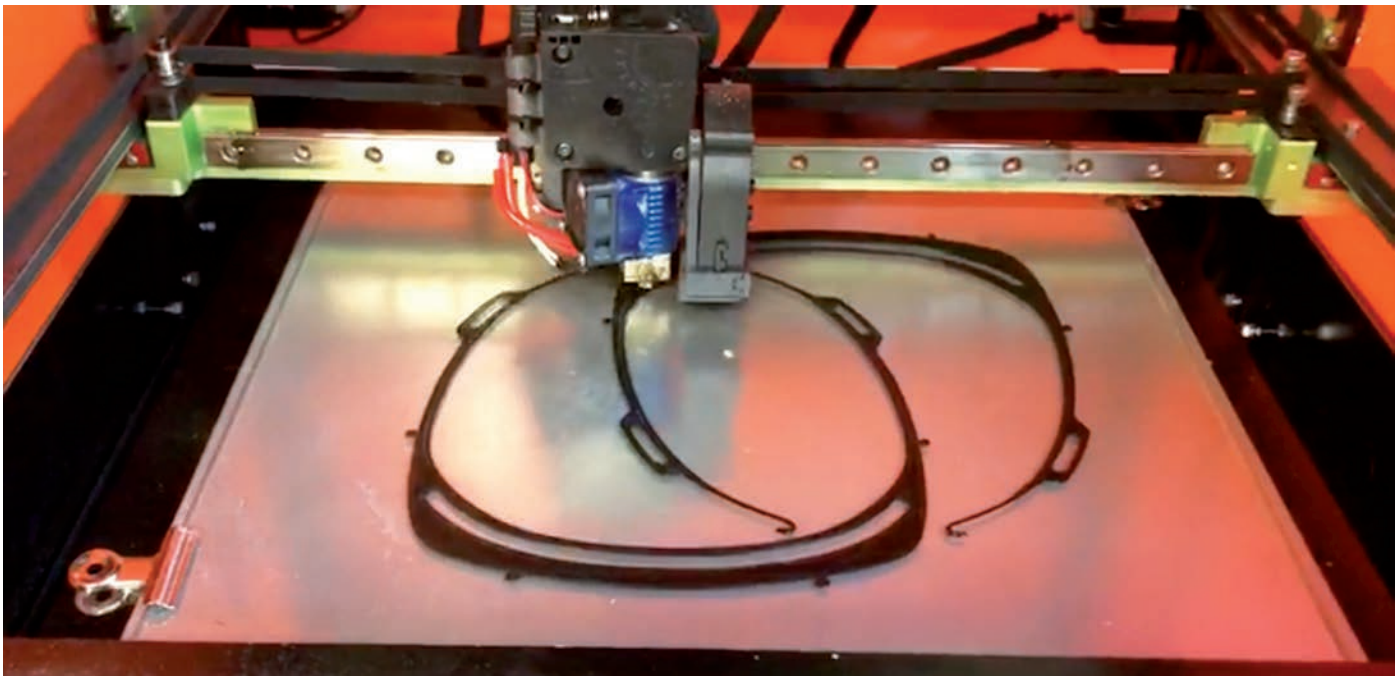
Un buen ejemplo lo tenemos también en el Grupo Marqués del Atrio, participado por la familia Rivera y por el grupo chino Changyo Pioneer Wine, que ha donado material sanitario para mitigar los efectos de la propagación del Covid-19. Esta donación ha consistido en un lote de 10.000 mascarillas, entregadas a las autoridades sanitarias de La Rioja y Navarra.

Por su parte, la empresa Félix Solís proporcionó 2.000 tests y 500.000 mascarillas homologadas. De estas, 10.000 se entregaron al Ayuntamiento de Valdepeñas y el resto se hizo llegar al SESCAM (Servicio de Salud de Castilla-La Mancha). La empresa pudo adquirir este material en China, donde cuenta con un centro productivo propio.

Asimismo, la Asociación Profesional de Bodegas Artesanas de Sanlúcar de Barrameda (ABASA) ha solicitado a la Dependencia de Aduanas e Impuestos Especiales de Cádiz la posibilidad de uso o cesión de las existencias de alcohol en las bodegas del Marco de Jérez.

Y Rioja Alta ha entregado 4.000 unidades de guantes desechables y una decena de batas desechables.

Bodegas Lacea, en La Rioja, desea recompensar la gran labor que están desempeñando médicos y enfermeros en esta crisis, ofreciendo visitas y catas gratis a los sanitarios durante todo un año. Y Bodegas Hnos. Pérez



IMPRESIÓN 3D

La bodega Familia Torres utiliza sus impresoras 3D para fabricar exclusivamente material para el personal sanitario dedicado a la lucha contra el coronavirus. Con ello, se une una iniciativa ciudadana organizada a través de Telegram, que bajo el nombre CV19_FAB_Vilafranca también aglutina a otras empresas e instituciones de la comarca con tecnología 3D y que cuenta con el apoyo del Ayuntamiento de Vilafranca del Penedès (Barcelona) y de la policía local para la distribución de las piezas fabricadas. Estos materiales se destinan al Hospital Comarcal de l'Alt Penedès y otros centros de la comarca.

Pascuas – Viña Pedrosa ofrece un Estuche Solidario, compuesto por sus tres vinos más representativos (Cepa Gavilán Crianza, Viña Pedrosa Crianza y Viña Pedrosa Reserva). La bodega donará el 25% de los fondos recaudados y, además, realizará una aportación dineraria como refuerzo a dicha acción. La cantidad recaudada se donará al Plan Cruz Roja Responde frente al Covid -19.

Apostar por la investigación

Digna de mención es la aportación de Vallformosa, que destina el 100% de los beneficios de las ventas online al movimiento #yomecorono, dirigido al proyecto de investigación liderado por los dotores Bonaventura Clotet y Oriol Mitjà. Este equipo de médicos está trabajando en un ensayo clínico pionero, el primero aprobado por la Agencia Española del Medicamento, con el objetivo de definir qué fármacos servirán para tratar de manera inmediata a los infectados y prevenir el contagio. Paralelamente, a través de otro proyecto, también están investigando una vacuna contra el virus. Desde el Hospital Universitario Germans Trias i Pujol de Badalona (Barcelona), la Fundación contra el Sida y el Instituto de Investigación del Sida IrsiCaixa están trabajando incansablemente para luchar contra el virus a corto y largo plazo.



Argal Alimentación ha distribuido más de 7.000 kg de sus principales productos de charcutería

Los licores también se apuntan

Empresas especializadas en la fabricación y distribución de bebidas espirituosas se han apuntado también al total de donaciones. Aquí podríamos mencionar a firmas como Beam Suntory y su joint Venture Maxxium España, que han donado 240.000 € para



Corderex (Indicación Geográfica Protegida de Cordero de Extremadura) ha entregado 400 kg de carne a siete hospitales de la región



La empresa Agriculturas Diversas, SL, con sus marcas Extrem Puro Extremadura y Arrós Dènia, ha donado carne de cerdo ibérico y arroz bomba para los trabajadores del hospital de campaña de Ifema, en Madrid





Pernord Ricard, distribuidor en España de marcas como Ballantine's, ha pedido permiso para producir gel hidroalcohólico.

ayudar a residencias de ancianos en Madrid y Segovia, y produciendo gel hidroalcoólico y soluciones desinfectantes con base de alcohol; y a Pernord Ricard, distribuidor en España de marcas como Beefeater, Ballantine's o Havana Club, que ha pedido permiso para producir gel hidroalcohólico.

Subasta benéfica

Significativa es también la iniciativa de Grupo Coalla, que organizó una subasta benéfica en favor del Hospital de Campaña Recinto Ferial Adaro (Gijón) y la Fundación Cris contra el Cáncer (Madrid). A ella se sumaron numerosos bodegueros y restauradores, con objeto de aglutinar un conjunto de donaciones extraordinarias entre proveedores, colegas y sumilleres amigos. Fue una subasta solidaria única, en la que hubo botellas de Petrus, Château d'Yquem, un Madeira con más de un siglo y medio de vida o Riojas de 1939 y 1945 entre otras muchas joyas. La recaudación neta fue entregada a dos organizaciones sin ánimo de lucro implicadas en la lucha frente al Covid19. Todas las botellas se han subastado a través de la web www.coallagourmet.com/es/wineloversagainstcorona

De todos los perfiles

En el sector de la alimentación se han movilizado empresas de todos los perfiles. Este es el caso de la compañía aceitera Acesur, que ha entregado 22.000 kilos de alimentos de primera necesidad a la Cruz



Rioja Alta ha entregado 4.000 unidades de guantes desechables y una decena de batas desechables.

Roja, o de Argal Alimentación, que ha distribuido más de 7.000 kg de sus principales productos de charcutería entre distintos hospitales españoles, Cruz Roja, Cáritas y el hospital de campaña habilitado en IFEMA para ayudar en la crisis sanitaria provocada por el Covid-19.

Por su parte, el grupo cárnico Tello Alimentación ha donado 500 kilos de productos elaborados al centro que la ONG Mensajeros de la Paz posee en Toledo. También en el subsector cárnico, Corderex (Indicación Geográfica Protegida de Cordero de Extremadura) ha entregado 400 kg de carne a siete hospitales de la región. En cuanto a la firma Orlando, esta ha destinado más de 39 unidades de tomate, algo más de 15.000 kilos, a los bancos de alimentos de La Rioja y Navarra.



En lácticos, podemos mencionar a Kaiku, que ha repartido 4.000 bricks de leche y batidos, cerca de 4.500 cafés listos para tomar y 5.900 litros de leche fresca al personal destinado en IFEMA y a los afectados allí ingresados; Lactalis Nestlé ha entregado cerca de 35.000 yogures a centros hospitalarios de Guadalajara y Madrid, y Danone ayuda a la Federación Española de Bancos de Alimentos en la compra de alimentos y materiales EPI, además de reforzar donaciones de producto que ya realiza habitualmente.

Destacamos de igual manera a Fundación Mahou San Miguel, que ha donado hasta 300.000 euros a Cruz Roja para garantizar la alimentación de 10.000 personas en situación de vulnerabilidad, o al grupo agroalimentario Vall Companys, que ha entregado más de 100.000 unidades de material sanitario a 31 organizaciones sanitarias o de servicios sociales.

La empresa Agriculturas Diversas, SL, con sus marcas Extrem Puro Extremadura y Arrós Dènia, decidió agradecer el esfuerzo del personal sanitario con la donación de carne de cerdo ibérico y arroz bomba para los trabajadores del hospital de campaña de Ifema, en Madrid. Arrós Dènia se unió además al chef Rafa Soler para conseguir una tonelada de alimentos con el objetivo de ayudar a los más favorecidos en Denia y Teulada-Moraira.

Y esta lista podría hacerse interminable, con nombres como Coca-Cola, Chocoate Trapa, Grefusa, Fortaleza, Juver Alimentación, Pastas Gallo, Lauki, PepsiCo, Findus o Florette entre otras, además de cadenas de supermercados como Carrefour, Eroski, Makro o Mercadona.❋

#YOMEQUEDOENCASA

COCINANDO CON LOS CHEFS

Para que el periodo de confinamiento sea un poco más llevadero, algunos de los chefs y restaurantes más prestigiosos del momento, nos proponen recetas saludables, fáciles de elaborar y sin salir de casa. Este es el caso del restaurante Melvin y su chef Diego Dato.





Ceviche de Langostinos

El restaurante Melvin, ubicado en el hotel Las Terrazas de Abama, en Guía de Isora (Tenerife), -y que forma parte del grupo de restaurantes de Martín Berasategui y del grupo My Way Meaningful Hotels-, ha iniciado una campaña para contribuir a que la ciudadanía pase su confinamiento con recetas "de altura". Para ello, estas deben reunir tres elementos: que sean fáciles de preparar, que sean sanas, y muy, muy sabrosas; y, además, con las que sea posible divertirse en la cocina y pasar un momento agradable y distendido en familia



Sopa Parmentier

El chef de Melvin, el ilicitano Diego Dato, galardonado recientemente como chef revelación en los Premios Gastronómicos Mesa Abierta, propone, así, un menú completo, de sencilla elaboración, con pocos ingredientes y económicos, que hará las delicias de toda la familia, en estos días en los que quedarse en casa es un acto de generosidad con todo nuestro país.

Menús de altura

En el primer menú de esta campaña solidaria, Diego Dato sugiere preparar una sopa parmentier (compuesta por puerros y papas), unos pinchos morunos de carne de muslo de pollo deshuesado y, de postre, una simple, y sin embargo exquisita, receta de tarta de nueces. Y todo ello con detalles del paso a paso y trucos e ideas para la presentación de los platos.

Para el segundo menú de esta campaña, Dato ha apostado por un ceviche de langostinos, una merluza con salsa de almejas y por una mousse de Baileys como postre. En las recetas se incluye, asimismo, el paso a paso y trucos para mejorar el acabado y la presentación de los platos.

En Melvin, uno de los tres establecimientos que Martín Berasategui tiene abiertos en Guía de Isora, en el sur de Tenerife, Dato se muestra como uno de los grandes discípulos del gran maestro vasco, desplegando una cocina moderna en la que sus protagonistas son los arroces, el pescado y la carne a la brasa, con una especial atención al producto canario de primera calidad como ingrediente principal de su carta.❋

www.lasterrazasdeabama.com



CEVICHE DE LANGOSTINOS

Ingredientes: 500 g de langostinos crudos; 1 cucharada sopera de cebolleta picada; 1 diente de ajo; 1 cucharada de café de alcaparras; 1 pizca de orégano seco; el zumo y la pulpa de 1 lima; 2 cucharadas soperas de vinagre de sidra; 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen; 1 chile jalapeño; 4 cucharadas soperas de vinagre de sidra; 2 cucharadas soperas de aceitunas negras en rodajas; 1 cucharadita de café de cebollino picado.

Preparación: mezclar el chile, cortado en trozos menudos con las cuatro cucharadas de vinagre de sidra. Limpiar los langostinos, por un lado las cabezas, y por el otro los cuerpos, pelados y destripados. Saltear las cabezas con aceite de oliva a fuego medio durante un minuto. Poner después estas cabezas en un chino fino y machacarlas con ayuda de un cazo. Recoger el jugo de las cabezas y reservar.

Poner en un recipiente hondo el ajo picado muy fino, la cebolleta y las alcaparras picadas. Mezclar con el zumo de las limas y el vinagre restante y emulsionar con el aceite. Con la ayuda de una varilla, añadir poco a poco el jugo de las cabezas, mezclar bien, agregar los chiles en vinagre y los cuerpos de las gambas y marinar 15 minutos (es importante no incrementar el tiempo de marinado).

A la hora de servir, se puede hacer todo junto en un bol o disponer los langostinos en un plato de forma irregular y añadirle en uno de los lados los ingredientes del marinado, a los que habremos añadido las aceitunas en rodajas y e cebollino picado.



Tarta de nueces



Mousse de Baileys



El cambio climático es una evidencia innegable que afecta a todos los aspectos de la vida. Para las distintas Denominaciones de Origen y bodegas, la sostenibilidad no es una moda, ni una recomendación de marketing: es una absoluta prioridad y, al mismo tiempo, una oportunidad y un desafío.

SOSTENIBILIDAD y cambio climático

Reducir la huella ambiental





La viticultura forma parte de nuestro mundo, y como tal, no es ajena a los cambios climáticos que está sufriendo el planeta. Las olas de calor obligan a adelantar las vendimias; los climas extremos y los fenómenos meteorológicos bruscos, como heladas y granizo, amenazan cada vez con más frecuencia las cosechas. Las bodegas, por lo tanto, deben tomar medidas más o menos drásticas para contrarrestar los efectos de un cambio climático que podría llegar a destruir la acidez de los vinos. Estas plantean desde plantar viñas en otras latitudes o probar con variedades que siempre habían mostrado cierta dificultad de maduración, pero que ahora, sin embargo, podrían resultar idóneas para la elaboración de determinados vinos.

Antes que nada habría que definir qué entendemos por sostenibilidad en el sector que nos ocupa y qué elementos implica.

¿Qué define la sostenibilidad?

En primer lugar habría que tener en cuenta que en términos de sostenibilidad los aspectos medioambientales son muy importantes, pero no son los únicos. No pueden, de ningún modo, desatenderse aspectos sociales y culturales de desarrollo sostenible.

En general, existen tres ejes que definen la sostenibilidad: medio ambiente (implica viticultura, vinificación, transporte y envases y embalajes), sociedad (hace referencia al marco cultural, tendencias de consumo, biodiversidad) y economía (ahorro de costes, viabilidad y beneficios).

En términos de consumo, se está generando una tendencia generalizada, que afecta a prácticamente todos los sectores: la calidad empieza a ir firmemente ligada a sostenibilidad. Por ello, en cierto modo, un buen



vino debería ser también sostenible y respetuoso con su entorno. La sostenibilidad, por otra parte, no puede concebirse como una percepción abstracta, sino como parte de la cultura y la historia de cada zona. Tiene que ser sinónimo de autenticidad. Y su presencia o ausencia afecta a toda la cadena: desde productores y proveedores hasta operadores finales y consumidores.

Medidas frecuentes

En la actualidad, la industria se está dirigiendo hacia la creación de vinos que dejen una menor huella de carbono, que presenten menores costes de producción y con una vida útil más larga. De hecho, ya son muchos los consumidores que se alejan de vinificaciones y extracciones pesadas, y que se decantan por un estilo más natural. En este punto, potenciar el valor de la tierra, el entorno, las denominaciones y el patrimonio cultural es muy importante.

Por otra parte, cada vez resulta más evidente la necesidad de prestar mayor atención a temas éticos, que hagan referencia a un uso eficiente del agua y la energía, a la biodiversidad y a la mejora en infraestrucutas. De cualquier modo, la viticultura sostenible debe mantener la viabilidad económica y requiere de asesoramiento especializado y planificación.



La industria se dirige hacia la creación de vinos que dejen una menor huella de carbono, que presenten menores costes de producción y con una vida útil más larga

Preservar la biodiversidad

En un país como España en el que la sequía es un problema recurrente y endémico, resulta vital reducir la huella hídrica y cuidar la biodiversidad de las fincas. Son necesarias medidas dirigidas a preservar los árboles, con objeto de mantener la microfauna y la flora, y con ello, la sostenibilidad de las comunidades locales. Una medida importante al respecto es la de conservar los viñedos viejos y evitar al máximo plantar en superintensivo, un recurso que requiere mucha más agua. Los viñedos viejos, por otra parte, hacen gala de su origen, su personalidad local, del valor de las uvas autóctonas. Esta tendencia, habitual en las gamas altas, debe trasladarse también a las medias.





SOLUCIONES QUE YA SE ESTÁN APLICANDO

Algunas medidas concretas, que ya se están aplicando en diversas bodegas, son las siguientes:

- Obtener certificaciones ISO en huella de carbono y gestión energética.
- Recurrir al ecopackaging: implica la reducción del peso de las botellas y del gramaje de las cajas o la eliminación de la rejilla interior de cartón y de las cápsulas de estaño.
- Equipar una bodega con contadores diferenciados que permitan conocer el consumo exacto de cada una de las acciones de los procesos productivos.
- Renovar equipos con la instalación de temporizadores o luces LED.
- Reutilizar el agua utilizada en la limpieza de los depósitos.
- Reciclar etiquetas.
- Existen iniciativas que apoyan la reducción del uso de fitosanitarios con los denominados "hoteles de insectos", "cajas nido" o "comederos de especies", que atacan a los insectos perjudiciales para el viñedo.
- Utilización de placas solares para actividades como la limpieza de botellas.
- Utilización de caldera de biomasa.





Mano a mano con la naturaleza

Existen bodegas que buscan una relación más directa con la naturaleza, recurriendo a técnicas en apariencia revolucionarias pero de carácter milenario. Este sería el caso de la agricultura biodinámica, la agrohomeopatía y la radiestesia.

• Agricultura biodinámica: es una modalidad de la agricultura ecológica, que no solo evita la utilización de fertilizantes, pesticidas y herbicidas, sino que se basa en un calendario de siembra guiado por el movimiento de los astros.

• Agrohomeopatía: se basa en la misma filosofía de los tratamientos homeopáticos para sanar a una persona. En este caso, el enólogo trata las plagas y enfermedades de los viñedos con preparados de origen animal, vegetal o mineral, lo que garantiza la total ausencia de toxicidad.

• Radiestesia: basada en una filosofía de respeto a la tierra, puede ser la más controvertida. Consiste en el uso de varillas o péndulos para medir las variantes del campo energético.

Certificado WfCP

En materias de sostenibilidad medioambiental, Wineries for Climate Proteccion es la única certificación específica para el sector del vino. Desarrollado por la Federación Española del Vino (FEV), define los criterios que debe cumplir una bodega sostenible en un sentido medioambiental. Las bodegas que cumplen con dichos criterios pueden solicitar su certificación a una de las entidades autorizadas para ello, y, en caso de obtener un informe de verificación favorable según los criterios de evaluación de reglamento, obtendrán el certificado Wineries for Climate Protection. La certificación actúa en cuatro pilares: reducción de emisiones de gases de efecto invernadero; gestión del agua; reducción y eficiencia energética, y energías renovables.

Para cualquier bodega, obtener el certificado garantiza el compromiso de dicha bodega con la sostenibilidad, así como su trazabilidad. Esto actúa en beneficio no solo de la reputación de la bodega en cuestión, sino también de su competitibilidad en un mercado cada vez más exigente con este tipo de prioridades. Las bodegas que deseen obtener su certificado de sostenibilidad pueden consultar su "Guía para la certificación WfCP", un documento que da respuesta a las principales preguntas generadas al respecto. ❋

Viaje virtual al corazón de Cinco Jotas



A través de un vídeo virtual en 360º, Cinco Jotas invita a conocer, en tan solo tres minutos, todos los secretos del nacimiento y proceso de producción y curación de esta joya de la gastronomía española. El vídeo realiza un paseo por la dehesa centenaria, y se introducirá en la Bodega Cinco Jotas, donde tiene lugar el proceso de curación artesanal.

La D.O.P. Jumilla multipremiada en los Bacchus 2020

La D.O.P. Jumilla suma hasta13 medallas en la edición 2020 de los Premios Bacchus. Además, no solo han sido galardonados sus vinos tintos, por los que esta histórica D.O.P, cuna de Monastrell, es especialmente conocida. También el vino rosado presentado por la Bodega San Dionisio se ha alzado con la mayor puntuación.





Suiza, campeona mundial del queso

Suiza se ha coronado en el afamado World Championship Cheese Contest, celebrado los pasados 3, 4 y 5 de marzo en Madison, (Wiscosin, EUA), como país del queso por excelencia. Y es que un Le Gruyère AOP, presentado por Michael y Monika Spycher de la quesería Fritzenhaus, con 98.81 puntos, ha sido proclamado ganador indiscutible de entre 3.667 variedades.

POTENCIAR LOS PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

Para disminuir los efectos de la crisis del Covid-19, el Incavi desea potenciar el consumo de productos de proximidad. Para ello, está estudiando la creación de una marca paraguas de los vinos catalanes. Una vez superada la etapa de confinamiento, será necesario desplegar acciones de promoción conjunta con las D.O. y las bodegas. Ha puesto en marcha, asimismo, la campaña #AlimentsDeProp, destinada a facilitar la comercialización directa.



Ana Rosas, una de las mejores enólogas del mundo

Ana Rosas, Master Blender de Ramos Pinto, Oporto, ha sido reconocida como una de las mejores enólogas del mundo, según un listado publicado por la revista británica The Drinks Business. Se trata de un ranking elaborado por el reconocido medio que recoge los 100 mejores profesionales del mundo.



Visitar bodegas sin salir de casa



La web de Vinissimus propone una visita virtual a 6 emblemáticas bodegas españolas, algunas de ellas auténticas obras de arte de la arquitectura y el diseño. Estas son las siguientes: Herederos del Marqués de Riscal, Bodegas Barbadillo, Bodegas Emilio Moro, Marqués de Murrieta, Bodegas Cepa 21 y Cavas Llopart.



ACCESORIOS INTELIGENTES

Coravin, empresa especializada en tecnología vinícola, lanza al mercado su nueva gama de productos, los Model Three, Model Five y Model Six, equipados con el sistema de abrazaderas Smart-ClamsTM. Este sistema permite al usuario servir el vino a copas de una forma mucho más intuitiva, sencilla y rápida.





Familia Torres encabeza el ranking europeo

Según la lista confeccionada por la prestigiosa revista británica Drinks International, Familia Torres, que este año celebra su 150º aniversario, mantiene el liderazgo europeo que ha ostentado a lo largo de diez años. Según la publicación, la bodega "continúa ganando adeptos por su compromiso con la calidad en todo su abanico de marcas y regiones".

Llet nostra garantiza el suministro

Las familias ganaderas de las 140 granjas de LletNostra continúan produciendo leche para poder dar respuesta a las necesidades de la población. Los ganaderos, como otros productores agroalimentarios del primer sector, forman parte de los productos de primera necesidad. Por lo tanto, continúan con su actividad, pero adaptándose a las recomendaciones sanitarias y de seguridad marcadas por las administraciones.



El Gaitero, entrega a domicilio

El Grupo El Gaitero está inmerso en el próximo lanzamiento de su tienda online, pero hasta que llegue ese momento, continúa disponiendo de una interesante carta de productos que se pueden pedir a domicilio y recibir en casa a través del correo electrónico tienda-online@gaitero.coom. Estarán disponibles desde las sidras más icónicas hasta las más modernas, pasando por propuestas con un toque sofisticado.



ALIMENTACIÓN SIN GLUTEN

La atleta y periodista Anna Comet espera poder participar en el Campeonato del Mundo de Carreras de Montaña WMRA, que tendrá lugar a mediados de noviembre. Para ello, a pesar del confinamiento, mantiene al día sus rutinas de entrenamiento y una buena alimentación. Dada su condición de celíaca, cuenta con la ayuda de la firma 0% Gluten -de la que es preconizadora-, que asegura el suministro diario de pan y otros productos sin gluten.

Planes para el confinamiento

Los prestigiosos chefs José Pizarro y Xanty Elías desvelaron dos de sus recetas preferidas para hacer más sabroso y saludable el confinamiento En Semana Santa. José Pizarro propuso "Ajillo con puerros acompañado con uvas a la brasa y Jamón de Bellota 100% ibérico Cinco Jotas" y Xanty Elías, "Aguacate a la grasa, tomates confitados y virutas de caña de lomo Cinco Jotas.





Apoyo al comercio local

Los comercios locales están sufriendo las consecuencias económicas del coronavirus, que hacen peligrar su supervivencia. Para apoyar al comercio de primera necesidad, Billionhands ofrece a este tipo de comercios una nueva herramienta digital, frente a las grandes superficies, para que puedan anunciarse y ser más visibles.

PENSANDO EN EL "DÍA DESPUÉS"



Los responsables de la D.O. Montsant están trabajando intensamente en el llamado "día después". El futuro de bodegas y viticultores, una vez pasada la crisis sanitaria, es una incógnita, por lo que esta Denominación de Origen busca minimizar al máximo la incertidumbre con medidas e iniciativas que apoyen a sus miembros.

Morenillo, entre los tintos de Terra Alta

Tras 12 años de espera, el Boletín Oficial del Estado ha publicado la aprobación de la variedad morenillo en el Pliego de Condiciones de la D.O. Terra Alta. La morenillo, de la que se pueden encontrar cepas casi centenarias en la comarca, es una variedad que se adapta perfectamente a la climatología y al terruño de la zona.

Primavera en Tacoronte-Acentejo



La primavera llega a la comarca tras un otoño e invierno sin lluvias. Aunque aún es pronto para predecir la futura cosecha, en la D.O. Tacoronte-Acentejo son optimistas tras los primeros avistamientos en campo. El buen trabajo del viticultor y los distintos cuidados en el cultivo serán cómplices adecuados para que los futuros racimos lleguen sanos en óptimas condiciones a la bodega el próximo verano.

Enoturismo para sanitarios



Un total de 20 bodegas de toda España y Ocio Vital colaboran con The Guardian of Wine, en un proyecto que quiere acercar el enoturismo a los sanitarios y personal de primera línea que luchan contra el coronavirus. El objetivo de la iniciativa es lograr que un gran número de personas de estos colectivos profesionales disfruten de unos momentos de ocio haciendo catas y visitas a bodegas gratis.

PCats: 15 años informando

La agencia de comunicación PCats Comunicacions, especializada en el sector agroalimentario y gastronómico, cumple este mes de abril 15 años. Nació en 2005 con el objetivo de dar respuesta a empresas y entidades del sector agroalimentario que necesitaban hacer llegar sus mensajes al consumidor.





Una cerveza para cada día

La empresa Cerex plantea una original propuesta para hacer más llevaderos los días de confinamiento: un lote de 15 cervezas de Extremadura, con sabores diferentes y únicos, entre las que se encuentran creaciones con bellota, cereza, trigo o frambuesas.

CARNES CON ESTILO

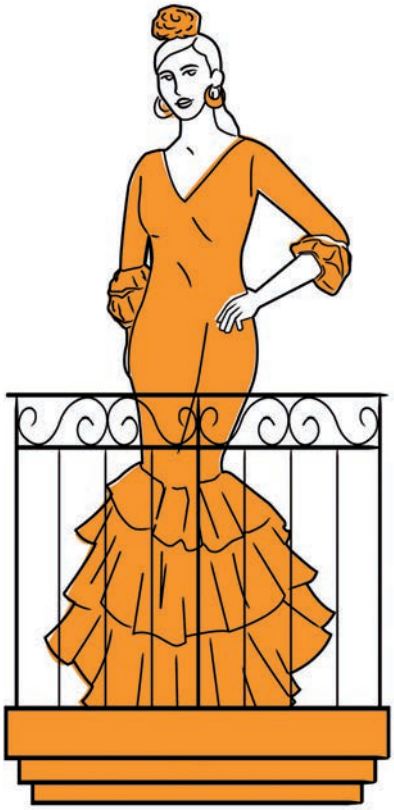
Bajo el paraguas de la campaña europea "Carnes con estilo", las IGP Ternera Gallega y Ternasco de Aragón ofrecen recetas de cocina fáciles y deliciosas para preparar en casa y sorprender. Se trata de un programa de promoción cuyo fin es el reconocimiento de los sellos de calidad europeos, que se suma a las recomendaciones de las autoridades españolas y anima a todos a permanecer en casa por el bien común.

Artisan Wine subasta sus vinos



Artisan Wine Attraction celebra una subasta benéfica de sus vinos, destinada a colaborar en el desarrollo de una vacuna contra el coronavirus Covid-19. Los vinos, divididos en tres lotes, se subastarán en tres semanas, desde el pasado 15 de abril, en la página de Facebook del colectivo.

LA ALEGRÍA DE LA FERIA



La icónica marca de vino manzanilla La Guita ha puesto en marcha la iniciativa #vivolaferiaencasa. Se trata de un reto fotográfico a través del que se premiarán las fotos realizadas en los hogares de los participantes, vestidos con traje de flamenca, de corto o de chaqueta. Los 100 ganadores recibirán en casa una caja de La Guita y además podrán enviar otra al héroe de esta crisis que ellos elijan.



Con el banco de alimentos

Con el objetivo de ayudar a cubrir las necesidades básicas de las familias más necesitadas, Bornos Bodegas & Viñedos donará el 10% de las ventas realizadas en su tienda online clubbornos.com, entre el 14 y el 30 de abril, a la Federación Española de Bancos de Alimentos (FESBAL).

Edetària amplía su presencia en España



Edetària, bodega de referencia de la D.O. Terra Alta -un proyecto personal de Joan Àngel Lliberia-, apuesta por la compañía importadora y representante de bebidas Primeras Marcas, S.A para expandir y ampliar su presencia en España. Actualmente, la bodega está ya presente en más de 25 países de todo el mundo.

Viaje a la gastronomía ibicenca

El matrimonio formado por Tina Soriano y Lucas Prats, propietarios del hotel boutique ibicenco Can Lluc, proponen viajar a la privilegiada isla a través de tres recetas basadas en la gastronomía ibicenca. El viaje se inicia con Chupachups de sobrasada con miel de flores; continúa con Pescado al horno al estilo ibicenco, y finaliza con el postre Greixonera.





Acciones solidarias de Bodegas Masaveu

El grupo vitivinícola Bodegas Masaveu se ha sumado a las iniciativas solidarias #juntossaldremos, dirigida a recaudar fondos destinados al Plan Cruz Roja Responde; "Enoturismo para sanitarios", que ofrecerá experiencias enoturísticas a profesionales de la salud cuando se levante el estado de alarma, y #estonotienequeparar, que incluye a más de 3.000 empresas que siguen trabajando para que la economía en nuestro país no se detenga.



CUENTO DIDÁCTICO

La D.O. Manchuela ofrece un cuento digital gratuito, en formato PDF, que pone en valor la cultura del vino. Se trata de un cuidado trabajo ilustrado, de marcado carácter didáctico, que narra las actividades de este cultivo ancestral.

Embutidos y carne ibérica para combatir el Covid-19



Jamones Blázquez ha donado 600 k de embutido ibérico a la Cruz Roja, un palé de loncheados ibéricos al Hospital de Salamanca y a la Policía local de la ciudad. Asimismo, ha entregado 1.000 kits completos de equipos de protección a la sanidad de la Junta de Castilla y León. Y ha colaborado con Grupo Larrumba en el reparto de alimentos de IFEMA, entregando una elevada cantidad de carne ibérica.

Apuesta por los vinos de altura

Legaris desea seguir creciendo en su proyecto de vinos de altura (viñedos situados a más de 900 m sobre el nivel del mar) y de pueblo (marcados por el origen de pueblos singulares de la Ribera del Duero). Prueba de su apuesta es la ampliación de su colección de Vinos de Pueblo con La Aguilera 2016, elaborado a partir de viñedos del municipio burgalés que le da nombre, el cual está situado a 850 m sobre el nivel del mar.



El Capricho desde casa

El Capricho ha puesto en marcha una serie de medidas con el fin de garantizar el servicio a domicilio. Entre estas, ha creado varios lotes de productos con precios muy ventajosos y un cupón llamado #juntospodemos con un 25% de descuento en toda su tienda online https://bodegaelcapricho.com/es/comprar/ .



D. O. Pla de Bages

Si hay algo que caracteriza a esta pequeña denominación de origen barcelonesa es la variedad autóctona picapoll, ya que es el único lugar de España donde se cultiva. Da lugar a unos blancos aromáticos y frescos con una marcada personalidad.



D.O. Penedès

Situada entre el Mar Mediterráneo y la montaña, a medio camino entre las provincias de Barcelona y Tarragona, la D.O Penedès es reconocida principalmente por la calidad de sus vinos blancos, entre los que destacan los elaborados con su variedad reina: el xarel·lo.

Le Ponant



Rosados: sofisticación y glamour

Son frescos, fáciles de beber y por qué no decirlo, están de moda. Los más sibaritas tampoco tienen excusa: los rosados premium llegan pisando fuerte.

Vodka

Este destilado que asociamos a Rusia y los países fríos está cada vez más de moda en nuestro país, siguiendo la estela del boom de las ginebras premium gracias a su versatilidad.



FEBE

Queso: mil y una variedades y sabores

Puede servirse como entrante, plato único o como postre. Además su gran variedad en lo que a sabores, aromas y texturas se refiere lo convierten en un alimento muy preciado y versátil.



Raúl García

Murcia: Capital Española de la gastronomía 2020

No puede negarse que la gastronomía es uno de los principales sellos de identidad de cualquier destino y Murcia no solo no es una excepción sino que este año es protagonista.

Poncelet – Elektra



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

Un vino
y una sonrisa.

Sin duda,
la mejor
armonía



VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

#VolveremosASonreír

MONTERREI
Denominación de Orixe

EL ORIGEN DE LA DIFERENCIA
THE ORIGIN OF THE DIFFERENCE





Consello Regulador Denominación Orixe Monterrei
Rúa Castelao 10 baixo. 32600 Verín - Ourense - España
Tel: +34 988590007 • info@domonterrei.com

Prioridade 3
medida 3.2

FEADER:
Europa inviste no rural

XUNTA DE GALICIA