CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

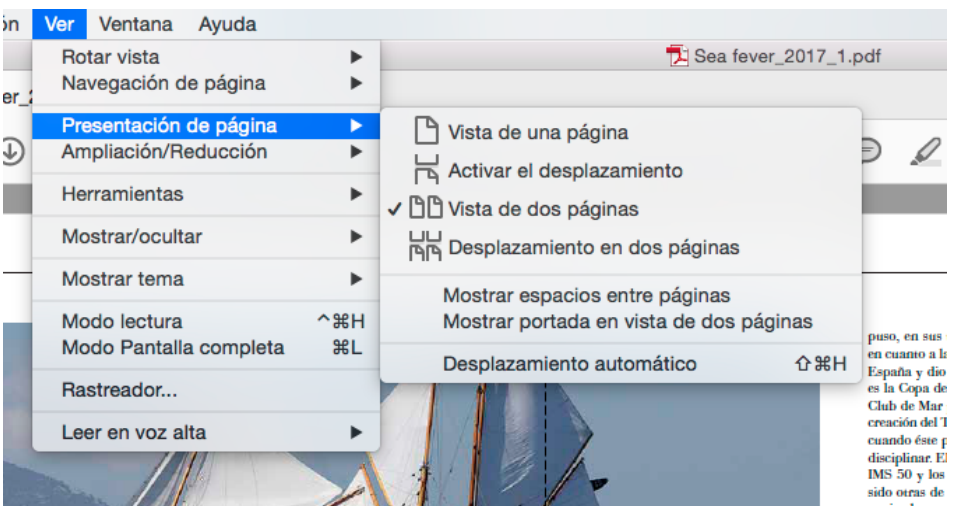
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. PENEDÈS: EL REINO DEL XAREL·LO

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

Nº 214-JUNIO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

VODKA AGUA DE VIDA





AMETLLER ORIGEN - MERCAT D'AUTORS



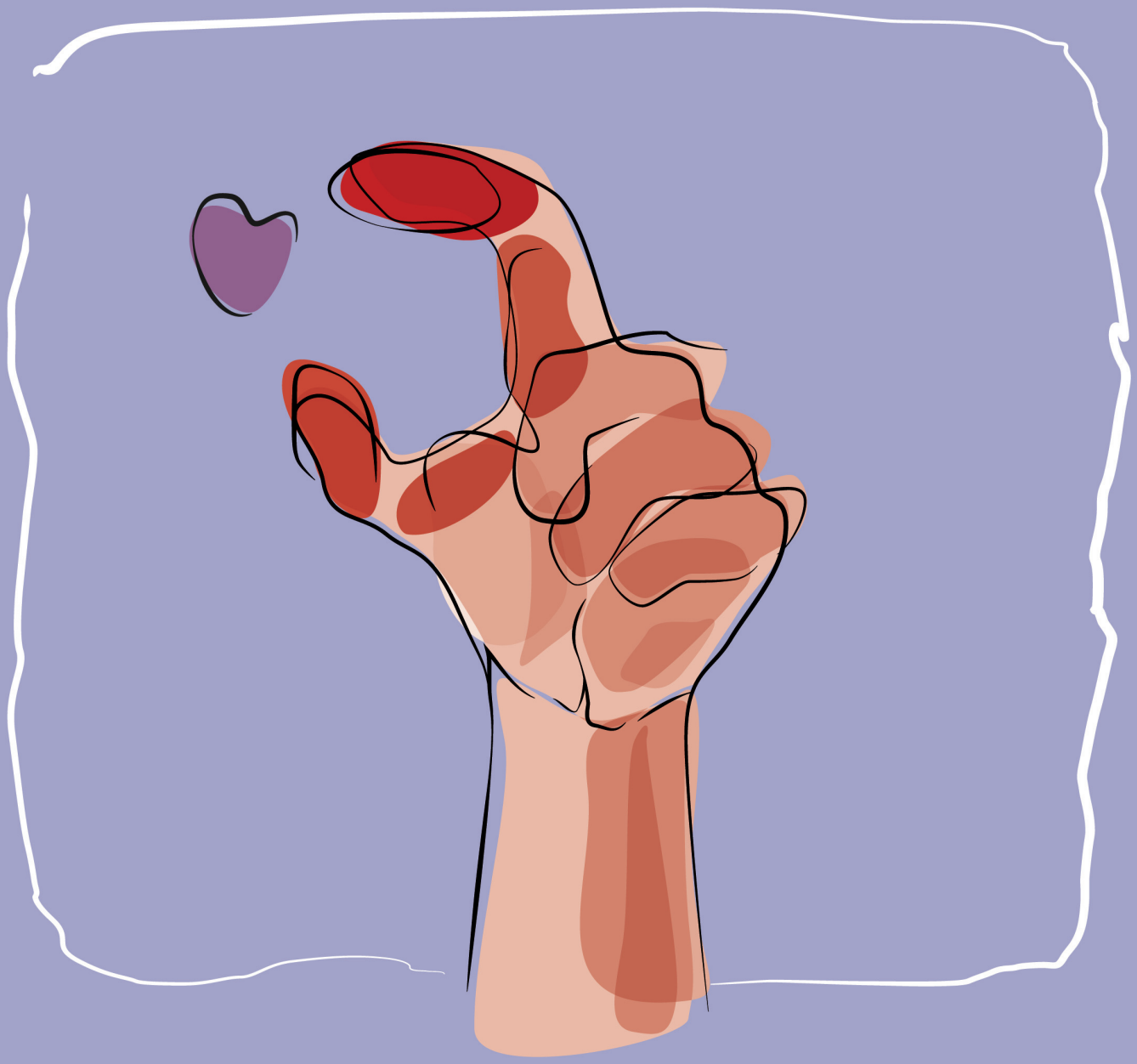
MARÍA GÓMEZ
Restaurante Magoga (Cartagena)

ROSADOS
Del anonimato al glamour

D.O. PLA DE BAGES
Vinos de gran identidad

Esperadas reaperturas
Terrazas y restaurantes

QUESO: MIL Y UNA VARIEDADES Y SABORES



Es momento de unirnos,
es momento de ser...

#familiaJUMILLA

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Únete con tu
restaurante:

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

Terraza de Baby Grill (Madrid)



Tiempo de reaperturas

Mientras nos vamos acercando a esa llamada "nueva normalidad", estamos viviendo el momento de los reencuentros y las reaperturas. Estamos deseando volver a nuestras terrazas y restaurantes favoritos y la mayoría ya están preparados para recibirnos, adaptados, eso sí, a la normativa, cumpliendo todos los requisitos para que nuestra experiencia en ellos sea tan grata como siempre pero segura. Este mes seleccionamos algunos de esos restaurantes y terrazas que nos esperan con los brazos abiertos. Además, y a pesar de las especiales circunstancias de los últimos tiempos, los chefs no se rinden e incluso inician nuevos proyectos, como los que protagonizan nuestra portada. A ellos se suma un establecimiento consolidado pese a la juventud de su chef y propietaria, estamos hablando de Magoga, en Cartagena, que es nuestro restaurante Michelin del mes.

¡Estamos deseando volver a nuestras terrazas y restaurantes favoritos y la mayoría ya están preparados para recibirnos!

Por otro lado, el sector del vino no ha dejado su actividad ni un momento y este mes les invitamos a conocer un poco mejor los vinos que se producen en dos denominaciones vinícolas catalanas: la D.O. Penedès, donde destaca la variedad xarel·lo, y la D.O. Pla de Bages, con la picapoll como protagonista.
Y como las temperaturas se están ya disparando, lo que apetece son vinos frescos, como los rosados, a los que les hemos dedicado un reportaje y de los que les ofrecemos algunas referencias a modo de ideas. Y para acompañar un buen vino qué mejor que un buen queso. Los hay para todos los gustos. No dejen de echar un vistazo al reportaje que encontrarán en este número.
Y para finalizar ¿qué tal un cóctel con vodka?. Un destilado muy versátil que se adapta a todo tipo de combinados.

Enrique Curt

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

SUMARIO #214



JUNIO 2020



18 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.

26 D.O. Pla de Bages

Ubicada en la provincia de Barcelona –en la comarca del Bages que le da nombre– sus vinos tienen una peculiaridad: quedan impregnados con notas balsámicas de lavanda, tomillo y romero, plantas aromáticas que pueblan los bosques de pinos, robles y encinas que rodean los viñedos.



30 Rosados

Del anonimato al glamour

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

El vino rosado, ese incomprendido formato de elaboración, el patito feo de los vinos, siempre ha estado relegado a un consumo minoritario durante años. Ahora ha pasado del anonimato al glamour.

Vino del mes 6



Mireia

Hace más de 30 años que Pinord elabora este vino dentro de la D.O. Penedès. Se trata de uno de los vinos más jóvenes de la casa, fruto de un copupage de gewürztraminer, muscat y sauvignon blanco.





46 Vodka

Aunque en el pasado su nombre evocaba imágenes de paisajes nevados, con exóticas notas de guerra fría y telón de acero, en la actualidad el vodka se ha convertido en uno de los espirituosos estrella de las barras de bar.



52 Terrazas

Cuando la mayoría del país se encuentra ya en fase 2, somos testigos de una discreta, aunque esperanzadora, vuelta a la normalidad. Y uno de los efectos más representativos e inmediatos de esta nueva situación ha sido la apertura de las terrazas de los restaurantes.

58 Michelin: Magoga

Cartagena, una de las ciudades más antiguas de Europa, con más de 3.000 años de historia y auténtica encrucijada de civilizaciones, no vive solo de un pasado esplendoroso, este año suma algo más por lo que sentirse orgullosa: una estrella Michelin gracias a Magoga.





60 Ametller Origen Mercat d'Autors

Ametller Origen ha presentado los cinco chefs que cocinarán a diario desde el nuevo espacio de Barcelona: Nandu Jubany, Hideki Matsuhisa, Josep Maria Kao, los hermanos Max y Stefano Colombo y el pastelero Christian Escribà. Todos ellos se unen con el objetivo de fusionar los mejores productos de la tierra con las creaciones de autor y hacerlas más accesibles para todos.





64 Queso

El queso es un alimento apto para ser degustado en solitario o como parte de todo tipo de recetas, ya sean estas dulces o saladas. Nuestro país es ejemplo de muchos y buenos quesos.

JOSÉ ANDRÉS



TREINTA AÑOS DESPUÉS DE SU SALTO A ESTADOS UNIDOS, ESTE ASTURIANO DE NACIMIENTO Y CATALÁN DE ADOPCIÓN NO SOLO ES UN CHEF DE FAMA INTERNACIONAL SINO UNA DE LAS PERSONAS MÁS INFLUYENTES DEL PLANETA. SIEMPRE DE ACTUALIDAD, PARTICIPÓ EL PASADO MES EN GASTRONOMIKA LIVE PROPONIENDO SOLUCIONES PARA ERRADICAR LA URGENCIA ALIMENTARIA.

TEXTO: LAURA MORALES

Con tan solo 21 años partió a Estados Unido para iniciar una aventura gastronómica en todos los sentidos. Y es que si bien al principio llegó para desarrollar su carrera culinaria, ha acabado por ser además un abanderado de la lucha contra el hambre en el mundo. En 2010 creó World Central Kitchen, una ONG que provee soluciones inteligentes para acabar con el hambre y la pobreza.

Nominado dos veces al Nobel de la Paz y nombrado por la revista *Time* en 2012 y 2018, como una de las "Las 100 personas más influyentes del mundo", José Andrés sigue cocinando para los más afortunados en su restaurante MiniBar en Washington, con dos estrellas Michelin, pero sobre todo para los más desfavorecidos. "Se debe erradicar el hambre en el mundo y los cocineros son los guerreros perfectos para esta lucha", afirmaba hace unas semanas en Gastronomika Live. Una situación de pobreza que desafortunadamente no es ajena a nuestro país. Con la pandemia del coronavirus, World Central Kitchen ha llegado a España, donde ya gestiona 15 cocinas activas en 35 ciudades, y donde colaboran más de 200 cocineros.

"Como cocinero no puedo estar satisfecho en dar de comer a pocos y no estar comprometido al mismo tiempo en dar de comer a muchos".

José Andrés ha puesto como ejemplo aplicable a España y a otros países, una ley en la que él mismo ha participado en Estados Unidos por la que la administración paga a los restaurantes para que estos abran para cocinar para los más necesitados.

En definitiva, José Andrés es un chef comprometido que está cambiando el concepto que se tiene de esta profesión. Su colega, Quique Dacosta, no lo puede definir mejor: "José está consiguiendo que la función del cocinero vaya mucho más allá que cocinar. Es un líder, y no es necesario que se lo digamos. Lo es como lo fue Ferran Adrià o los teóricos de la Nouvelle Cuisine. José es el líder de un movimiento global que alimenta el mundo".❋

TRAYECTORIA

Nacido en Mieres (Asturias), creció en Barcelona, ciudad a la que se trasladó con su familia con 5 años. De vocación temprana -con tan solo doce años ya preparaba platos de cocina para toda su familia-, con quince entró en la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona, compaginando los estudios con el aprendizaje práctico en El Bulli de Ferran Adrià.

Reside en EE.UU desde 1990, donde fue pionero en introducir las tapas con su restaurante Jaleo. También es conocido por su revolucionaria cocina de vanguardia y por su premiado grupo de 31 restaurantes que engloba bajo la marca Think Food Group.

Fruta para un tiempo feliz



El dramaturgo alemán Berthold Brecht escribió en *La condena de Lucullus* un juicio sobre la obra del conquistador de Siria y riquísimo patricio romano negándole el perdón dado que su fama y fortuna eran resultado del pillaje, la opresión y la sangre. Su única virtud consistía en haber llevado a Roma y de allí al mundo latino el árbol más maravilloso, el cerezo.

Gerard Solís (Restaurante El Racó de Sant Climent)



Con todos los matices, hay frutas que han adquirido un carácter que va más allá de su sabor, permitiéndonos distintas lecturas. Así, las manzanas son cosa del paraíso, del bien y del mal, mientras que las rojas guindas son revolucionarias desde 1871, año en que Jean-Baptiste Clément, un poeta de las barricadas de la Comuna de Paris, creó la letra de una canción inmortal, Le temps des cerises, de la que Yves Montand nos regaló una versión espléndida. A los de secano, como los que abundan en las alturas de Sant Climent de Llobregat (Barcelona), el pueblo de las cerezas (sin olvidar Sant Climent Sescebes, en la frontera de Francia), no les conviene que los campos se encharquen cuando la fruta ya está madura, porque el exceso de riego las hincha hasta que se abren. Es el eterno problema de las tierras del Mediterráneo: tras una sequía feroz llueve en abundancia. Una realidad que, según parece, hizo decir al rey Carlos III frente a un campesino ahogado en una acequia: "Por fin un español harto de agua". La frase, realmente cruel, no deja entrever la continuidad de la vida, de la cosecha. Una vez capturadas las primerizas ramillet de maig y cuallarga, quedan las Stark Hardy, variedad estadounidense que se ha adaptado muy bien a nuestro clima, perdiendo su primitiva acidez, transmutada en dulzura.

Un buen puñado de cerezas es indispensable, ayudan a estar de buen humor por el día y a dormir cuando toca

En tierras del Valle del Jerte, también se cultivan jugosas, fruto de más de cien tipos distintos. La diversidad, unida a que las fincas están plantadas a diferentes niveles, permite una maduración escalonada, pues a mayor altitud los frutales dan una producción más tardía. Tres meses de esta fruta dulce es todo un regalo, tanto si tienen rabillo, como si no, pues en el Valle del Jerte pueden ser con o sin pedúnculo, caso de las Ambrunés, Pico colorado, Pico Negro y Pico Limón Negro. La potencia del Cerasus en el paisaje ha hecho que el National Geographic lo clasifique como una maravilla natural. Por supuesto se mantiene la tradición de "cazarlas" a mano y transportarlas en cestas de castaño asegurando al consumidor que llegan un día después de la recolección, porque, cosa curiosa, las cerezas no maduran una vez recogidas, al contrario, separadas de la planta inician un proceso de degradación.

Con las cerezas se pueden preparar muchas recetas. Algunos son de antigua raigambre, como los "platillos" que se cocinan en Sant Climent (Barcelona) entre octubre y noviembre, gracias a conservarlas sabiamente desecadas, antes al sol, ahora bajo aire caliente. Con estas y con las frescas, Gerard Solís (El Racó de Sant Climent) elabora una gastronomía delicada que va desde un pan de cua llargas hasta un gazpacho con truco: tritura la pulpa en agua, le da un hervor de dos minutos para que no se oxide y reserva en frío.

Luego lo sirve con unas gambas a la plancha, como tropezones. De libro son el pato, entero o su magret, o el clafoutis, una tarta imperial. Otra referencia memorable, se la debo a Jean Louis Neichel. Se trataba de un cochinillo laqueado con miel de cerezo. Neichel era mucho Neichel.

En estos tiempos que corren llevar a la despensa o a la cazuela un buen puñado de rojos rubís es indispensable, dado que sus índices de triptófano, serotonina y melatonina, ayudan a estar de buen humor por el día y a dormir cuando toca. No se puede pedir más magia.❋

Mireia

Una joya única que no te puedes perder

Hace más de 30 años que Pinord elabora este vino dentro de la D.O. Penedès. Se trata de un vino muy especial para la bodega, fruto de un copupage de gewürztraminer, muscat y sauvignon blanco. Sus perfumes nos envuelven, dando la sensación de que estamos degustando las propias uvas. Un blanco con nombre de mujer que en boca se muestra sedoso, meloso y con cuerpo.





Un vino multipremiado

El vino insignia de la bodega Pinord, Mireia, ostenta, entre otros galardones, la medalla de oro del concurso Tastavins DO Penedès. Dicho certamen reconoce la calidad de los vinos elaborados dentro de la D.O. Penedès. El jurado se compone de un plantel de catadores, con una gran representación de sumilleres, enólogos, periodistas especializados y winelovers, bajo la dirección técnica de la D.O. Penedès. De esta manera, se garantiza una visión transversal de los vinos presentados. Al recibir dicha medalla, Mireia se posicionó como el mejor vino blanco joven del Penedès, un premio que llenó de alegría a la familia Pinord y que consolida todos los reconocimientos recibidos por el

La importancia de la etiqueta y la cápsula

La imagen de la etiqueta y la cápsula nos transmiten los aromas florales y la expresión compleja y la elegancia de este vino. Además, tiene en braille las variedades de uva.

Mireia

Tipo: Blanco
D.O.: Penedès
Variedad: Gewürztraminer, muscat y sauvignon blanco
Graduación: 12% vol.
P.V.P: 8,50€

Las uvas son recogidas a primera hora de la mañana para extraer el máximo de aromas. Cada variedad se elabora por separado y a una temperatura de 16º. Después se efectúa el coupage en distintas proporciones, y se embotella. El resultado es un vino blanco de aspecto brillante, de color amarillo, con tonos verdosos. En nariz destacan las notas muy florales como de violeta y rosa. También frutales como el lichi. Es un vino muy aromático y complejo, con un final de nariz muy elegante. De paladar sedoso, meloso y con cuerpo. Los aromas que encontramos en nariz, están presentes también en boca. Sus perfumes nos envuelven, dando la sensación de que estamos degustando las propias uvas. Retrogusto largo y muy bien equilibrado. Ideal para maridar con mariscos, quesos frescos, arroces, paellas, pescados blancos y azules, comidas asiáticas y foie gras. Temperatura de servicio 6ºC.



vino, así como la gran acogida que ha tenido tanto en concursos como entre los consumidores.

Por otra parte, Mireia ha sido merecedor de la medalla de diamante de los Premios Internacionales Vino y Mujer, en la categoría de vino blanco de variedades aromáticas. Estos premios, celebrados en Madrid y organizados por Alamesa Wine & Beer Action Marketing, cuentan con los reconocimientos especiales de la Organización Internacional de la Viña y del Vino OIV, de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino AEPEV, de la Asociación de Sumilleres Profesionales de Madrid ASUMAD y de la Escuela Española de Cata.

Biodinámico certificado

Pinord fue la primera bodega española en obtener el certificado Demeter, concretamente en el año 2007. Y es que la bodega se preocupa especialmente por recuperar los nutrientes del suelo sin necesidad de emplear productos artificiales. Actualmente continúa apostando por los vinos ecológicos y biodinámicos, ampliando su catálogo. Este año se suma a ellos Diorama Chardonnay.



Bodegas Pinord fue la primera bodega elaboradora de vinos de aguja en España

La Nansa Blanco ya es ecológico

Como comentábamos antes, en 1942 Bodegas Pinord fue pionera convirtiéndose en la primera bodega elaboradora de vinos de aguja en España. Los primeros vinos de aguja fueron la familia de los Reynal, años más tarde Pinord elaboró la familia de La Nansa, a la que pertenece La Nansa Blanco. Se trata de un monovarietal de xarel·lo que este año, como novedad, se elabora de forma ecológica. Posee un transparente y cristalino de color amarillo pálido, con tonalidades verdes. Se observa el desprendimiento de las finas burbujas, que suben a la superficie, formando una leve corona. Destaca por su intensidad aromática de carácter afrutado, sobresalen el plátano verde, la manzana y el albaricoque. Paladar fresco, fino, en el que continúan destacando las frutas, que la armonizan. Sus finísimas burbujas lo hacen refrescante, con cuerpo suficiente teniendo un postgusto largo que deja una sensación final muy equilibrada. Marida con arroces de pescado, arroces mixtos, crustáceos, ensaladas de arroz, ensaladas de pasta, marisco en salsa, moluscos, pasta con salsa de tomate, pasta con salsas marineras, pescado blanco, pescados con salsa, pizza. Temperatura de servicio: 6ºC.





La colección D iorama, premiada en VinoGráfic

Los Premios VinoGráfic, organizados por la consultora Alamesa Wine & Beer Action Marketing, son el primer concurso nacional que reconoce la labor de diseño, comunicación, marketing, publicidad y activos digitales. El pasado mes de abril se realizó el recuento de las puntuaciones telemáticas de la segunda edición. En esta ocasión, el jurado del certamen, presidido por la artista plástica Inma Amo, reconoció la colección de los vinos monovarietales Diorama de Bodegas Pinord con dos galardones: Mejor caja expositora y Mejor material publicitario.

Diorama han recibido dos galardones en VinoGráfic: Mejor caja expositora y Mejor material publicitario

Por un lado, el galardón a Mejor caja expositora reconoce los estuches con dos vinos y cuatro botellitas de aromas de la colección Diorama de Pinord como el mejor de los packagings presentados al concurso. Estos estuches permiten a los consumidores ver y oler el vino sin necesidad de abrir las botellas. Según el jurado se trata de "un paso más allá para ayudar a disfrutar de los vinos y reconocer sus aromas".

Por otro, el galardón a Mejor material publicitario reconoce las guías de cata de la colección Diorama que animan a los consumidores a realizar una cata en casa siguiendo los pasos indicados y a jugar al "Juego de los aromas" con las botellitas que hay en cada estuche.

Recordar que la colección Diorama está formada por seis vinos monovarietales procedentes de viñedos ecológicos, que presentan unos aromas característicos, fáciles de percibir y de diferenciar. Esta colección cuenta con tres estuches de lujo con dos vinos diferentes cada uno: Syrah y Merlot; Garnacha blanca y Garnacha tinta; y, el último, Chardonnay y Pinot Noir Rosado.

Cada estuche contiene, además, cuatro botellitas de aromas, que corresponden a los olores más característicos de los vinos de cada estuche y una guía de cata para ayudar a los consumidores a familiarizarse y a distinguir las diferentes variedades. Además, al final de la guía, se explica el "Juego de los aromas" en el que Diorama quiere que el consumidor identifique, con el pequeño muestrario que se incluye, cada tipología de uva con su vino.*



Pinord está presente en más de 70 países

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

Sangre, sudor y lágrimas.

Es el pasado.

iCombiPro. El nuevo estándar.
Para que puedas trabajar de manera más inteligente, simple y eficiente.





Reimaginado. Reinventado.

MORE 20
TOUR 20

Regístrate ahora y experiméntalo.
rational-online.com

RATIONAL

GALARDÓN ÚNICO

Albret La Viña de mi Madre Reserva 2015 es el único vino español premiado en el concurso Cabernet Sauvignon Masters 2020 -organizado por la revista británica The Drinks Business-, un logro que Fincas Albret consigue por segunda vez consecutiva.





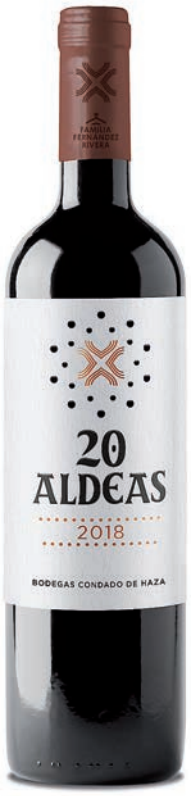
Un crianza medalla de oro

Tarón Crianza 2016 ha sido galardonado con la Medalla de Oro en los Sommelier Wine Awards, un concurso británico en el que solo participan vinos dedicados a la hostelería y la restauración. Este vino, que ha sido el único crianza de Rioja en ganar dicho reconocimiento, había recibido previamente un Bacchus de Oro.



Tesón y esfuerzo

Hace unos años, uno de los viñedos de Rodríguez Sanzo S.L en Toro se vio afectado por la yesca, un mal que ataca al viñedo y debilita las cepas. Sin embargo, en esta bodega apostaron por la innovación y la investigación y desarrollaron diversos sistemas para fortalecer estas cepas y conseguir que sobrevivieran. De este esfuerzo nació el singular "Tras La Yesca", un vino 100% tinta de toro.



Premium y 100% ecológico

Familia Fernández Rivera lanza su nuevo 20 Aldeas, un vino de la tierra de la Bodega Condado de Haza con carácter premium. Siguiendo la norma de este grupo vitivinícola, se trata de un vino 100% tempranillo y 100 % ecológico. En él destacan los aromas a frutas negras, con un toque lácteo, matices de regaliz y torrefactos.



PRIMER VINO EN BARRICA

La bodega turolense Amprius Lagar, del Grupo Térvalis, acaba de lanzar su primera referencia criada en madera, Lagar d'Amprius 92/300 syrah (92 hace referencia a las barricas que hay en bodega, y 300 al tiempo que como mínimo ha permanecido el vino en ellas). Además, se trata del primer vino de Amprius Lagar elaborado al 100% con la variedad syrah.



Un garnacha muy singular

Aires de Garbet 2017, la nueva añada de este singular tinto de garnacha, resulta especialmente elegante, mineral y fresca gracias a la humedad del mar, el rocío de la primavera y la brisa marina que atesora Garbet. Es un vino de color rubí y ribete violáceo con un gran abanico aromático.



Cambio de imagen

Bodegas Corral presenta la nueva imagen de su vino más preciado: Altos de Corral, un tributo al tempranillo y las viñas de Moncalvillo, plantadas en altura en una finca de viñedo ecológico con suelos muy especiales. Junto a estas líneas se aprecia Altos de Corral Single Estate Reserva 2010, un vio de intenso color granate, con aromas a frutas del bosque y sabor a especias, madera y fruta madura.



PREMIER ONLINE

La bodega vallisoletana Leda, perteneciente a Bodegas Masaveu, hizo, el pasado 28 de mayo una "premier" digital de su nuevo vino Guarda de Leda Selección 2015 para los socios de su Club de Vinos. La presentación en exclusiva fue llevada a cabo por Juan Glaría y Miguel Rivero, director técnico y enólogo de Bodegas Leda, respectivamente.



Una parcela con historia

Una parcela perteneciente a la familia Berzal desde tiempos inmemoriales, privilegiada por su suelo, estructura y orientación aporta a la uva tempranillo de sus cepas unas condiciones excepcionales para crear Las Laderas de José Luis. Es este un vino de color rojo picota, con una alta intensidad de aromas. En boca se aprecian unos taninos jugosos de fruta roja, como cerezas picotas y granada.

Mejor vino español

El Frankfurt International Trophy ha seleccionado el Lagar do Cigur Crianza 2013 de la bodega Melillas e Fillos como el "Mejor Vino Español" del evento. De las más de 2.000 referencias de los 40 países participantes, sólo catorce recibieron el máximo galardón que otorga el jurado, el "Gran Oro".



Notas primaverales

Habla Nº 21, de Bodegas Habla, es un vino vivaz y de apariencia untuosa que evoca relajadas jornadas primaverales. Su aroma abre una ráfaga de frescor mentolado, con notas balsámicas, cedro y hierbabuena. En boca, su entrada es cremosa, con un tacto fino y sedoso. Oleoso y opulento, llena el paladar para culminar en un final sorprendente.





TRIBUTO AL TEMPRANILLO

Bodegas Corral estrena la nueva imagen de su vino mas preciado, Altos de Corral, un tributo al tempranillo y a las viñas de Moncalvillo, plantadas en altura, en una finca de viñedo ecológico con suelos muy especiales.



Reconocimiento público

La aplicación de vinos online Vivino ha escogido dos vinos de Alto Moncayo como ganadores de sus 2020 Wine Style Awards. Estos premios son la culminación de escaneos y clasificaciones de millones de consumidores de vino, no críticos. Los premios de este año se basan en los datos de Vivino del calendario 2019 y cuentan con 1.830 de los mejores vinos de los 183 estilos de vino más populares.



Elegante, profundo y largo

Bodegas Valtravieso presenta su Crianza, un vino elegante, profundo y largo, que tiene su origen en la finca “La Revilla” y que crece a más de 915 m sobre el nivel del mar, y en un suelo pobre en el páramo calizo de la Ribera del Duero. Es 100% tempranillo que en boca da una sensación fresca y untuosa, con un largo final sobre un tanino aromático.



Buena crítica

Protos Reserva 2014 se consagra ante la crítica estadounidense en las publicaciones Wine & Spirits, Wine Enthusiast y Wine Spectator, al ser elegido como “Mejor Ribera del Duero del año”, y le otorgan 93 y 92 puntos respectivamente en sus catas.



Un rosado tradicional

Rosado de Lágrima forma parte de la serie firmada por Javier Ochoa, que recoge 6 de los vinos más conocidos de Bodegas Ochoa. En ellos, Javier volcó toda su experiencia y el amor que su padre Adriano le había inculcado desde pequeño por la tierra y la tradición. Su objetivo en la creación de este vino en concreto era el de crear el mejor rosado, con las mejores uvas y empleando el método propio de Navarra: el sangrado.



LA PUREZA DE LA GARNACHA

El Rosado de Lágrima 2019 está elaborado mayoritariamente con la garnacha procedente de las viñas en terraza que Barón de Ley tiene en la Finca de los Almendros, viñas que nacen a partir de una cuidadosa selección clonal y que, por su altitud y por las condiciones climáticas en las que se desarrollan, permiten un equilibro perfecto entre grado, color y acidez.

Los mejores momentos *están por venir*

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

Aromas atlánticos

El vino La Val, de Bodegas La Val, es un albariño procedente de viñedos propios, situados en el sur de la D.O. Rías Baixas. Presenta un intenso color pajizo con brillantes destellos verdes. Sus aromas son atlánticos, de hierbas frescas y laureles, con sutiles notas frutales y cítricas, y agradables recuerdos de frutas blancas y compotadas. En boca es todo frescura y sabrosidad.





Un garnacha blanca de La Rioja Alavesa

Bodegas Izadi lleva años apostando por las variedades autóctonas para elaborar sus vinos. Con la nueva añada de Larrosa Blanca 2019, continúa este proyecto de elaborar su vino con garnacha blanca. Esta variedad presenta una escasa producción en La Rioja, por lo que este vino, en su segunda añada, es el resultado de la selección de las mejores parcelas.



Joven y complejo

Bodegas Emilio Moro presenta la tercera añada de su vino más joven de El Bierzo, elaborado 100% con uva Godello y con crianza en fudre de roble francés. Se trata de un blanco complejo y elegante que explota todo el potencial de esta variedad, respetando su identidad e intensidad pero sin renunciar a la frescura.



SABOR ENVOLVENTE

Pazo Pegullal es un albariño de gran calidad, perteneciente a la D.O. Rías Baixas y que ha recibido numerosos reconocimientos. Se ofrece amplio en nariz, con recuerdos a fruta de hueso madura, piel de limón, flores blancas, balsámicos, hierbas aromáticas y piedras de río. Su sabor es amable, suave, untuoso y envolvente.



Un vino vivaz

Hacienda López de Haro es un vino elaborado con viura y otras variedades (malvasía, garnacha blanca, tempranillo blanco, sauvignon blanc y chardonnay). Es de color amarillo pajizo, de gran limpidez y vivacidad. En nariz, ofrece un ensamblaje de aromas florales y frutas, con intensos matices de membrillo. En boca resulta armonioso y persistente.

ACCIÓN ÉTICA

La ginebra Monkey 47 lanza Triste, pero cierto, una serie exclusiva de seis botellas vacías, en las que sustituye su característico mono Max por seis especies de primates en peligro de extinción. Con esta ausencia de la materia prima de Monkey 47, que lanza su ginebra, pero sin ginebra, se pretende concienciar en torno al impacto que la deforestación y la caza furtiva tienen sobre la población mundial de primates.





Masterclasses virtuales



Nordés, la primera Atlantic Galician Gin, ofrece, a través de sus redes sociales (Instagram y Facebook), una serie de videotutoriales con su embajador de marca, Emmanuel Dupont-Machet, en las que enseña a preparar los combinados más populares.

Edición de aniversario



Para celebrar su décimo aniversario, Gin Mare lanza Capri, una ginebra de edición limitada con nuevos ingredientes. Esta botella contiene los mismos botánicos con los que se destila Gin Mare –oliva arbequina, albahaca, romero y tomillo- que se complementan con un toque cítrico al añadir limón y bergamota.



Mejor whisky francés

El whisky Bellevoye ha sido reconocido en los World Whiskies Awards 2020 como mejor marca francesa de whiskies. Su whisky Bellevoye Negro con turba ha obtenido la Medalla de Oro en este prestigioso certamen internacional, mientras que el Bellevoye Blanco de Sauternes ha recibido la Medalla de Bronce.



DISFRUTAR DE LOS BUENOS MOMENTOS

Licor 43 ha lanzado la iniciativa "Tengo Un Espresso43 Pendiente con", que anima a compartir un Espresso43 con quien se desee. Para dar vida a esta cadena, Licor 43 y Cayetana Gillén-Cuervo comparten una serie de charlas con personalidades del mundo de la cultura y el arte a través de directos en el perfil de instagram de la actriz.



Recetas compartidas

El director gastronómico del emblemático hotel solo para adultos Royal Hideaway Playacar (Riviera Maya, México), Alejandro Sánchez, conecta en directo con todos los seguidores de las redes sociales del hotel para desvelarles los secretos de algunas de sus mejores creaciones.

Las propuestas de Jon García

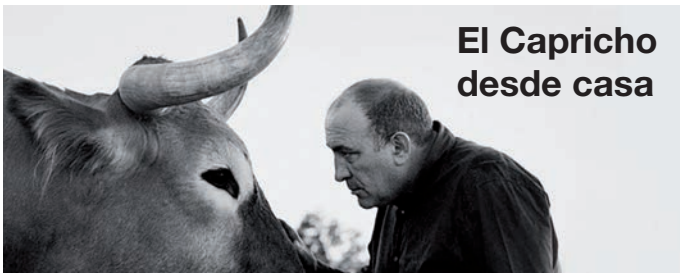
El chef Jon García de Negresco Restaurant propone dos recetas ricas y saludables, sencillas de preparar pero muy apetecibles, que ayudarán a completar los menús diarios. Estas son la crema de calabacín y la hamburguesa de ternera con patatas al microondas.



Recuperar cultivos perdidos



El chef Pablo González Conejero está trabajando con el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo para involucrar a los agricultores en la recuperación de cultivos perdidos. Esta afirmación fue lanzada a lo largo de la sesión virtual de San Sebastián Gastronomika.



El Capricho desde casa

El equipo de El Capricho, liderado por el chef José Gordón, ha puesto en marcha una serie de medidas con el fin de garantizar el servicio a domicilio a todos aquellos clientes que deseen disfrutar de sus prestigiosos productos. Entre las acciones puestas en marcha, cabe destacar el lanzamiento de nuevos productos para la tienda online, muy necesarios para la cocina del día a día, como la aguja de buey para guisar, la espaldilla de buey para la plancha o el magro de buey para hacer carne picada o hamburguesas.

Cocina a domicilio

El restaurante Etéreo by Pedro Nel, dirigido por el reconocido chef colombiano Pedro Nel Restrepo, quien ocupa la primera posición en "Restaurantes de Santa Cruz de Tenerife" de la prestigiosa plataforma TripAdvisor, aporta la experiencia de su cocina a domicilio, trasladando el restaurante al cliente.





Servicio a domicilio

La propuesta culinaria de Mario Céspedes, una insólita y armónica fusión entre las cocinas peruana, nikkei y española, ya puede disfrutarse en casa gracias al nuevo servicio delivery y take away que ofrecen sus dos restaurantes en la capital, Ronda 14 y Cilindro. Ronda 14 y Cilindro

RONDA 14 Y CILINDRO
Para pedidos y reservas:
C/Francisco de Navacerrada, 58. Madrid.
Tels.: 913 568 577/648 175 359/690 156 695.

COCINA SOLIDARIA



El restaurante de alta cocina italiana Orobianco (1 estrella Michelin y 1 Sol Repsol) de Calpe elabora 700 comidas a la semana, destinadas a cubrir las necesidades de Cruz Roja, del albergue habilitado para personas sin techo en el pabellón Domingo Crespo y para el centro de salud. También sirve a municipios de los alrededores como Benissa y Altea.

OROBIANCO
Urb. Colina del Sol, 49-A.
Calpe, Alicante.
Tel.: 965 837 933.
www.orobianco.es

Al aire libre

La azotea terraza La Cocina de San Antón se ha preparado a conciencia en extremar las medidas de seguridad contra el Covid 19 para que su clientela se sienta realmente tranquila y pueda seguir disfrutando sin ningún temor. Entre las medidas adoptadas destacan la desinfección con ozono por una empresa certificada; personal dotado de mascarillas quirúrgicas desechables, geles de hidroalcohol en todas las mesas, cartas plastificadas y en código QR.



LA COCINA DE SAN ANTÓN
C/de Augusto Figueroa, 24. Madrid. Tel.: 913 300 294.

Una terraza con mayúsculas



La terraza Varsovia Amares se sitúa en la azotea del Hotel NH Gijón y se ofrece como uno de los must del verano. Aúna lo mejor de la brillante coctelería de Varsovia y la divertida e informal propuesta gastronómica de Amares Gastronomía. Montada junto a la piscina, permite disfrutar de increíbles vistas a la bahía de Gijón y la icónica playa de San Lorenzo.

VARSOVIA AMARES Paseo Doctor Fleming, 71. Gijón. Tel.: 985 195 755.

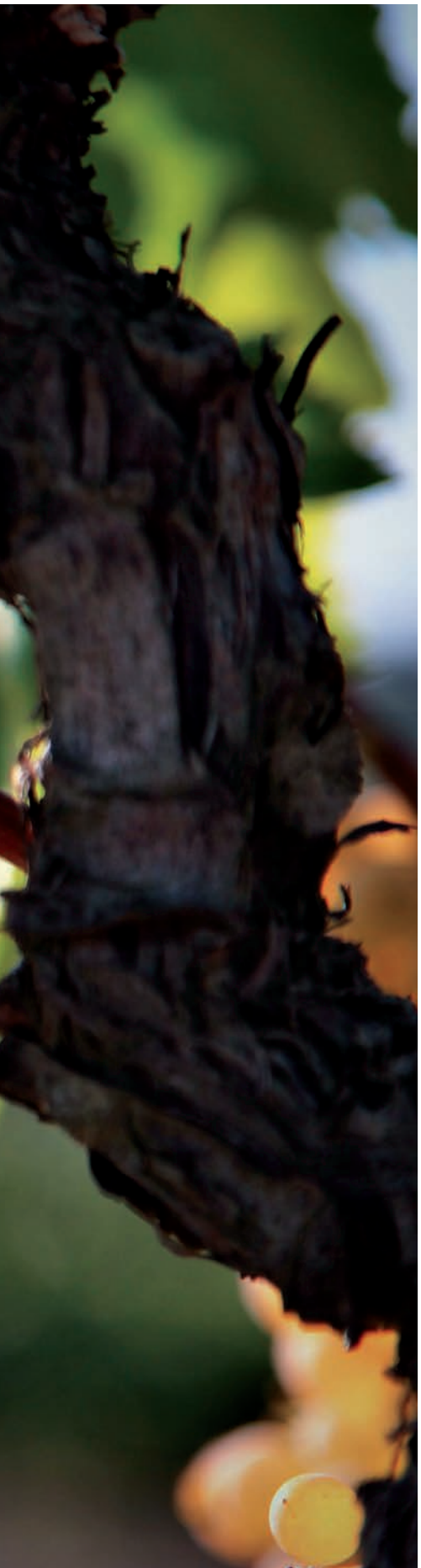
D.O. PENEDÈS



El reino del xarel·lo

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. Unos vinos que son todo aroma, sabor y calidad. Un placer para los sentidos.

INFORMACIÓN FACILITADA POR LA D.O. PENEDÈS.
FOTOS: MARIA ROSA FERRÉ.





Podríamos decir que el Penedès es sinónimo de vino, ya que se trata de una zona en la que el cultivo de la vid se remonta 2.700 años atrás –antes incluso de la llegada delos griegos– y actualmente sigue siendo la actividad principal de sus habitantes. Así pues, esta Denominación de Origen tiene muy claro que quiere seguir poniendo en valor su pasado y el prestigio que sus vinos han alcanzado a los largo de la historia, pero con la vista siempre puesta en el presente y en el futuro. Y es que el éxito de los vinos del Penedès no es consecuencia de ninguna moda ni de ninguna casualidad, sino fruto de la experiencia de bodegas y viticultores que, en muchos casos, son sagas familiares con cuatro o cinco generaciones a sus espaldas. Tradición que se renueva con savia fresca gracias al cambio generacional que se ha ido produciendo en estos últimos años. Unas nuevas generaciones, eso sí, que tienen claro que dignificar el territorio y los vinos que aquí se producen a través de lo que los hace únicos y diferentes es una prioridad. A ello se suma una apuesta cada vez mayor por la producción 100% ecológica.

Un paisaje singular, unos vinos singulares

La diversidad de los vinos del Penedès –blancos, tintos, rosados y también vinos dulces y espumosos– nace de la singularidad de este territorio. Mil sabores y aromas son el fruto de las diferencias climáticas, paisajísticas y de la variedad de sus suelos, aquí tintados del verde de sus montes, allí del azul de las aguas mediterráneas. Y es que hay viñedos situados en la costa y otros en el interior, diferenciándose tres grandes zonas: el Penedès Superior (cercana a la Cordillera Preliitoral), el Penedès Marítimo (junto al mar y en la Cordillera Litoral) y el Penedès Central (entre una y otra zona). Estas tres zonas tienen a su vez diferencias climáticas que marcarán el carácter de las uvas que allí nacen: la zona del Penedès Marítimo (Baix Penedès y Garraf) es más templada por la influencia y proximidad del mar, una influencia que amortigua las máximas temperaturas los días de golpe de calor, disminuyendo los riesgos que conllevan los efectos del cambio climático. El Penedès Superior (Alt Penedès, Alt Camp, Anoia y Baix Llobregat) goza de precipitaciones más frecuentes y de mayor contraste entre temperaturas máximas y mínimas. El Penedès Central (fundamentalmente Alt Penedès) es el compendio de ambos microclimas.

Vinos blancos

Como decíamos al principio, la D.O. Penedès es famosa por la calidad de sus vinos blancos, que se elaboran con variedades autóctonas (macabeo y parellada) y con variedades que se han introducido y aclimatado con éxito a la zona (chardonnay, riesling, sauvignon blanc...), pero sin dudad destacan los monovarietales de xarel·lo, variedad autóctona que se ha convertido en el estandarte de la Denominación.

Los vinos blancos jóvenes del Penedès ofrecen una gran riqueza aromática, una textura suave y un buen equilibrio entre acidez y alcohol. Además de jóvenes, también encontramos interesantes blancos de fermentación en barrica o de crianza que evolucionan positivamente entre dos y cinco años.

A la hora del maridaje, los blancos ligan con comidas suaves, preparados sin salsas, como pescado, marisco, ostras, huevos, platos fríos y quesos frescos o semisecos.



A DESTACAR

- **La D.O. Penedès es la primera denominación de origen que se creó en Cataluña y una de las más antiguas de España.**
- **Se proclama en 2014 como la primera D.O. 100% ecológica del mundo con respecto a los vinos espumosos de calidad.**
- **Cada vez hay más bodegas que apuestan por el cultivo ecológico dentro de esta denominación, que ha sido pionera mundial en ese aspecto.**
- **En esta zona siguen trabajando en las variedades propias y recuperadas para la adaptación al cambio climático.**
- **Los vinos blancos de xarel·lo son los abanderados de la D.O. Penedès, pero también destacan sus modernos rosados y sus tintos con cuerpo.**
- **Las ventas rondan los 18.000.000 de botellas anuales.**

Los xarel·lo

Aunque presenta notas discretas de pera y manzana verde, generalmente la variedad xarel·lo carece de los espectaculares aromas frutales de otras blancas. Es más bien una variedad de carácter herbáceo y vegetal pero con estructura en boca. Es precisamente por esta fuerza de carácter (y por su ubicuidad dentro del Penedès) que ha formado parte desde siempre de la composición del cava, aportando robustez y alcohol a las mezclas más débiles de parellada y macabeo. Como la parellada, es una variedad específicamente catalana, pero ésta tiene un difícil cultivo, pues requiere zonas altas y frescas, y produce vinos de más acidez y menor estructura.

Hasta aquí, la descripción del xarel·lo blanco, el más conocido, pero también existe el rojo, que tiene una piel más gruesa que la de su homónimo blanco y eso le lleva a ser vendimiado más tarde, y es esa misma piel más gordita la que le da un color pálidamente rosado al vino, muy llamativo y característico. En el Penedès, algunos viticultores la han redescubierto, haciéndola rebrotar de sus casi cenizas pues se encontraba hasta hace poco a punto de su desaparición. Los vinos de xarel·lo pueden tener reminiscencias de los exitosos blancos de otras zonas. Al igual que el verdejo de Rueda o la godello de Valdeorras, que hoy son uvas de moda, produce vinos que acompañan muy bien la comida: de aroma discreto, boca untuosa y cierto vigor. Sin ser tan estructurados como los buenos verdejos de Rueda, pueden compartir con ellos cierta corpulencia y una gama aromática vegetal, en la que se marcan bien los aromas anisados y de "prado mojado" y heno. Con los vinos gallegos de godello, los vinos de xarel·lo tienen en común una acidez bastante fresca, que les da estabilidad, y algunos bodegueros han descubierto que puede fermentarse y criarse en barrica con sus lías sin grandes pérdidas aromáticas.

Así pues, en líneas generales podemos decir que la variedad xarel·lo produce vinos poco



VARIEDADES

BLANCAS

Xarel·lo, chardonnay, malvasia de Sitges, parellada, riesling, macabeo, moscatel de Alejandría y sauvignon blanc.

TINTAS

Garnacha, syrah, monastrell, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, samsó y ull de llebre.



aromáticos, equilibrados y con cierta estructura y consistencia en boca, con sensaciones amargas, que la hacen apta para la mezcla con la parellada y la macabeo.

Los vinos jóvenes son suaves, con un carácter sedoso pero con cuerpo, buena acidez, afrutados, ligeramente aromáticos y con excelente graduación alcohólica. Son muy equilibrados y adecuados para acompañar pescados y carnes blancas.

Los vinos de xarel·lo con vocación de crianza resultan consistentes, cálidos, largos, con final mineral y expresión marcadamente varietal, a través de la maceración de la piel, la fermentación en barricas o huevos de cemento, crianzas con las lías… Normalmente el xarel·lo con paso de barrica es más complejo, con aromas a flores blancas, a tostados y vainilla dependiendo del tipo de roble. Son vinos ideales para tomar como aperitivo, para acompañar pescados, mariscos, quesos suaves, arroces, carnes blancas y con cocina asiática como la vietnamita, japonesa o china.

Vinos tintos

Fruto de la experimentación, la constante innovación y de la recuperación de variedades propias y atendiendo a las nuevas tendencias de los paladares, la D.O. Penedès ofrece una amplia y exquisita gama de vinos tintos de calidad.

Elaborados con garnacha, syrah, monastrell, merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, samsó, ull de llebre, los tintos de la D.O. Penedès son todo un lujo para los sentidos. Mejoran con el paso del tiempo si se mantienen en las condiciones apropiadas. Según la cosecha y el tipo de uva, pueden evolucionar entre 4 y 5 años. En la mesa, para acompañar un reserva tinto o sencillamente un buen vino tinto D.O. Penedès, se recomiendan las carnes rojas y los asados. Para los vinos tintos aromáticos, la carne blanca y los quesos azules resultan de lo más adecuado y sugerente.

Vinos rosados

En el Penedès hay una nueva generación de vinos rosados, con mayor o menor intensidad de color y aromáticamente complejos, que son grandes vinos y que en nada tienen que envidiar a un buen vino blanco o tinto joven. En cuanto a su maridaje, hay platos que casi piden un vino rosado como los arroces y pastas, y otros con los que combina perfectamente, como las carnes blancas y las verduras a la brasa.

Espumosos: Clàssic Penedès

Los vinos espumosos de calidad se han elaborado en la D.O. Penedès desde sus inicios, aunque siempre en un volumen mucho menor que los vinos tranquilos. Sin embargo, desde 2013 con la entrada de nuevas bodegas es cuando este tipo de vinos se han impulsado dentro de la D.O. En 2014 reciben el nombre de Clàssic Penedès, y a partir de ahí se marcan las directrices que definen este productote altísima calidad. Los Clàssic Penedès, siguen el método tradicional y ancestral de elaboración de los mejores espumosos de calidad de todo el mundo y se caracterizan por 3 puntos principalmente: 100% ecológico, 100% Penedès y 100% Reserva. Es decir, todos los espumosos Classic Penedès nacen con la garantía de respetar una agricultura que se integra en el medio, utilizando métodos tradicionales de cultivo y técnicas 100% ecológicas; son un producto con identidad definida y para ello su producción se limita exclusivamente al territorio de la D.O. Penedès, potenciando por encima de todo las variedades ancestrales y propias de esta tierra; finalmente, permanecen un mínimo de 15 meses en la bodega, por lo que todos todos son reserva. Los elaboradores son: Albet i Noya, Aymar, Bonans, Celler Can Morral del Moli, Celler Grapissó, Celler



Estancias y experiencias para el personal sanitario

Establecimientos de la Ruta del Vino del Penedès proponen a los profesionales del sector sanitario una serie de estancias y experiencias turísticas con descuentos en agradecimiento a su labor. Así, alojamientos, bodegas y empresas que realizan actividades turísticas, ofrecen descuentos para disfrutar de estancias en alojamientos rurales, visitas a las bodegas y otras experiencias. La duración de la promoción será desde la finalización del estado de alarma hasta el 30 de noviembre. Más información: www.enoturismepenedes.cat

Están previstas acciones promocionales por parte de la D.O. Penedès en tiendas especializadas tan pronto como la situación actual lo permita

Puig Romeu, Cellers AT Roca, Clos Lentiscus, Colet, Finca Viladellops, Loxarel, Mas Bertran, Mas Comtal, Mas dels Clavers Can Gallego, Miquel Jané, MontPicolis, Plana d'en Jan y Torre del Veguer.

Impulso de la venta online

La web de la D.O. Penedès ha incorporado la opción de venta *online* para todas las bodegas de la denominación de origen que lo soliciten. Esta iniciativa iniciada en los inicios del estado de alarma, ya acoge a más de 40 bodegas. La web de la D.O. Penedès recoge en su apartado de "Bodegas" la opción de acceder directamente a la tienda *online* de cada bodega o al contacto en caso de hacerse la venta directa por otros medios (*whatsapp*, correo electrónico). Con esta acción, la D.O. Penedès pone a disposición de sus bodegas, todas las herramientas para impulsar el consumo de vinos Penedès y sumar esfuerzos en la reactivación de ventas tocadas por la crisis del Covid19.

Los usuarios que quieran realizar una compra *online* de vinos de la D.O. Penedès, pueden acceder a la web (www.dopenedes.cat) y dirigirse al apartado "Bodegas" o acceder mediante al destacado que se ha colocado en la *home*. Allí encontrarán un listado de todas las bodegas de la denominación de origen. Las que permitan compra *online* están destacadas con un icono en forma de carro de compra. Clicando sobre el nombre de la bodega, accederán a una ficha donde encontraran el link de su web o tienda *online*.

Desde la DO Penedès anuncian que se adaptarán a las condiciones que vayan marcando las diferentes fases de la desescalada.

Aún así, y como ya se ha hecho en los últimos años, la D.O. Penedès tiene previsto también realizar acciones promocionales en tiendas especializadas, una vez las medidas del gobierno sean más flexibles.



"Nos hemos visto obligados a cambiar algunos de los caminos comunicativos y de promoción, pero seguimos con el objetivo de dar a conocer el alto nivel de los vinos que se elaboran en el Penedès"

Francesc Olivella
Director de la D.O. Penedès

Los vinos Penedès en los medios y las redes

Paralelamente a esta iniciativa, la D.O. Penedès también está realizando otras acciones comunicativas desde que se inició la crisis. Una de ellas ha sido la campaña de anuncios en la cadena autonómica catalana, TV3, recordando que la viña sigue su curso, que durante el confinamiento ha tocado disfrutar de los vinos Penedès en casa, y que poco a poco se están empezando a disfrutar en compañía.

Por otra parte, la denominación de origen también ha reforzado la comunicación en redes sociales a través de catas *online* y charlas con profesionales e *influencers* del sector como la periodista y sumiller Meritxell Falgueras o Núria Mañé, o colaboraciones con publicaciones de ocio y turismo como *Time Out*. ❋

El Fanio 2018

El xarel·lo El Fanio es uno de los vinos más emblemáticos de Albet i Noya, pionero en la viticultura ecológica en España, que practica desde 1978. Procede de tres hectáreas de viñedo viejo ubicadas en lo alto de las Muntanyes d'Ordal, en la finca de Can Milà de la Roca, entre bosques mediterráneos e imponentes paredes de piedra seca. Un terruño muy poco profundo, hecho que limita el vigor de la planta y da como resultado una uva muy concentrada. El Fanio es fruto de tres sistemas de crianza distintos. Una parte descansa 8 meses en barricas de acacia. Otra, en huevos de cemento (que le otorga su característica untuosidad). La tercera parte reposa en depósitos de acero inoxidable con el fin de preservar la máxima frescura de la variedad. Además, es un vino que utiliza levaduras autóctonas seleccionadas en el propio viñedo y que le da una tipicidad muy especial que encontramos en todos los xarel·los que elabora la marca: el joven Xarel·lo Curiós y el espumoso ancestral Efecte.
El Fanio puede adquirirse en tiendas especializadas o en la Shop on line de la marca. ❋

Perfecto para acompañar platos de pasta, ensaladas, carnes blancas o pescados en salsa

ALBET I NOYA S.L.
Can Vendrell de la Codina
08739 Sant Pau d'Ordal (Barcelona)
Tel.: 938 994 812
www.albetinoya.cat



NOTA DE CATA

Variedad: Xarel·lo
Características: Sorprende la cremosidad y elegancia de este xarel·lo de marcado carácter floral con tonos de fruta fresca, flor de naranjo e hinojo. En boca es untuoso, con acidez fresca, encurtidos de tipo membrillo y final con el toque característico del xarel·lo.

Xarel·lo Vermell 2019



Estamos ante un vino muy emblemático de la D.O. Penedés con el que Canals & Munné recupera una variedad ancestral olvidada, con una producción limitada a 2.250 botellas por la poca cantidad de viñas actuales. Debe su nombre al color rojo de las uvas y refleja la filosofía de calidad, tradición y modernidad de la centenaria bodega, en una clara apuesta por la cultura del vino.
Es diferente, con marcada personalidad y de aromas intensos. Toda una apuesta por la excelencia fruto de un gran trabajo de la bodega. Sin duda, un vino muy exclusivo que poseen pocas bodegas y todo un placer para los sentidos que se está poniendo de moda.
Ideal para comer con arroces de marisco, pescados ahumados, aperitivos, escabechados o verduras a la brasa. Servir frío entre 4º y 6º C.❋

Un vino singular para paladares exigentes, ideal para compartir y disfrutar



BODEGA CANALS & MUNNÉ
Ctra. de Sant Sadurní a Vilafranca Km. 0,5
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) · Tel.: 938 910 318
www.canalsimunne.com

NOTA DE CATA

Variedad: 100% xarel·lo vermell o cartoixà vermell
Características: A la vista tiene tonos rojizos y anaranjados. En nariz tiene una complejidad sorprendente a hinojo, fresas silvestres, melocotón, pomelo y un toque de salino. En boca es amplio y sedoso, suave y elegante, amable y fácil de beber. Nos comunica la mineralidad del terruño.



Selección exclusiva

Mimat by Giró Ribot se obtiene a partir de una mezcla de muscat de Frontignan (90%) y malvasia de Sitges (10%). Las uvas cuidadosamente seleccionadas provienen de viñedos de bajo rendimiento y de parcelas individuales, reservadas para la producción del vino Mimat. En nariz se presenta explosivo, con intensos aromas de uva fresca, mientras que en boca se aprecia fresco, estructurado y elegante.

EQUILIBRIO PERFECTO

Con el aval de Juvé & Camps, Propietat d'Espiells ofrece Miranda d'Espiells, un vino blanco monovarietal de chardonnay madurado en botella. De color dorado, ostenta una expresión aromática compleja, en la que se aprecian notas de fruta blanca madura. Destaca por su frescura, finura y buena acidez.





Una propuesta joven

Cepell Blanc 2019 es la propuesta de Eudald Massana Noya, un vino joven elaborado a partir de macabeo, xarel.lo y viognier. Producto de una fermentación a bajas temperaturas, destaca por los aromas florales que otorgan una intensa sensación de frescura. En boca es equilibrado, redondo y fresco.



Taninos nobles

Mas la Plana 2016, de Familia Torres, se elabora con uvas cabernet sauvignon, procedentes de las parcelas de la finca del mismo nombre. Es fruto, entre otros factores, de una añada seca y de una cuidadosa selección manual de las uvas. Tras pasar 18 meses en barrica de roble francés, destaca por sus taninos nobles y saludables.



100% ECOLÓGICOS

Vallformosa presenta, bajo el paraguas de Cultivare, su primera línea de vinos 100% ecológicos. Con la marca Freyé se lanza un blanco 100% xarel.lo y el Freyé Tinto ecológico, elaborado con siryah, merlot y garnacha tinta.

Exuberante y exótico

Realizado solamente a partir del mosto flor y tras una corta maceración de tres horas, el Merlot 2019 de Rovellats resulta exuberante y exótico en nariz, con aromas a fresas y otras frutas del bosque. En boca transcurre como una explosión de sensaciones de fruta roja muy madura, con un ligero fondo cítrico.



Un acompañante muy versátil

Vinyarets, de Familia Torres, surge de la combinación de garnacha, tempranillo y sumoll. Es de color rubí, luminoso y brillante. En nariz se presenta delicado, fragante, atractivo y frutal, mientras que en boca seduce sobre todo por la finura de su tanino. Marida con todo tipo de aperitivos y platos.





Tradición histórica

El nombre de este vino de Sumarroca, 2CV -Dos Cavalls (dos caballos)- hace referencia a los primeros trabajadores que llegaban a Monistrol de Anoia, seducidos por la oportunidad laboral de trabajar al cuidado de un viñedo, a cambio de una casa y dos caballos. Se trata de un vino elaborado con xarel.lo rojo, que resulta amplio y afrutado con una sensación final larga y refrescante.

Una gran cosecha

Nadal lanza al mercado el Nadal X Vermell 2019, un monovarietal de xarel.lo rojo, con el que se ha elaborado un vino blanco fresco y sofisticado. Afinado en depósito inoxidable, desprende aromas de frutas con hueso y sutiles notas especiadas. Resulta untuoso, versátil y complejo. Surge de una cosecha extraordinaria de la que se obtuvieron 7.920 botellas.





CON GLAMOUR

Únicamente los años en los que la uva es excepcional se produce este Gran Reserva, procedente de Vinya La Scala, una pequeña parcela de 1963. Considerado el primer vino realizado mayoritariamente en España con la variedad cabernet sauvignon, su nombre rinde homenaje al restaurante de Jean Leon en Beverly Hills. De color rojo cereza picota, es untuoso y elegante, con aromas de fruta roja sobre un fondo de tostados.

Vinos de gran identidad



Ubicada en la provincia de Barcelona –en la comarca del Bages que le da nombre– sus vinos tienen una peculiaridad: quedan impregnados con notas balsámicas de lavanda, tomillo y romero, plantas aromáticas que pueblan los bosques de pinos, robles y encinas que rodean los viñedos.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. PLA DE BAGES.

D.O. Pla de Bages

Las Denominaciones de Origen pequeñas tienen sin duda una ventaja: son muy fieles a su territorio por lo que el fruto de sus vides da lugar a vinos de gran identidad. Es el caso de la D.O. Pla de Bages, que cuenta con tan solo 15 bodegas adscritas. Eso sí, estas bodegas son herederas de la larga tradición vitivinícola de la que fue, en el siglo XIX, la comarca con más viña de Cataluña. Estas bodegas son mayoritariamente explotaciones familiares, y todos tienen viñedo propio. Esto implica un cuidado tradicional y muy personalizado de la vid que se traduce en la calidad de sus vinos. Cabe destacar que existe una muy buena relación entre todas ellas, hecho que convierte la D.O. Pla de Bages en un equipo cohesionado y muy cooperativo.



Variedades

- **Blancas:** Macabeo, chardonnay, sauvignon blanc, gewürztraminer y malvasía.
- **Tintas:** Mandó, sumoll, picapoll tinto, garnacha tinta, cabernet sauvignon, tempranillo, cabernet franc y syrah.



Nos situamos en el mapa...

La zona de producción está situada en la provincia de Barcelona, en una llanura irrigada por los ríos Cardener y Llobregat, entre las formaciones montañosas de Montserrat y la Sierra de Castelltallat, el Parque Natural de Sant Llorenç del Munt y l'Obac o el macizo de Montcau.



El territorio

Dentro de un clima continental mediterráneo de media montaña, el Bages dispone de las condiciones idóneas para el cultivo vinícola: un excepcional microclima, una pluviosidad escasa y una fuerte oscilación térmica, además de un suelo franco arcilloso y calcáreo. Estas peculiaridades hacen del Bages una zona óptima para la obtención de vinos de gran identidad.

Un poco de historia

Para entender el presente hay que echar la vista atrás y mirar al pasado. Los primeros indicios del cultivo de la vid y de elaboración del vino en el Bages los encontramos en las villas romanas. La caída del imperio romano y la posterior invasión musulmana hizo que muchas tierras se despoblaran. La situación no mejoraría hasta el s. IX, al repoblarse la Cataluña Central. A partir de la década del 970 la viña se extendió y el monasterio de Sant Benet de Bages (Sant Fruitós de Bages, Barcelona) jugó un papel fundamental en este periodo. El Bages era la comarca donde se cultivaba la viña situada más hacia el interior de Cataluña, siendo la proveedora de vino de las llamadas tierras de montaña.

La expansión de la viña en el s. XIV es destacable y tras un periodo convulso, en los siglos XVI y XVII el comercio del vino pasó a ser muy importante.

Es de destacar que en la Edad Media el vino se elaboraba en la misma viña, en cubos excavados en la roca, facilitando el transporte. Para mejor seguridad y conservación, posteriormente se fue llevando la vinificación hacia las masías.

Entre 1860 y 1890 el Bages fue la comarca con más viña de Cataluña (hasta 27.700 hectáreas). En 1860, la plaga de la filoxera disparó la demanda de vinos, multiplicó los precios e hizo que los agricultores plantaran viñedos en todas partes para aprovechar el momento. La viña llegó a las montañas y nació un nuevo paisaje estructurado en bancales de piedra seca y barracas de viña.

De esta época de esplendor queda el patrimonio único de las tinas a pie de viña que constituyen una de las joyas del patrimonio etnológico de Cataluña.

Dos tintas a tener en cuenta...

• MANDÓ: Es una variedad casi olvidada que se está recuperando satisfactoriamente. Los vinos elaborados con ella sorprenden por su calidad y personalidad. Por ello, se está realizando un gran esfuerzo para su reintroducción rescatando las pocos cepas que han sobrevivido a su abandono. Da racimos troncónicos de tamaño medio considerablemente compactos, sus granos son pequeños y esféricos llegando a la madurez con una tonalidad violácea.

• SUMOLL: La variedad autóctona tinta más conservada en la zona. De ciclo medio, uva gorda y producción media elevada. Da vinos tintos de poco color pero mucha frescura y estructura tánica, un estilo de vinos continentales (es decir, más parecidos a pinots noirs y nebiolos que a variedades bordelesas. Siempre se había considerado una buena variedad para la obtención de rosados debido a sus taninos de difícil maduración.



BODEGAS

- Abadal *abadal.net*
- Cava Gibert *cavagibert.com*
- Celler Cooperatiu d'Artés - Artium *cavesartium.com*
- Celler Cooperatiu de Salelles *coopsalelles.com*
- Celler Grau i Grau *cellergrauigrau.com*
- Celler Les Acàcies *lesacacies.com*
- Celler Sanmartí *cellersanmarti.cat*
- Celler Solergibert *cellersolergibert.com*
- Collbaix - Celler el Molí *cellerelmoli.com*
- Exibis *exibis.com*
- Fargas - Fargas *fargas-fargas.com*
- Heretat Oller del Mas *ollerdelmas.com*
- Mas de Sant Iscle *masdesantiscle.com*
- Vins Colltor *vinoscolltor.com*
- Celler Sant Miquel d'Oló *cellersantmiqueldolo.com*

Picapoll: la variedad estrella

Aunque existe el picapoll tinto, la variedad autóctona que más caracteriza a la D.O. Pla de Bages es la picapoll blanca. Se trata de una variedad tardía, de grano ovalado y piel gruesa, que lo protege en su larga maduración. Da vinos de acidez media que los hace muy amables y potencia su sensación de volumen. Aromáticamente revela notas cítricas, como el pomelo, la hierba aromática lavanda y en los años más frescos las notas florales (flor blanca como el jazmín).





En 1895, la filoxera ya afectaba la totalidad de la comarca. La complementariedad con el sector textil hizo que muchas familias pudieran resistir la plaga sin arruinarse. Inmediatamente después de la plaga se comenzó con la plantación de nuevas cepas con pies americanos y no se puede decir que la filoxera acabó con la tradición vitivinícola en la zona. No obstante, el abandono de la viña fue progresivo entre 1925 y 1989, empezando a resurgir de su cenizas a partir de los años 90 del siglo XX, creándose la Denominación de Origen Pla de Bages en 1995.

¿Sabías que...?

- **Algunas teorías afirman que el nombre de Bages viene de Bacus, el dios pagano del vino.**
- **Las bodegas son herederas de la larga tradición vitivinícola de la que fue, en el siglo XIX, la comarca con más viña de Cataluña, alcanzando las 27.700 ha**
- **Es el único lugar de España donde se cultiva la variedad autóctona picapoll.**
- **El próximo mes de octubre la D.O. Pla de Bages cumplirá 25 años**
- **La D.O. Pla de Bages comercializa aproximadamente 1.000.000 de botellas cada año y exporta un 20%.**

Actualidad

La mayoría de las bodegas de la D.O. Pla de Bages han visto totalmente frenadas sus ventas debido a la crisis del Covid19, ya que sus vinos se destinan principalmente al sector de la restauración y tiendas especializadas, unas ventas que se espera puedan ir recuperando durante los próximos meses a medida que avance la desescalada, con la apertura de restaurantes y terrazas.

Eso sí, el trabajo en la viña, continua. En los municipios de la D.O. Pla de Bages ya se puede ver como brotan las vides y las bodegas siguen con sus trabajos a pie de viña y en la bodega, cuidando un paisaje que esperan puedan volver a disfrutar los enoturistas cuando todo haya pasado. Mientras, se pueden seguir encontrando sus productes online y en las tiendas y supermercados que permanecen abiertos físicamente.*

Tastos #pladebagesacasa

La D.O. Pla de Bages propone a todo aquél que lo desee, pasar un rato entretenido y conocer mejor los vinos de esta D.O. y a sus elaboradores sin salir de casa. En estas catas se habla del territorio, de la recuperación de las variedades autóctonas, de los paisajes de viña y piedra seca característicos de la zona y también de las historias personales que se esconden detrás de cada proyecto. Cada día a les 19:30h al perfil de instagram @dopladebages.



Abadal Matís

NOTA DE CATA

Variedad: Mandó, cabernet sauvignon y merlot
Características: Destaca por su riqueza aromática, de aromas de fruta roja madura con un fondo especiado, sensaciones de algarroba, pimienta negra y toques balsámicos que refrescan y dan armonía. Su crianza de más de 10 meses en barrica de roble de grano fino enriquece el conjunto. Un vino largo y elegante, con gran riqueza de matices.

Un matiz es un pequeño detalle, apenas perceptible, que hace que algo sea único



Vinculados al mundo del vino desde hace más de ocho siglos, Abadal está ubicada en el corazón del Bages, a poca distancia de Barcelona, en un entorno único que cautiva por su belleza y su singularidad.
Abadal es una bodega familiar nacida de la vocación de elaborar vinos que expresen la singularidad de su paisaje: viñedos en terrazas rodeadas de bosque, variedades tradicionales únicas –picapoll y mandó como principales exponentes– y suelo de arcilla con fuerte presencia de piedra.
Y para los visitantes, paisaje, historia, vino y gastronomía se fusionan en su propuesta enoturística, entre las que destacan actividades como la Visita Gourmet, la Ruta de las Barracas de Viña o el Abadal Christmas Market & Wine Experience. Para este verano nos proponen la primera añada de su nuevo vino, Abadal Matís 2017, la continuación de la bodega en su labor de recuperación y puesta en valor de las variedades históricas de la comarca como la mandó, que en este vino se une con las variedades internacionales arraigadas en la finca desde hace muchos años, cabernet sauvignon y merlot, aportando un conjunto de sensaciones que nos trasladan a la tierra que le ve nacer, el Bages.✻

ABADAL
08279 Santa Maria de
Horta de Avinyó (Barcelona)
Información y reservas Enoturismo:
666 732 969 - visita@abadal.net
www.abadal.net

Collbaix

Collbaix pertenece en una pequeña área geográfica del Pla de Bages entre los municipios de Manresa y Rajadell, ante la montaña de Montserrat y a cobijo del cerro del Collbaix el cual da nombre a los vinos ecológicos de esta bodega.
Celler el Molí mantiene un equilibrio entre la tradición y la modernidad. A través de la producción ecológica iniciada en 2005 y aprovechando el entorno natural donde se encuentra la bodega, cultivan la variedad de uva blanca macabeo y la picapoll, autóctona de la comarca que da un vino afrutado, de aroma fresco, de espléndida textura y personalidad y que se ha convertido en el símbolo de identidad del Bages. Además de las variedades de uva tinta como merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, garnacha negra, mandó y sumoll que dan unos vinos con mucha estructura, frescura y capacidad para envejecer.
La bodega apuesta por el uso de nuevos materiales, tales como las ánforas de granito para obtener unos vinos criados sobre lías que se realimentan en aromas y matices y conservan la pureza varietal de Picapoll i la Mandó. Una nueva generación de vinos que seguro van a sorprender al consumidor.
Destacar que todos sus productos tienen la certificación oficial del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE).✻

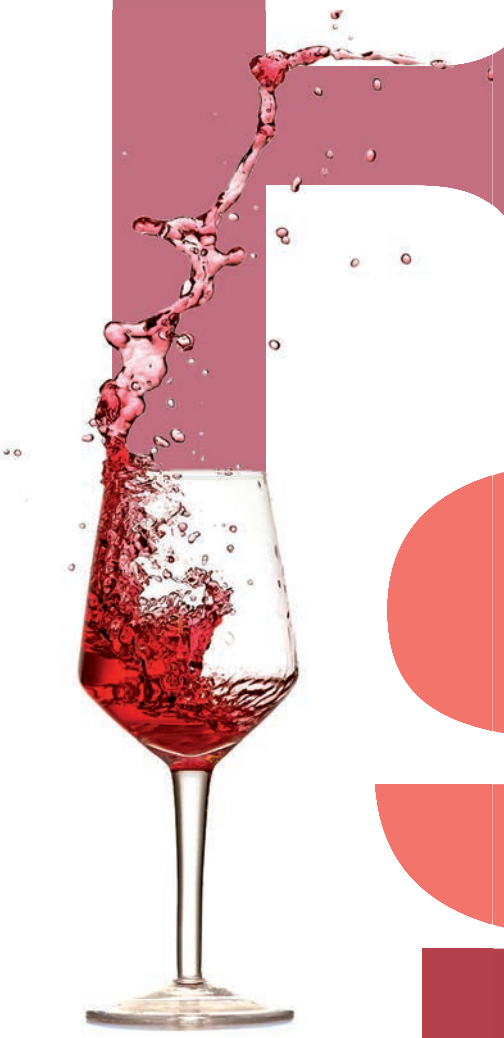
ACTIVIDADES

Visitas a la viña experimental, bodega y cata de vinos. Sábados de 10:00 a 14:00 (consultar otros días y horarios)

COLLBAIX -
CELLER EL MOLÍ
Camí de Rajadell, km 3
08241 Manresa · Barcelona (Spain)
Tel.: 931 021 965
www.cellerelmoli.com



Rosados



El vino rosado, ese incomprendido formato de elaboración, el patito feo de los vinos, siempre ha estado relegado a un consumo minoritario durante años; en una escala por debajo del tinto y del blanco, exceptuando algunas zonas donde se destinaba a la ingestión doméstica y habitual, ha vivido épocas muy difíciles, de poca comprensión y aceptación. Ahora ha pasado del anonimato al glamour.

Barcelo Hamilton Menorca



Del anonimato al glamour



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Denominado en muchas de las ocasiones bajo el concepto de "vino refrescante" o "vino de mujer" –una definición que personalmente me chirría bastante–, para referirse a un vino fácil, para el consumo de los no iniciados, gente joven, u otras inexactitudes. Hace algunos años, no se confiaba en que los vinos rosados pudieran tener su espacio en el espectro vinícola (particularmente en España) definidos como unos vinos simples sin nada que decir. A día de hoy, esto ha cambiado. Si hace apenas un par de años, a un viticultor se le hubiese planteado la pregunta de elaborar ediciones limitadas, o de larga crianza para rosados, la respuesta hubiese sido clara: no había un consumidor definido para ello, y no hubiese sido rentable. Afortunadamente estamos viviendo una época dorada con el rosado, es uno de los vinos con mayor crecimiento en los últimos años y esto no es casualidad, ya que se ha superado la falta de atención que ha tenido por parte de productores y consumidores.

Amparados estos conceptos bajo el elemento diferenciador entre el caché escaso (por falta de demanda) del vino rosado y sin embargo la exclusividad del cava y champagne del mismo aspecto cromático, estamos casi ante una "discriminación racial", puesto que respecto a este último referente, es el símbolo mundial del glamour, pues se elabora escasamente y alcanza los precios más elitistas.

Hotel Claris (Barcelona)



Historia

Comencemos desde el principio: tras la Segunda Guerra Mundial, a mediados de los años 40, se pusieron de moda los rosados medio-dulces, destinados para el gran consumidor, aquí encontraron su segmento los vinos portugueses (Mateus Rosé, vino de aguja elaborado con las variedades Touriga Nacional, Bagá o Bastardo, Rufete), los blush que también definiremos más tarde, nacidos algo más tardíos, en California en los 70, o los Pinord Reynal españoles (también en esta misma época) que a su vez toman forma históricamente a través de la representación y modismos, de los elaborados en el Anjou francés, Valle del Loira, y La Provenza, epicentro y capital mundial en cuanto a rosados; también de éxito, aunque más reciente, respecto a los anteriores, son los rosados argentinos elaborados con la variedad malbec; todos ellos produciendo un vino original y pálido, del que más tarde adoptarían forma y nomenclatura otros países (Clairet).



D.O. Almansa

Elaboración

Veamos su elaboración, empezando por desmentir leyendas urbanas, el rosado no es una mezcla de vino tinto y vino blanco. Este concepto tiene que tenerse muy claro. En cuanto a variedades rosadas, aunque la naturaleza siempre se abre paso y nos sorprende, solo se reconoce una uva de color rosa en su modo genético: la "Poulsard", exclusiva para elaboración de vinos rosados, así que obviando a estas escasas rarezas, basaremos la obtención de vinos rosados bajo estos claros parámetros: el vino

TIPOS DE ROSADOS

- **De corte seco.** El de mayor elaboración y consumo, donde España y Francia se muestran como líderes indiscutibles, a la cabeza de la producción mundial. En su contenido pueden intervenir desde una sola variedad, o estar compuesto por dos, e incluso tres variedades diferentes.
- **De corte dulce.** Cualquier estilo de rosado se puede elaborar de modo dulce, la forma de evitarlo es impedir que fermente todo el azúcar en alcohol, en ambos casos las variedades más empleadas son Garnacha, Tempranillo, Merlot, Monastrell, etc.
- **Rosados espumosos o de aguja,** también bajo el apelativo de espumante o gasificado, y que por la uva empleada o dependiendo de su método de elaboración conserva una pequeña cantidad de gas anhídrido carbónico procedente de los azúcares de la fermentación, y que al descorcharlos apenas producen atisbos de espuma, aquí los de mayor auge mundial son los italianos, Asti, Franciacorta, Lambrusco. Dentro de estos mismos parámetros pueden ser más o menos dulces, como mencionábamos al principio.
- **Cavas Rosados,** acogidos a la D.O. Cava, como su nombre anticipa, y cuyo vino base puede estar compuesto bien por el mosto mezcla de uvas tintas y blancas, como solo con varias uvas tintas, o en monovarietal. Las principales uvas empleadas son Monastrell, Pinot Noir, Trepat, Garnacha, etc.

Las variedades empleadas más usuales en España son garnacha, merlot, cabernet sauvignon y tempranillo

Freepik

D.O. Empordà





Encontrar un vino de color cebolla o asalmonado, era en España hace unos años un defecto del vino, mientras que en Francia y Estados Unidos era una forma novedosa, auténtica y aceptada

rosado se obtiene recurriendo al pigmento de las variedades tintas, con mayor o menor exposición, en ausencia de hollejos en la mayoría de los casos, o mezcla de uvas tintas y blancas.

La manufacturación de los vinos rosados se puede obtener bajo estas premisas que pasamos a describir:

Sangrado o "Saignèe": Técnica que surge obteniendo una elaboración de rosado de gran calidad. Resultado del deseo del productor de extraer los componentes del color y sabor más puros, definidos y concentrados (fenólicos); así que durante el tiempo de maceración, en estadío temprano, un 10% del jugo es rosado, o de lágrima, que pronto pasaremos a matizar, tie-



B- Heaven - Barceló Málaga

ne mayor intensidad de color, más vivo. Las variedades empleadas más usuales en España son garnacha, merlot, cabernet sauvignon y tempranillo.

Rosados de Lágrima: Muy parecidos y similares al proceso de Sangrado, en los que la diferencia, no siempre, estriba en un prensado más ligero, normalmente no mecánico, sino por gravedad. Cabe reseñar que en los conceptos de elaboraciones de lágrima y sangrado necesitan para su buscado alto nivel entre 2 y 3 kilogramos de uva para una botella, con lo cual es un distintivo diferenciador de extracto y calidad.

Vino Gris. Bajo este estilo, se usan variedades tintas para elaborar rosados claros, asalmonados, de capa cromática baja. Al grano de uva tinta se la despoja del hollejo para rebajar dicha intensidad de color. Específicamente en nuestro país y debido a la intransigencia y el desprestigio que tenían los rosados antaño,

Andana Beach Club & Restaurant Puerto de la Cruz)





BLUSH, RUBOR, ROSÉ...

Los vinos definidos "Blush", "Rubor", o "Rosé", son anglicismos o galicismos para definir a los rosados, aunque los dos primeros son más certeros para matizarlos como pálidos o de poco color, y en algunos casos de matices más dulzones.

Le Ponant



a los vinos rosados el mercado demandaba vinos de color oscuro, de capa alta, intensidad de color; encontrar un vino de color cebolla, asalmonado, era un defecto del vino, mientras que en Francia, USA, etc. era una forma novedosa, autentica y aceptada. El cambio en España llegó casi con toda seguridad, cuando una bodega alicantina, cuyo enólogo, francés, Sebastièn Boudón, logró posicionar un vino rosado, de corte afrancesado, entre los mejores de España, surgiendo imitadores, rompiendo barreras, y abriendo nuevas perspectivas.

Prensado. Las uvas tintas se prensan para obtener el mosto coloreado. Se mezclan los mostos resultantes del escurrido y del prensado y a continuación se mezclan con las uvas blancas; aunque se puede diferenciar los rosados por prensado y los rosados por escurrido.

Escurrido. Dependiendo de que la variedad sea blanca o tinta se realizará el mismo proceso de vinificación en blanco o en tinto. Dentro de ese proceso del blanco podemos hablar de los claretes, que comparten en sus primeras fases parte de las elaboraciones típicas de los vinos tintos y partiendo de la fermentación de los vinos blancos.

Estamos viviendo una época dorada con el rosado, es uno de los vinos con mayor crecimiento en los últimos años

Denominaciones de Origen

Aunque en todas las regiones y Denominaciones de Origen se elaboran actualmente excelentes representaciones de este tipo de vinos, y es imposible nombrarlas a todas, es necesario matizar algunas emblemáticas como Cigales (atestiguado paladín del clarete), Navarra (de las primeras D.O. reconocidas por sus rosados de tonalidades más profundas), Penedès (con sus fantásticas variedades sumoll y ull de llebre), León (de especial mención sus rosados de prieto picudo), Alicante (con el emblema de la variedad monastrell), Valencia (su representativa bobal, o la singular y casi extinta mandó, de la que en Moixent se elabora el único rosado del mundo con esta variedad), o las veteranas Rioja y Ribera de Duero (líderes en la elaboración de vinos de guarda, reserva y gran reserva; teniendo como hilo conductor a la tempranillo, garnacha, viura o albillo. Lo que ayer era bueno, hoy podemos mejorarlo, y estamos en el buen camino, el patito feo está mudando sus plumas y todo apunta a que será un precioso cisne.❋

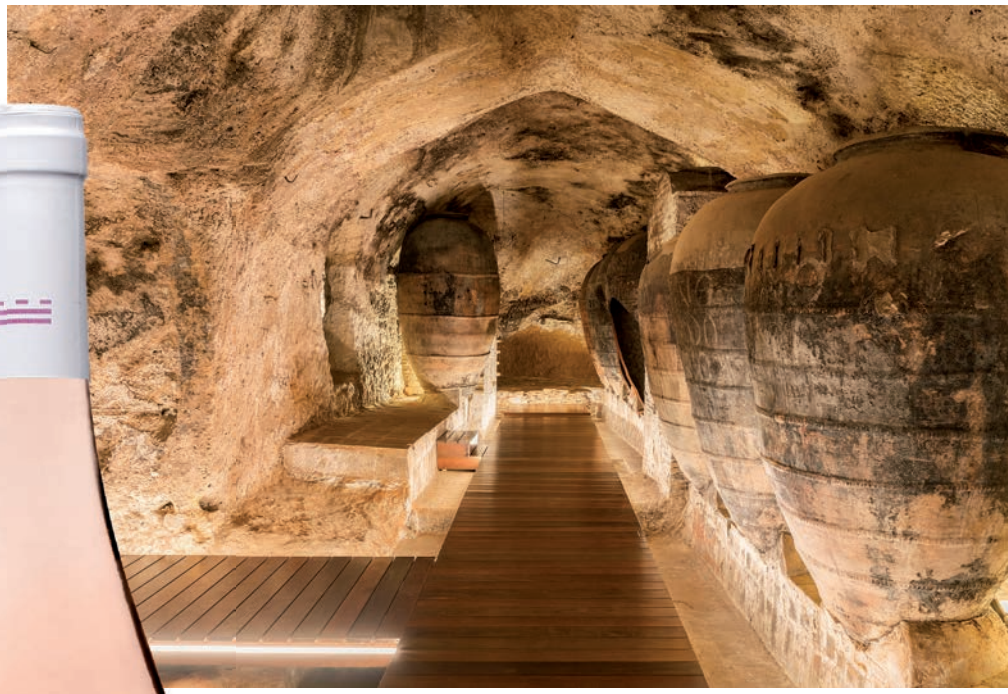
EL COLOR

Las diferentes coloraciones que ostentan estos vinos, que ya muestran en muchas ocasiones un adelanto de la tipología de elaboración empleada, oscilan entre el rosa claro, pasando por el naranja en todos sus matices, llagando a la paleta del violeta en distintos espectros, llegando incluso al muy intenso. Suele ser factor determinado por el tiempo en contacto el mosto, casi incoloro, con las pieles de la uva durante su permanencia de maceración; de modo que cuanto mayor sea su exposición más oscuro será el color rosado obtenido.

Audentia Cabernet Sauvignon Rosé 2019

Rosado para la buena vida

La cabernet sauvignon ofrece su versión más fresca y frutal en el Audentia Rosé, un vino audaz pleno de juventud, y el verano ya está a la vuelta de la esquina ¡Viva el rosado!





Para disfrutar la buena vida se requiere conocer el arte de vivir y los rosados nos ofrecen miles de diferentes posibilidades para disfrutar de las terrazas de los bares, de los restaurantes y hoteles, acompañando la lectura de un buen libro o compartiendo momentos para las risas y largas conversaciones con los amigos, en el aperitivo, en la piscina o al concluir la jornada de trabajo.

Este rosado de Bodegas Murviedro es perfecto para compartir en los momentos de esparcimiento, en una fiesta donde no puede faltar la música, o en la discoteca, lugares donde apetecen bebidas de gran calidad que no requieran en exceso de nuestra concentración porque, en esos momentos, se está a otra cosa.

El Audentia Cabernet Sauvignon es un Rosé muy especial por varias razones. Una de ellas es el tipo de uva con el que está hecho, cabernet sauvignon, la variedad internacional más noble, por su buena capacidad de adaptación en diferentes climas y suelos a la vez que ofrece mostos de gran equilibrio, por lo que habitualmente está destinada a los tintos de gamas altas y de guarda. Otra particularidad del Audentia Rosé es su cuidada elaboración, como si se tratase de un vino blanco, al estilo de los rosados franceses que tanto éxito tienen actualmente entre los consumidores más exigentes.

Tras una esmerada selección de racimos se despalillan y van a prensa directa, sin que el mosto apenas permanezca en contacto con las pieles de las uvas, solo lo justo para que tome su delicado color, que es algo más pálido que los más habituales.

La frescura del Audentia Rosé lo hace ideal también para la buena mesa. Combina a la perfección con tapas y entrantes, con ensaladas, verduras, patés, quesos suaves, pescados a la plancha y, sobre todo, con arroces y pastas. Los hidratos de carbono de los platos de la gastronomía mediterránea y asiática se ven equilibrados por la buena acidez de este vino de color rosado pálido y aromas intensos que recuerdan los frutillos rojos, con un paladar envolvente.

La de 2019 es la segunda añada de este distinguido rosé que ya cuenta con importantes galardones, como el Oro del Concurso Mundial de Bruselas y Plata en el Concurso Internacional Bacchus.

El Audentia Rosé es parte de una gama de vinos que elabora Bodegas Murviedro con D.O.P. Valencia, de personalidad joven, briosa y cosmopolita, con vocación internacional, para gente de mundo. Los Audentia, palabra que significa 'coraje' en latín, están conformados por este rosé; un aromático blanco de sauvignon blanc; un tinto de petit verdot, joven y expresivo; un tinto crianza y un reserva, ensamblaje de tempranillo, monastrell y cabernet sauvingon.

Más información: www.murviedro.es

NOTA DE CATA

D.O.P.: Valencia
Variedad: Cabernet sauvignon
Características: Color rosado pálido y aromas intensos que recuerdan los frutillos rojos (cerezas, fresas, frambuesas), sobre fondo lácteo, con sutiles aromas florales y un toque final de pimienta. En boca es elegante, sabroso, envolvente, con buena carga frutal y una acidez viva que invita a dar un nuevo sorbo.



ROSADOS DE MANCHUELA

Los vinos de los buenos momentos

Frescos, expresivos, llenos de vida: así son los vinos de Manchuela, una elección que resulta especialmente atractiva cuando va llegando el calor, y cuya degustación no solo sorprende, sino que también se ofrece sencilla, agradable y sin complejos.

Manchuela se presenta como un territorio privilegiado, ubicado en el sudeste español, entre las provincias de Cuenca y Albacete. Un enclave en el que se fusiona el clima continental con el mediterráneo, y que ostenta excepcionales características para el cultivo de la viña. Y en ello tiene mucho que ver la influencia de dos emblemáticos ríos: el Júcar y el Cabriel. Y en esta tierra tan particular nacen unos vinos rosados llenos de vida y fuerza, elaborados con uva bobal, la variedad autóctona de la Denominación de Origen Manchuela. De hecho, son ya muchas las bodegas y cooperativas acogidas a esta joven denominación, nacida en el año 2000, que apuestan por esta variedad, hasta hace



algunos años poco conocida, porque con ella pueden elaborar unos vinos rosados de gran potencial.

Rosados de gran calidad

La uva bobal permite crear unos rosados frescos y aromáticos, catalogados como de los mejores de España y el mundo. Además, esta variedad proporciona nuevas alegrías, día a día, a su D.O., puesto que, bien cultivada y en viñedos de edad avanzada, produce unos vinos tintos con cuerpo, muy aromáticos y de un color extraordinario.

Sin embargo, por lo que hasta ahora esta variedad es más conocida y valorada es por sus rosados. En primer lugar, estos destacan por su bonito color (rosa-fresa-frambuesa), de mayor o menor intensidad, pero de vibrante brillantez y viveza, con aromas que evocan el regreso de la grosella o el caramelo de la fresa. Asimismo, presentan toques de fresitas, frambuesa y rosal silvestre. En boca resultan sorprendentemente sustanciosos, sabrosos, frescos y largos.

No son vinos evanescentes, pues la bobal genera un vino sin pesadeces ni atisbos de sobremadurez o de compotas, regalándonos, por el contrario, un toque de fresca acidez y aromas juveniles, especialmente si se toma a una temperatura óptima (entre 10º y 12º). Resultan idóneos para la época estival, en la que abundan las comidas y cenas en terrazas, ofreciéndose como un compañero perfecto de tapeos y brillando con luz propia en cualquier espacio gastronómico. En Francia definen a algunos de sus vinos con la expresión "C'est le vin de vacances", y así deberían destacarse también los rosados de Manchuela.

Cabe señalar que en la pugna con otros excelentes rosados españoles más conocidos, a base de garnacha, tempranillo o syrah, entre otras variedades, los rosados de bobal de Manchuela tienen a su favor ese determinante plus de frescor, que debe marcar el estándar de este tipo de vinos.

Desarrollo y futuro

En la actualidad, no hay bodega de la Denominación de Origen Manchuela que no tenga en su oferta un rosado del año. Es aquí precisamente donde se está iniciando una etapa de investigaciones para adecuar el vino a las nuevas tendencias de mercado, sin perder su identidad única.

Según explica la D.O. queda aún un largo recorrido por recorrer y mucho por aprender para conseguir unos vinos con personalidad propia y, para ello, es necesaria la implicación de todos los actores del proceso, desde viticultores a bodegueros, pasando por los enólogos y contando con el apoyo de las instituciones. En este sentido, merece una mención especial el desarrollo sostenible y el respeto medioambiental para proteger el entorno de cultivo de la bobal de Manchuela. ❋

Web: manchuela.wine · Instagram: @manchuelawine



Delavinya Wine Traders

La Vie En Rosé

En esta ocasión, Delavinya Wine Traders, distribuidor de vinos de todas las zonas de España, nos propone un cava y cinco excelentes vinos rosados, procedentes de distintas regiones vinícolas españolas. Delavinya se mantiene fiel a su filosofía de escoger productos de calidad, resultado del esmero y la dedicación de los elaboradores, desde el cultivo de la vid hasta la elaboración final.



Desde hace algunos años el vino rosado está de moda, y su consumo y aceptación aumentan día a día. Se trata de vinos polivalentes que armonizan con una gran cantidad de platos, perfectos para disfrutarse en solitario o para acompañar a aperitivos, comidas, cenas y celebraciones estivales. A continuación mostramos la especial selección de Delavinya.

Calidad y gran variedad

En primer lugar destacamos Gris, un rosado certificado ecológico, de color piel de cebolla (se le llama así por el color rosado grisáceo de la cebolla de Figueres). Elaborado con Merlot y Lledoner (nombre local de la garnacha gris) recuerda aromáticamente a la fresa ácida. En boca transmite frescura y una textura aterciopelada, que evoca el pétalo de una rosa.

Elaborado por Vins de Taller, el Celler Verd de l'Empordà, ubicado en la población de Siurana d'Empordà, la bodega cuenta con un viñedo de 10 Ha, rodeado de bosque. En él se cultiva únicamente empleando una eficaz combinación de las mejores técnicas ecológicas, biodinámicas y agroforestería.

Por su parte, Mim Natura Pinot Noir Brut Reserva, de Vins el Cep, es un Cava Penedès de la privilegiada zona de Costers de l'Anoia. Certificado ecológico y vegano, se elabora exclusivamente a partir de uvas pinot noir, procedentes de la finca de Can Prats, situada en Espiells y cultivada siguiendo los principios de la agricultura ecológica. Esta variedad aporta fruta, complejidad y elegancia, manteniendo una frescura de largo recorrido. Un cava muy sofisticado que enamora desde el primer sorbo. Vins el Cep es una bodega que elabora vinos y cavas que representan la identidad del territorio. Sus viñedos se cultivan siguiendo los principios de la agricultura ecológica y biodinámica, por la que la tierra, las plantas, los animales y el hombre trabajan conjuntamente para mejorar y preservar el equilibrio natural del ecosistema.

Jean Leon 3055 Rosé, de la región D.O Penedès, es un rosado certificado ecológico, femenino y sensual, con un singular color rosa pálido. Este vino se caracteriza por su inmenso frescor y por su elegancia. En nariz predominan sus pronunciadas notas de fresa, cereza, melocotón blanco, así como recuerdos a flores cítricas. En boca destacan su elevado frescor, su equilibrada acidez y su final persistente. Como curiosidad, el número 3055 hace referencia a la licencia de taxista de Jean Leon en Nueva York.

Malcavada Mencía Rosado, está elaborado 100% con uva mencía, presenta un color rosa profundo, aromas frescos y sutilmente florales. Su buena estructura y equilibrio junto con una acidez bien integrada, proporciona un postgusto largo y vibrante. Adega Malcavada es una pequeña bodega familiar de la D.O. Ribeira Sacra, que cultiva únicamente variedades autóctonas en las escarpadas laderas del río Sil. Desde la sabiduría heredada y el respeto por el medio ambiente, elaboran artesanalmente vinos modernos de edición limitada.



Delavinya propone, asimismo, Promesa, de Cellers Blanch, un cupage de una minuciosa selección de las uvas más maduras de las variedades ull de llebre (tempranillo) y merlot. El resultado es un vino rompedor, muy refrescante y mediterráneo, con cierta mineralidad y recuerdos a fruta y flores con un leve matiz anisado. Cellers Blanch, de la D.O. Tarragona, se focaliza en la producción de vinos de calidad que transmitan las características del territorio y de las variedades autóctonas en que basan sus cultivos.

Y Rosae, de Bodegas Arzuaga, es un Tempranillo 100% vendimiado tempranamente, que confiere el singular carácter organoléptico de este vino. De atractivo color rosa palo e intensidad aromática alta, destacan las notas de frutos rojos con toques tropicales y florales. De trago amplio y fresco, una sabrosa sensación que perdura en boca. Se elabora a partir de una cuidada selección de las uvas de su finca La Planta, en Quintanilla de Onésimo a 900 metros de altitud. Desde la calidad de sus uvas hasta la elaboración de sus vinos y la pasión por el trabajo bien hecho, han convertido a Bodegas Arzuaga en un referente de prestigio en la D.O. Ribera del Duero.✻

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



Bodega Inurrieta

Rosados para todos los gustos

Esta bodega navarra elabora tanto los típicos rosados de la zona, de color intenso y muy atractivo, como rosados pálidos, de moda en los últimos años. Dos estilos que permiten al consumidor elegir el que más se adapte a sus gustos o al momento.



Grandes dosis de ilusión han sido depositadas en este proyecto vitivinícola, que ha elegido los campos de Falces para la elaboración de unos vinos que se han convertido ya en un referente de calidad dentro de la D.O. Navarra. Inurrieta es originariamente el nombre de un paraje agrícola en Puente la Reina donde la familia Antoñana, propietaria de la bodega, ya cultivaba viñas hace casi un siglo. Actualmente la bodega cuenta con 270 hectáreas de viñedo propio, de donde proceden todos sus vinos, divididas en las siguientes variedades: 75 ha de sauvignon blanc y 195 ha de variedades tintas: merlot, cabernet sauvignon, garnacha, graciano y syrah. Todas las viñas se encuentran a menos de 5 kilómetros de la bodega, con lo que la uva pasa muy deprisa de estar en las cepas a estar en los depósitos, evitando oxidaciones y perdidas de calidad. Por otro lado, la bodega trabaja en una gran diversidad de suelos y altitudes que varían de los 300 metros a orillas del Arga a los 475 metros en la parte mas alta de las laderas, lo que unido a las distintas variedades, aportan a los vinos una riqueza y complejidad excepcionales.

Destacar que al trabajar con viñedo propio y realizar la vendimia también con recursos propios, en esta bodega navarra se permiten vendimiar a la carta, cuando cada parcela y variedad está en su momento óptimo.

Diseño sostenible

En el diseño de la bodega se han seguido criterios prácticos, enológicos, higiénicos, de operatividad y sostenibles, con unas naves muy bien aisladas y autoabasteciéndose hasta en un 30% con electricidad proveniente de placas solares. Todos los depósitos y naves tienen un sistema de control térmico y extracciones de CO_2, así como sistemas para evitar oxidaciones y pérdidas de aroma en todas las fases de elaboración.

Uno de los puntos más atractivos para el visitante de Bodega Inurrieta es su impresionante sala de barricas y botellero, con control de temperatura, humedad y renovación del aire durante todo el año, contando en la actualidad con 3.000 barricas tanto de roble francés como americano que renuevan en un 20% anualmente. ✻

Más información:
www.bodegainurrieta.com

NOTA DE CATA

Nombre: Inurrieta Coral
D.O.: Navarra
Variedad: 60% garnacha, 17% syrah, 17% cabernet sauvignon y 6% merlot.
Características: Coral pálido, diferente, atractivo y elegante. En la nariz, delicada y elegante, destacan los aromas de pomelo rosa, lichi y albaricoque sostenidos por un sutil toque mineral y floral muy sexy. La boca es sedosa y sorprende con una acidez cítrica refrescante; tiene buena armadura, conformada por unas lías finas y elegantes bien integradas.



NOTA DE CATA

Nombre: Inurrieta Mediodía
D.O.: Navarra
Variedad: 48% cabernet, 13% merlot, 13% garnacha, 13% syrah, 11% graciano y 2% tempranillo.
Características: Color rosa frambuesa de gran viveza y matizado fucsia. Potentes aromas de frutos rojos, pomelo y rosa. En boca es moderno, fresco y persistente. Una buena y refrescante acidez realza sus sabores.

Príncipe de Viana

Príncipe de Viana Rosado Garnacha y Príncipe de Viana Edición Rosa son dos versiones de una misma tierra y de una misma variedad de uva, la Garnacha; sin embargo la interpretación que cada uno de estos vinos hace de ambas, los convierte en únicos y diferentes entre sí. Estas dos fórmulas en rosa se adaptan a muy distintos momentos y situaciones, en soledad o compañía, en maridaje o aperitivo.

El emblemático de la casa, Príncipe de Viana Rosado Garnacha, conocido por su color rosa intenso, es un vino fresco sin crianza en barrica, elaborado a partir del mosto lágrima de la uva Garnacha, con mucho cuidado para que no pierda ni un ápice de potencia aromática.

Nada más descorchar una botella de este rosado goloso y vivo, ideal para los días de verano, ya se perciben las frambuesas, cerezas, fresas y grosellas, y el toque floral de las rosas.

El rosado especial de la bodega, Príncipe de Viana Edición Rosa, está hecho para ser descubierto sin prisa, con delicadeza, disfrutando poco a poco de sus aromas frutales y de las notas florales que se abren entre una perfecta acidez, que despierta el paladar con una chispa agradable y fresca. Su elaboración es ligeramente diferente a la de los rosados tradicionales. Príncipe de Viana Edición Rosa sigue siendo un rosado "de lágrima", pero permanece en contacto con los hollejos por menor tiempo, con el fin de obtener mayor frescura sin perder sabores frutales. Por eso, se trata de un rosado original, de un color más pálido y sutil, de paladar fresco e intenso de frutas y flores, para disfrutar durante las ocasiones en las que queramos que la Garnacha se muestre alegre pero contenida, jugando con nuestros sentidos. ❋



BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA
C/ Mayor, 191 · 31521 Murchante (Navarra)
Tel. 948 838 640
www.principedeviana.com

Quelías rosé 2019



En su incansable objetivo por elaborar vinos de máxima calidad orientados a los gustos actuales del consumidor, Bodegas Sinforiano ha creado un nuevo rosado, el "Quelías Rosé ", galardonado con varias medallas de Oro en los concurso Internacionales más importantes del mundo y elegido el año pasado como el Mejor Rosado del mundo en el Concurso Mundial de Bruselas 2019. Una victoria inapelable, ya que recibió la mejor puntuación de los rosados del mundo.

Es este un vino poco convencional, complejo, moderno, atractivo y fácil de beber, destinado a un público exigente y asociado a ocasiones especiales o momentos de celebración y emoción. Va dirigido a un sector de consumidores que entienden y disfrutan del buen vino, que adquieren productos de alta gama y que son permeables a los consejos de expertos.

Es una mezcla única, de una cuidada selección de albillo, tempranillo, verdejo y garnacha, de majuelos de cepas viejas de Mucientes (Valladolid). 100% mosto yema, está sometido a vinificación tradicional y crianza durante cinco meses sobre sus lías, lo que le aporta volumen, longevidad y persistencia. Esta es su gran fortaleza y factor diferencial. De delicado rosa salmón, es expresivo, intenso, con aromas de melocotón blanco y pomelo, y con sutiles notas de fresa ácida. En boca resulta fresco y elegante.

El Quelías, cumple sobradamente todas las variables, que de alguna forma se han de evaluar para poder considerar a un vino, como de alta gama y que son muy comunes para evaluar o valorar tintos, pero que no son tan habituales en los rosados.

El Quelías se elabora a partir de uva procedente de 3 parcelas determinadas con suelos calizo-arcillosos y con edades superiores a los 40 años. Procede de viñas plantadas en vaso con rendimientos inferiores a los 4000 kg/Ha, y de unas uvas vendimiadas manualmente. No se trata de un rosado fresco sin más, que haya que consumir en el año, sino que tiene un potencial de guarda que le permite ser consumido varios años después de su elaboración. ❋

SINFORIANO BODEGAS
Ctra. Villalba Km. 1 dcha 47194 Mucientes (Valladolid)
Tel.: 983 663 008 www.sinforianobodegas.com

Rosé Gran Cuvée Especial

Un rosado navarro muy especial

En el mundo tan diverso de los vinos rosados, la bodega Pago de Cirsus elabora este vino que se diferencia por su color peculiar y su pase de tres meses por barricas nuevas de roble francés, detalle que le aporta gran valor. Sin duda, un vino para disfrutar.



NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Syrah y tempranillo
Características: De color rosado pálido, un color muy típico de la Provenza francesa, que transmite una ligereza y frescura muy agradable, su nariz nos aporta aromas a fresas y a flores blancas principalmente, y algunas notas de vainilla fresca cedido por la madera; luego en boca en muy ligero pero con un gran equilibrio, lo que siempre invitará a una beber una siguiente copa. Ideal como aperitivo y con pescados crudos, carpaccio de pescado blanco, mariscos, pasta, salami o jamón ibérico de bellota y ensaladas.



Pago de Cirsus, está compuesta por 200 ha totales de terreno, de ellas 136 ha son viñas con siete variedades diferentes de uvas, entre tintas y blancas para la producción de sus ocho tipos de vinos que hoy en día comercializan. Dentro de la finca se encuentra el Restaurante de cocina navarra y producto de proximidad, así como un hotel boutique de 12 habitaciones, del mismo nombre Pago de Cirsus, toda una experiencia para los sentidos.

Desde el año 2014, Bodega Pago de Cirsus posee la calificación de Vino D.O.P. Pago, por lo que sus vinos son D.O.P. Pago Bolandín. Esto se traduce en la certificación de unas características especiales, un microclima especial, de la altura de 395 metros sobre el nivel del mar, así como unos suelos característicos son parte de esas particularidades que la hacen única en la zona, y merecedora de esta calificación de Vino de Pago.

Luego está el saber hacer, esa forma como cada uno de los profesionales del vino, aportan a cada parcela de su finca, a como deciden manejar la producción. En el caso de Cirsus la producción de la finca está en torno a los 4.000-4.500 Kg de uvas por hectárea, muy por debajo de lo que marca la regulación oficial, lo hacen para conseguir vinos de más alta calidad al ser mucho más selectivos con las uvas que cosechan en cada vendimia.

"Los bajos rendimientos nos aseguran un buen color y taninos más firmes para crear vinos con cuerpo y estructura poderosa que, junto al tiempo que pasarán en barrica, trabajamos con roble francés de la mejor calidad, y así logramos unos vinos elegantes y más longevos": esta explicación forma parte de las afirmaciones que nos hace Alejandro Gómez Sigala, siendo estas palabras un reflejo de la filosofía de calidad bajo la cual, tanto la marca Pago de Cirsus, como las otras dos bodegas que a este empresario pertenecen, desarrollan la producción de todos sus vinos.

La Bodega Pago de Cirsus, produce entre sus bien reputados vinos, un rosado muy particular dentro del universo del "Vino Rosado Navarro", sobre todo por su color, el Rosé Gran Cuvée Especial, es un vino hecho a partir de la mezcla de las uvas tempranillo y syrah, casi al 50% cada una. Para la producción de este vino se seleccionan estas variedades de parcelas específicas de la Finca Bolandín, ubicada en la Ribera Baja de Navarra. ❋



Palacio de Sada



Ideal para aquellos que buscan un rosado de grandes cualidades y una atractiva presentación

Bodega de Sada es el nombre popular de la Bodega Cooperativa San Francisco Javier. Está situada en la pequeña localidad Navarra de Sada, en el norte de España, muy cerca de la frontera con Francia. Fundada en 1939, fue construida por los abuelos y tatarabuelos de los actuales propietarios, una bodega muy unida al pueblo, de menos de doscientos habitantes. Viñas de montaña, en pequeñas parcelas al pie de los Pirineos, donde reina la garnacha. Esto es lo que hace especial a esta bodega, alejada de las principales carreteras, donde los visitantes pueden descubrir monasterios y castillos, pueblos medievales y magníficos paisajes donde disfrutar de la naturaleza. Rutas cargadas de historia y rincones en los que el tiempo parece que se ha detenido. Un lugar por descubrir.

En esta ocasión nos sugieren este rosado que nace de la cuidada selección de uvas de garnacha de la propiedad. Elaborado mediante sangrado directo del depósito y fermentado con levaduras autóctonas a bajas temperaturas para preservar los aromas y el frescor de las uvas. ✻

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha
Características: Atractivo color rosado con aromas de frutas rojas y notas cítricas tropicales. En boca es redondo y elegante y persisten los aromas frutales.

BODEGA DE SADA
Arrabal, 2 · 31491 Sada (Navarra)
Tel.: 948 877 013 · www.bodegadesada.com

Hispano Suizas





De ser humilde, el vino rosado ha pasado a ser el vino del glamour y la celebración, y bodegas como Hispano Suizas ha sido "culpable" de esta reconversión haciendo hoy algunos de los mejores vinos rosados de España. Bajo el lema #piensaenrose la bodega de Requena quiere hacer valer su liderazgo en los rosados españoles con su trío ganador, con sus colores rosáceos tipo "Oro rosa de Bulgary".

Nada menos que tres de ellos ofrecen para este verano, con tres estilos muy diferentes y en tres denominaciones de origen, pero con una sola variedad: el pinot noir.

Se trata de un D.O. Cava, el Tantum Ergo Rosé, un D.O. Utiel-Requena dulce, Basus Dulce, y un D.O.P. Valencia, Impromptu Rosé.

En el caso del cava Tantum Ergo se fermenta en barricas de 400 litros, abiertas, para que gane complejidad, matices y larga vida en la futura estancia en la botella.

El Impromptu Rosé también pasa por la barrica, que le aporta aromas, cuerpo y longevidad, convirtiéndolo en un vino de guarda que rompe mitos respecto a la tradicional corta vida de un rosado.

El Bassus Rosé es un vino dulce de pinot, cuya maduración tardía a la que se someten las uvas, permite que llegue más dulce de lo normal a la cuba y que resulte perfecto para acompañar postres, sobremesas y aperitivos suaves de verano.✻

BODEGAS HISPANO SUIZAS
Ctra. Nacional 322, km 451,7 · 46357 El Pontón - Requena (Valencia)
Tel.: 661 894 200 · www.bodegashispanosuizas.com



Solo Rosado Centifolia



Bodegas Aragonesas posee 3.700 hectáreas de viñedo salpicando con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, en la provincia de Zaragoza. La reconocida garnacha, las tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela, chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría son variedades que encuentran en los suelos pedregosos de tierras rojizas que posee la bodega. Viñedos vigorosos y robustos, algunos con una antigüedad superior a los 100 años, han arraigado con fuerza en una tierra incomparable para su desarrollo a pesar de la dureza de una climatología que, a su vez, les dota de su inconfundible calidad y personalidad que transmiten a los vinos. Entre ellos se encuentran vinos como SOLO CENTIFOLIA (rosal de 100 hojas) que debe su nombre al color rosa pálido de la rosa "centifolia" y en honor al papel desempeñado históricamente por el rosal junto a la viña como testigo en la prevención de posibles enfermedades criptogámicas. Tras una selección de viñedo, se realiza una vendimia nocturna en un momento concreto de la maduración. El mosto escurrido por gravedad, macera en frío durante cuatro días con sus lías.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rosa palo y lichi muy pálido, con tonalidades salmón, muy atractivo a primera vista. En nariz es sutil y delicado, con recuerdos a frutas frescas tropicales combinados con un elegante aroma de pétalos de rosas. En boca destaca su volumen y recuerdo a fruta roja fresca. Muy sutil y elegante en la entrada, perfecta armonía en su paso por boca, fresco y agradable con una sensación sedosa y persistente al final.



Un vino elegante y con estilo propio elaborado para satisfacer a los amantes de lo exquisito y refinado

BODEGAS ARAGONESAS
Ctra de Magallón A Aluminia, 0
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel.: 976 862 153
www.bodegasaragonesas.com

Dominio de Unx Rosado



Navarra es zona de rosados y en San Martín de Unx, posiblemente, se elaboren los mejores rosados de Navarra. Desde 1914 los viticultores de San Martín de Unx han cultivado con mimo la variedad garnacha en un privilegiado entorno de montaña, tratando de respetar al máximo las condiciones del medio y elaborando vinos con una identidad propia. En estos parajes cubiertos por ecosistemas de monte bajo, donde la vegetación de matorral (tomillo, romero, lavanda, enebro y carrasco) rodea a los viñedos, es donde la garnacha alcanza unas características únicas. Dominio de Unx Rosado es el resultado de un proyecto para elaborar rosados ligeros de color mediante el método tradicional de sangrado que se realiza en la zona. Un vino perfecto para acompañar entremeses fríos, ensaladas, verduras salteadas, comida mediterránea (arroces, pasta, pescados) y asiática.❋

NOTA DE CATA

D.O.: Navarra
Variedad: Garnacha tinta
Características: Color rosa pálido, con una ligera tonalidad violácea, muy brillante. Aroma intenso, sutil y delicado, destacan las frutas rojas (fresa y frambuesa) combinadas con el aroma de flores blancas. En el final, encontramos elegantes notas anisadas. Boca equilibrada y golosa. Destaca su volumen y el recuerdo a fruta roja fresca. Acidez perfectamente integrada en su conjunto, sin aristas. Postgusto largo y muy agradable.



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

El espirituoso versátil





Aunque en el pasado su nombre evocaba imágenes de paisajes nevados, con exóticas notas de guerra fría y telón de acero, en la actualidad el vodka se ha convertido en uno de los espirituosos estrella de las barras de bar. De sabor neutro, seco, puro y elegante, su éxito va unido en gran medida al auge de la coctelería a nivel mundial.

VODKA



Julio de la Torre

El vodka, cuyo nombre admite distintas grafías (vodka, wodka, vodca…) y ambos géneros -puede ser el vodka o la vodka-, y del que no se sabe a ciencia cierta si es de origen ruso o polaco, está seduciendo a una creciente sección del público. En el pasado provocaba cierto rechazo al ser considerado como una bebida demasiado fuerte y áspera, solo apta para los habitantes de las frías estepas rusas y para bebedores empedernidos. Sin embargo, nada más lejos de la realidad: nos encontramos ante un espirituoso de sabor suave, neutro y, por lo tanto, muy versátil. Un alcohol básico, cuyo carácter responde al significado original de la palabra de la que se deriva el término "vodka": "agua de vida".

Su mencionada neutralidad es, lejos de ser un defecto, la mayor de sus virtudes: al carecer de aromas o sabores intensos, proporciona vigor y energía sin resultar excesivo, convirtiéndose en la bebida perfecta para ser usada en todo tipo de cócteles. Es, además, uno de los destilados ideales para ser combinado con zumos y vegetales, combinación que ha dado lugar, entre otros, a los conocidos Bloody Mary y Cosmopolitan. Por otra parte, cada vez es más frecuente encontrar en el mercado vodkas premium de gran calidad que propician su consumo en solitario.



Cóctel sangriento

Viva Madrid, la icónica taberna madrileña reconvertida en coctelería de la mano del bartender argentino Diego Cabrera, propone uno de los clásicos incuestionables de la coctelería con vodka: el Bloody Mary.

El origen del Bloody Mary se lo atribuyen varios bartenders de Nueva York y uno francés. Sí que existe, sin embargo, cierto acuerdo en que su nombre se inspira en la Reina María I de Inglaterra, a la que apodaban Bloody Mary por la sangrienta guerra que mantuvo con los anglicanos.

Su base la constituyen el vodka y el zumo de tomate, entre otros ingredientes, entre los que se encuentra la salsa inglesa "Worcestershire", de sabor intenso y peculiar.

Elaboración del vodka

El vodka es puro alcohol de cereales (normalmente trigo, maíz o centeno, con un poco de malta añadida) y agua. Es frecuente, sin embargo, encontrarlo elaborado con otros ingredientes: en la República Checa y Finlandia se usan patatas; en Turquía, remolachas; en Gran Bretaña, melaza… En cualquier caso, hay que tener en cuenta que es el almidón de estos ingredientes el elemento que produce el alcohol etílico en el proceso de destilación.

Su producción se inicia con el molido de los granos para ser convertidos en harina, se añade agua y se hace la mezcla bajo presión. En este paso, el almidón contenido en los granos se transforma en un gel y luego en azúcar, que bajo el efecto de la levadura se transforma En alcohol al fermentarse. La fermentación dura 40 horas y produce una bebida fuerte, con un 90% de alcohol, que es destilada. Después se produce una destilación continua en alambiques aislados

Vodkas aromatizados

Según Espirituosos España, aquellos vodkas aromatizados con cítricos, bayas o hierbas, en los que predomine un aroma distinto del de las materias primas procedentes de la destilación, ya no entrarían en la categoría de vodkas, sino que lo harían en la de vodkas aromatizados.

El vodka-tonic sigue teniendo adeptos



Stoli® Vodka Tonic

Aunque que no le ha ganado la batalla al gin-tonic, el vodka tonic sigue teniendo sus adeptos y sigue siendo uno de los combinados más demandados de cuantos se elaboran con vodka. La clave de su éxito es su sencillez: una buena tónica, un buen vodka y un buen *bartender* que sepa mezclar a la perfección la cantidad justa de cada ingrediente.

Grey Goose



de acero inoxidable. El alcohol y otros vapores suben a la parte superior del alambique. Con la ayuda del segundo alambique, el alcohol aumenta su fuerza, concentrado en la parte superior de este. De la cantidad de destilaciones depende la marca y la calidad del vodka. A continuación, el vodka es sometido a un proceso de filtración para eliminar las impurezas. La filtración varía de una destilería a otra, pero el método común emplea filtros de carbón orgánico o de madera de abedul o manzano. Otros métodos incluyen la utilización de arenas de cuarzo, metales preciosos o diamantes. El último paso en la elaboración del vodka es la disolución. La bebida final, antes de la mezcla, contiene un 96% de alcohol y carece de sabor y olor más allá del etanol.

Origen

Hay quien sitúa el origen del vodka más de mil años atrás en Rusia y Europa del este, zona conocida como el cinturón del vodka, que en la actualidad incluiría también a países como Polonia, Ucrania, Bielorrusia, los países nórdicos y los Estados Bálticos. En 1386 comerciantes genoveses introdujeron en Moscú el alcohol vínico. Al considerarse una bebida dañina, el gobierno de Rusia prohibió su importación al país. Más tarde, se descubrió que el alcohol podía extraerse del trigo y el centeno, y ello llevó a la producción del primer vodka. La referencia escrita más antigua que se conoce del vodka se encontró en un manuscrito polaco de 1405.

En sus inicios, era un licor de muy baja calidad, pero esto cambió cuando la Emperatriz Catalina II permitió que se elaborara en la finca de los nobles. En una de aquellas primeras fábricas se inventó el método



Blackhouse

Virtudes del vodka

En sus inicios, se consideraba que el vodka poseía carácter medicinal debido a algunas propiedades que lo distinguen. Estas son las siguientes:

- **Puede ser empleado como desinfectante y antiséptico: tradicionalmente se empleaba contra las infecciones dentales y el dolor de muelas, o bien para limpiar heridas.**
- **Efecto calmante: posee un potente efecto antitensión, aunque siempre teniendo en cuenta que su consumo debe ser moderado.**
- **Posee propiedades cardiosaludables: existen estudios que defienden que el vodka favorece el riego sanguíneo y evita la formación de coágulos. Actúa beneficiosamente sobre el colesterol.**
- **Entre las bebidas alcohólicas de alta graduación, es de las que tiene menos calorías.**
- **Eficaz antiinflamatorio: en un consumo muy moderado podría aliviar algo el dolor y la inflamación vinculados a la artritis.**



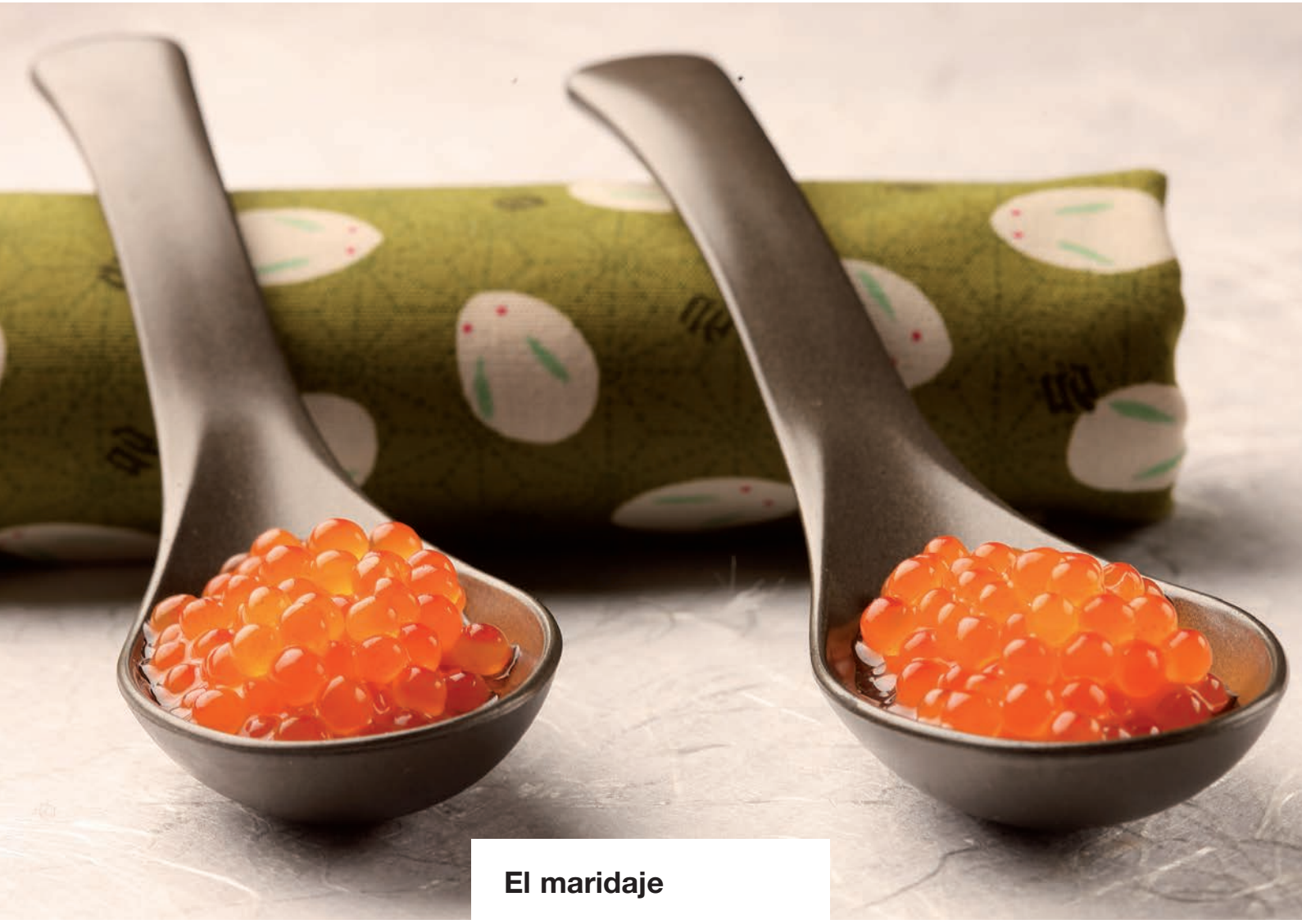
Bellavista del jardin del norte



CÎROC®



Restaurante Dos Palillos - Foto: Francesc Guillamet



de depuración mediante carbón, lo que permitió que el vodka se convirtiera en una bebida de pureza cristalina.
Durante la Segunda Guerra Mundial, la bebida se popularizó, y empezó a producirse en países occidentales, como Estados Unidos.

Consumo mediterráneo
Según datos de Espirituosos de España el consumo de vodka en nuestro país, tal y como sucede con otros destilados, sigue un patrón mediterráneo, lo que en cierto modo supone una especie de seguro capaz de garantizar la moderación y la responsabilidad a la hora de beber. Además, se bebe principalmente de día, después del trabajo, en un almuerzo, aperitivo o cena.
En orden de preferencia, según las cifras de ventas, la bebida por excelencia favorita en España es el whisky (24,1%). Al whisky le siguen los licores (21%) y la ginebra (19,7%). A continuación se sitúan el ron (13,8%), brandy (9,4%) anís (6,4%) y vodka, con un 4,2%.
Sin embargo, hay que tener en cuenta que en España, aunque hay bebedores que saben apreciar la pureza de un buen vodka solo, lo habitual es tomarlo formando parte de combinados. A los clásicos Bloody Mary (vodka, zumo de tomate, tabasco y salsa worcestershire), Destornillador (vodka con zumo de naranja), Cosmpolitan (vodka, Cointreau, zumo de arándanos y limón), Gimlet (vodka y zumo de lima), Sex on the beach (vodka, zumo de melocotón, zumo de arándanos y zumo de naranja), Caipiroska (vodka, zumo de lima y azúcar) y el tan de moda vodka-tonic (vodka y tónica) se suman cada día nuevas creaciones. Cada año los *bartenders* más afamados reinventan clásicos y crean nuevos combinados en los que el vodka es el protagonista indiscutible o bien aporta el toque diferenciador. ❋

El maridaje

De todos es sabido que el compañero perfecto del vodka es el caviar, pero otro tipo de huevas o incluso sucedáneos –si el bolsillo no permite otra opción– son buenas soluciones. También marida a la perfección con sushi, platos especiados y picantes, y también con frutas ácidas como la fresa, la cereza o la piña. Hay quien prefiere mezclas más arriesgadas, como maridarlo con chocolate negro o incluso con embutidos. En Rusia y Polonia es costumbre acompañar el vodka con pepinillos o arenques.

Estamos ante un espirituoso de sabor suave, neutro y, por lo tanto, muy versátil

TERRAZAS

La esperada apertura



Cuando la mayoría del país se encuentra ya en fase 2, somos testigos de una discreta, aunque esperanzadora, vuelta a la normalidad. Y uno de los efectos más representativos e inmediatos de esta nueva situación ha sido la apertura de las terrazas de los restaurantes.

Desde el momento en el que se hizo evidente que el coronavirus se había introducido de lleno en nuestras vidas, toda una serie de palabras inesperadas entraron a formar parte de nuestro día a día. Empezamos a hablar de confinamiento, cuarentena, de curvas de contagio, de estados de alarma y, sobre todo en los últimos tiempos, de desescalada, esa compleja y estructurada guía, dividida en fases, que nos conducirá a la ansiada normalidad, aunque esta resulte nueva y limitada.

En estos momentos, con la mayor parte del territorio español emplazado en la fase 2, ya empezamos a disfrutar de ciertas dosis de libertad. En el sector que nos ocupa, esto ha afectado a la apertura de terrazas y de restaurantes, según cual sea la fase en la que se encuentra cada población.



Doña Luz

Requisitos y obligaciones

Los bares y restaurantes ya pueden abrir sus terrazas tras superar la fase 0, que solo permitía la entrega a domicilio. La capacidad del aforo es de un 50% y se debe mantener la distancia de seguridad entre los clientes. Algunos ayuntamientos han tomado medidas para ampliar la capacidad de los bares y restaurantes y limitar sus pérdidas económicas, permitiéndoles ampliar el espacio de las terrazas para que así el 50% del aforo pudiera ser el más alto posible.

Los restaurantes y bares situados en poblaciones en la fase 2 pueden abrir sus interiores, aunque con un aforo limitado al 30%, cierre de barras (solo es posible consumir sentados en las mesas).

En todos los casos, se deberán mantener medidas de distanciamiento social de al menos dos metros entre las mesas, en las que solo se podrá atender un máximo de 10 personas. Se desinfectarán mesas y todas aquellas superficies de contacto de uso compartido, se evitará el empleo de cartas de uso común y se fomentará el pago con tarjeta. Además, se eliminarán de las mesas todos los elementos de autoservicio, como servilleteros, aceiteras, vinagreras.

Vuelta al ruedo

Entre las terrazas que han vuelto a la vida se encuentra la de Rubaiyat, un oasis colonial situado en pleno Madrid, cuya impresionante vegetación ya está a punto, así como sus fogones y sus emblemáticos platos de carne, y otros frescos platos veraniegos. Se trata de una propuesta con matices brasileños, liderada por la chef Mariana Argeoli.



Familia Torres vuelve a abrir El Celleret

Desde el pasado 28 de mayo, el Jardín Restaurante El Celleret de la Familia Torres, en Pacs del Penedès, ha vuelto a abrir las puertas con una propuesta adaptada a los nuevos tiempos. Así, el nuevo espacio enogastronómico, situado en la finca Mas de La Plana e inaugurado el verano pasado, hace uso de su entorno idílico en medio del viñedo y con vistas a la montaña de Montserrat, disponiendo las mesas y zonas chill out en la terraza, jardín y viñedo, para poder disfrutar del vino y de las nuevas propuestas culinarias con todas las medidas de seguridad recomendadas por las autoridades sanitarias.

Por su parte, Lateral ha iniciado también la reapertura de sus restaurantes y terrazas: Lateral Arturo Soria, Lateral Castellana 42 y Lateral Fleming (Madrid), Lateral Patriarca (Valencia), y Lateral Buhaira (Sevilla). Estos restaurantes del grupo tendrán en esta primera fase de apertura un horario de domingo a miércoles de 13:00 a 00:00 h, y jueves, viernes y sábados de 13:00a 01:00 h., con pequeñas variaciones en el caso de Sevilla.

Por su parte, la terraza azotea de La Cocina de San Antón está ya lista para volver a ofrecer las opciones más deliciosas y refrescantes de Madrid, con las más cuidadas medidas de seguridad. Entre estas, destacan la desinfección por ozono llevada a cabo por una empresa certificada con la que ya trabajaban habitualmente; personal dotado de mascarillas quirúrgicas desechables; geles de hidroalcohol en todas las mesas, cartas plastificadas que pueden ser desinfectadas y en códigos QR, etc.

En Barcelona, entre otras, cabe destacar la apertura de las terrazas de Casa Varela y L'Estupendu, dos icónicos restaurantes del Grupo Varela, que ofrecen también la posibilidad de pedir por teléfono sus platos preferidos y recogerlos en el local en formato *take away*. Casa Varela, emplazado en Plaza Molina, 4, es uno de los enclaves gastronó-


La Cocina de San Antón



En petit comité

Por su especial concepto -una mesa única, o no, para compartir como en familia, con un máximo de 10 miembros sentados a su alrededor y en la que el chef Víctor Conus elabora y sirve lo que ha preparado-, el restaurante vigués La mesa de Conus se ofrece como una excelente opción para recuperar la vuelta a la normalidad. Desde el pasado 28 de mayo se puede ir a comer a este restaurante, de jueves a domingo, y a cenar de jueves a sábado. Lo importante es que nunca habrá más de 12 personas en el restaurante, y estas solo si son del mismo grupo. En caso de haber varias reservas, el aforo se mantendrá en 10, y se puede distribuir a la gente en la mesa alta y en las bajas, manteniendo las necesarias distancias tanto de seguridad como de intimidad.


Terraza Paio de Leones


Rubaiyat


Lateral Arturo Soria


L'Estupendu

micos de referencia en Sant Gervasi. Cuenta con un público fiel que disfruta de sus platillos "sin líos", tanto en su acogedor comedor como en su amplia terraza, resguardada del tráfico. En cuanto a L'Estupendu, situado en unos antiguos baños en la histórica zona de baños de la playa de Badalona, destaca a primera vista por su marcada estética marinera con tonos azules y blancos. Su joya es su amplia terraza con vistas al Paseo y a la playa, junto a una zona de sofás al aire libre donde tomar el vermú, bautizada como Badiu.
Y también, desde el 5 de junio, abre sus puertas Doña Luz, la terraza de impresionantes vistas a la Puerta del Sol, bajo -como no podía ser de otra manera- estrictas medidas de seguridad.

En la Puerta de Alcalá

Los restaurantes Aarde y Origen (Grupo El Paraguas), Cappuccino Grand Café (Grupo Cappuccino), el mítico multiespacio Ramses y la taberna Patio de Leones (Grupo Ramses), todos ellos ubicados a orillas de la Puerta de Alcalá, han abierto de manera simultánea sus terrazas al entrar Madrid en la fase 1 de desescalada. Esta iniciativa ha buscado lanzar un mensaje optimista a la sociedad en general y muy especialmente a la hostelería, uno de los gremios más afectados en la actualidad, y devolver al mítico monumento su estatus de símbolo del progreso. Según la mencionada iniciativa, las terrazas no solo constituyen el primer espacio abierto con restricciones en el ámbito de la restauración, sino que también forman parte de la identidad madrileña. Representan la alegría, el disfrute del buen tiempo, la reunión, la celebración y la pasión por la gastronomía, y por ello su reapertura encierra el mensaje de que "la hostelería saldrá reforzada".

Reapertura escalonada

Subway ha iniciado la reapertura escalonada de sus restaurantes en España de la mano de un exhaustivo plan de medidas de seguridad e higiene para preservar la salud y el bienestar de los clientes, empleados, proveedores de la compañía. Las nuevas medidas de seguridad que Subway ha introducido forman parte de los nuevos procedimientos operativos S.A.F.E. (Protocolos mejorados de seguridad sobre la manipulación de elementos), que se están implementando en todos los restaurantes Subway de Europa.

NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD
Lavado y desinfección constante de manos, siguiendo estándares globales de restauración.

PROTECCIÓN ALIMENTARIA
Verduras siempre desinfectadas y protegidas. Todos los ingredientes se mantienen cubiertos.

REFUERZO Y FORMACIÓN DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
Equipo con formación en seguridad alimentaria, higiene y limpieza según las medidas preventivas de Covid-19.

COMPROBAMOS EL ESTADO DE SALUD DE NUESTROS TRABAJADORES
En caso de duda los trabajadores no acudirán al puesto de trabajo.

PRÁCTICAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL
Marcas en el suelo y en las mesas para mantener una distancia de dos metros entre los clientes.

PAGOS SIN CONTACTO
El teclado del TPV se desinfecta antes de su uso. El pago en efectivo se realiza a través de un soporte específico para evitar el contacto.

DELIVERY (SOLO RESTAURANTES ADHERIDOS)
Los pedidos delivery se empaquetan y sellan antes de la entrega, evitando la manipulación. Tenemos un área restringida para la entrega de estos pedidos.

SERVICIO DENTRO DEL RESTAURANTE
Las áreas del cliente se desinfectan cada hora y solo entregamos cubiertos u otros utensilios cuando se solicite.

Estamos encantados de volver a verte.
Como puedes ver, hemos reforzado las medidas de higiene y seguridad para garantizar que estés bien y minimizar cualquier riesgo.
Gracias por tu compresión.



Autoservicio a la americana

El restaurante panasiático Boa-Bao ha abandonado el confinamiento como abanderado del drive-thru o autoservicio. La fórmula es fácil: solo es necesario llamar 15 minutos antes o mandar un whatsapp; acercarse sobre ruedas al número 1 de la plaza Letamendi de Barcelona, dirigirse al punto de recogida, y el pedido estará preparado. Por su especial ubicación, el restaurante permite la recogida sin que se bloquee el tráfico.





Sollo



Apura

Con nuevas propuestas

Los restaurantes que han podido abrir sus terrazas se reinventan con nuevas propuestas, o recuperan aquellas por las que ya eran conocidos. Este es el caso de Goût Rouge, del chef Romain Fornell. Café Turó, Casa Tejada y Tejada Mar son los primeros del grupo que han vuelto a abrir, con una gran acogida por parte de sus clientes. En Tejada Mar ofrecerán sesiones DJ (las Sunset DJ Sesions) los fines de semana. En cuanto a Café Turó y Casa Tejada, ambos, haciendo de la necesidad virtud, mantendrán el servicio de *take away* que iniciaron durante el confinamiento y que ahora consolidan con una amplia oferta de platos de su carta para llevar.

Un toque informal

Y si ya hemos destacado al icónico restaurante Rubaiyat, podemos hacer lo mismo con su hermano pequeño, Baby Grill. El benjamín de la casa, que ocupa un acogedor es-

Ganas de terraceo

Una vez empezaron a relajarse las medidas de confinamiento, pudo constatarse que eran muchos quienes estaban ansiosos por salir a la calle, vivir al aire libre, disfrutar de encuentros entre amigos. En definitiva: había ganas de terraceo. El nuestro es un país mediterráneo, por su latitud y carácter, y los restaurantes que se decidieron a abrir sus terrazas cuando tal acción fue permitida, no tardaron en servir a sus primeros clientes. Las imágenes con terrazas llenas en la medida de lo posible corrieron como la pólvora, tanto en medios de comunicación como en redes sociales.



Lateral Sevilla

pacio contiguo a Rubaiyat, ha reabierto su terraza climatizada para todo el año. Allí puede disfrutarse de una comida o cena informal, en la que se aprecian las raíces brasileñas del espacio, junto a referencias españolas.

Por otra parte, los incondicionales de la cocina del chef limeño Mario Céspedes podrán volver a disfrutar de Apura, su propuesta más canalla e informal tanto en sus domicilios como en la terraza del restaurante, resguardada del calor y en pleno barrio de Salamanca de Madrid. La carta de Apura está inspirada en la cocina callejera y en las sangucherías de Perú, e incluye bocadillos y hamburguesas de autor. Emplean pan de masa madre y tapas y raciones con sabor latino.


Baby Grill


Sollo

Un paso adelante

Algunas zonas de España han hecho los deberes y se encuentran más adelantados en cuanto a desconfinamiento se refiere. Este es el caso de Fuengirola (Málaga), donde –como parte del Higueron Hotel Curio Collection By Hilton- se ubica el restaurante Sollo, que ya puede abrir su interior. Para la ocasión, ha apostado por una propuesta gastronómica, denominada "Caminho 2020", que muestra su cocina creativa y singular, basada en pescados de río y vegetales de producción propia y artesanal. Para esta reapertura, Sollo Restaurante cumple con todas las normas sanitarias necesarias para que la experiencia de sus clientes sea lo más segura y satisfactoria posible. ❋

Magoga

Cartagena en el plato



Una de las ciudades más antiguas de Europa, con más de 3.000 años de historia y auténtica encrucijada de civilizaciones, no vive solo de un pasado esplendoroso, este año suma algo más por lo que sentirse orgullosa: una estrella Michelin gracias a Magoga. **POR LAURA MORALES**

El Campo de Cartagena y el mar Mediterráneo son la inspiración de María Gómez, la chef que lidera este restaurante junto a Adrián de Marcos, su pareja y el responsable de la sala y de una bodega excepcional que atesora más de 300 referencias. Juntos abrieron su sueño, Magoga, en 2014 como una modesta casa de comidas que poco a poco fue evolucionado hasta convertirse en un restaurante gastronómico multipremiado.

Ubicado en la histórica plaza donde antaño se situó la lonja de verduras de Cartagena, la ciudad marca también la decoración, con el omnipresente Mediterráneo y las piedras del anfiteatro romano como telón de fondo. Cuenta con un comedor principal con capacidad para 30 comensales y un reservado para 10.

Producto local

María se nutre del recetario y la despensa regionales para crear una propuesta que destaca por su frescura y por el justo equilibrio entre vanguardia y tradición y entre la huerta y el mar. Podríamos añadir que la suya es una cocina sensible, pausada y sin estridencias pero con un claro objetivo: "que todo el que entre en Magoga sepa que está en Cartagena" y por eso en sus platos, cargados de sabor y de gran belleza estética y sensibilidad, cobran protagonismo los fresquísimos pescados y mariscos del Mediterráneo y el Mar Menor, las carnes típicas de la zona (como el cerdo 'chato', una



MAGOGA
Plaza del Dr. Vicente García Marcos, 5.
30201 Cartagena (Murcia) **Tel.:** 968 509 678
www.restaurantemagoga.com
Horario: 13:30-15:30 y 20:30-23:00
Cerrado: lunes y domingos noche
Precio medio a la carta: 50-60 €



La chef: María Gómez

María Gómez (Fuente Álamo, Murcia, 1987) se formó en el Basque Culinary Center y en la Escuela Aiala de Karlos Arguiñano, y más tarde forjó su estilo culinario al amparo de figuras de la talla de Juan Mari Arzak y Ferran Adrià. En sus platos, llenos de sabor y belleza estética, se vislumbran una obsesión por el uso de ingredientes locales y una sensibilidad especial que la han llevado a ser finalista del Premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2019. Gracias a su buen hacer, en febrero del pasado año Magoga consiguió su primer Sol Repsol y en noviembre su primera estrella Michelin. En febrero de este año se alzó con un segundo Sol.



Qué ha supuesto conseguir la estrella...

María Gómez lo expresa con estas palabras: "Para nosotros recibir la estrella Michelin ha sido un antes y un después. Es un reconocimiento muy grande después de mucho trabajo y un sueño. Aún estamos sin creérnoslo. Para el restaurante la verdad ha sido "un chute" de energía porque al final nos ha dado muchísima visibilidad. Ahora viene gente de todas partes de España a conocer la cocina de Magoga y también extranjeros. No nos la esperábamos y cuando llegó la invitación para la gala de 2019 que se celebró en Sevilla, lo vivimos con muchos nervios. Cuando dijeron nuestro nombre, salí corriendo hacia el escenario e incluso casi me tropiezo de lo rápido que fui y de la emoción que llevaba. Por otro lado, la estrella no nos supone ninguna presión, porque al fin y al cabo siempre hemos llevado la misma filosofía: ofrecer la mejor experiencia al cliente. Y siempre nos encanta superarnos e investigar para mejorarla".

raza autóctona de Murcia que estuvo a punto de desaparecer), las frutas y hortalizas que crecen a orillas del río Segura y los cultivos propios del Campo de Cartagena en el que nació y creció la cocinera: la algarroba, las almendras marconas (procedentes de la finca de almendros centenarios que posee la familia de María), la uva monastrell (cuyo vinagre utiliza en varios de sus platos), el ajo elefante (de sabor suave y elegante) o el arroz de Calasparra. Mención especial merece el carro de quesos, probablemente uno de los mejores del país, con cerca de 50 piezas locales, nacionales y de importación.❋

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Chardonnay 2019

Sugerencias de maridaje: Idóneo para acompañar pescado y mariscos, carnes poco grasas como el pollo o el conejo, pastas con salsas ligeras como la carbonara, quesos como edam o brie y foie.Sería perfecto por tanto para maridar con un plato como Arroz Bomba D.O Calasparra de gamba roja y calamar que prepara la chef María Gómez en el restaurante Magoga.

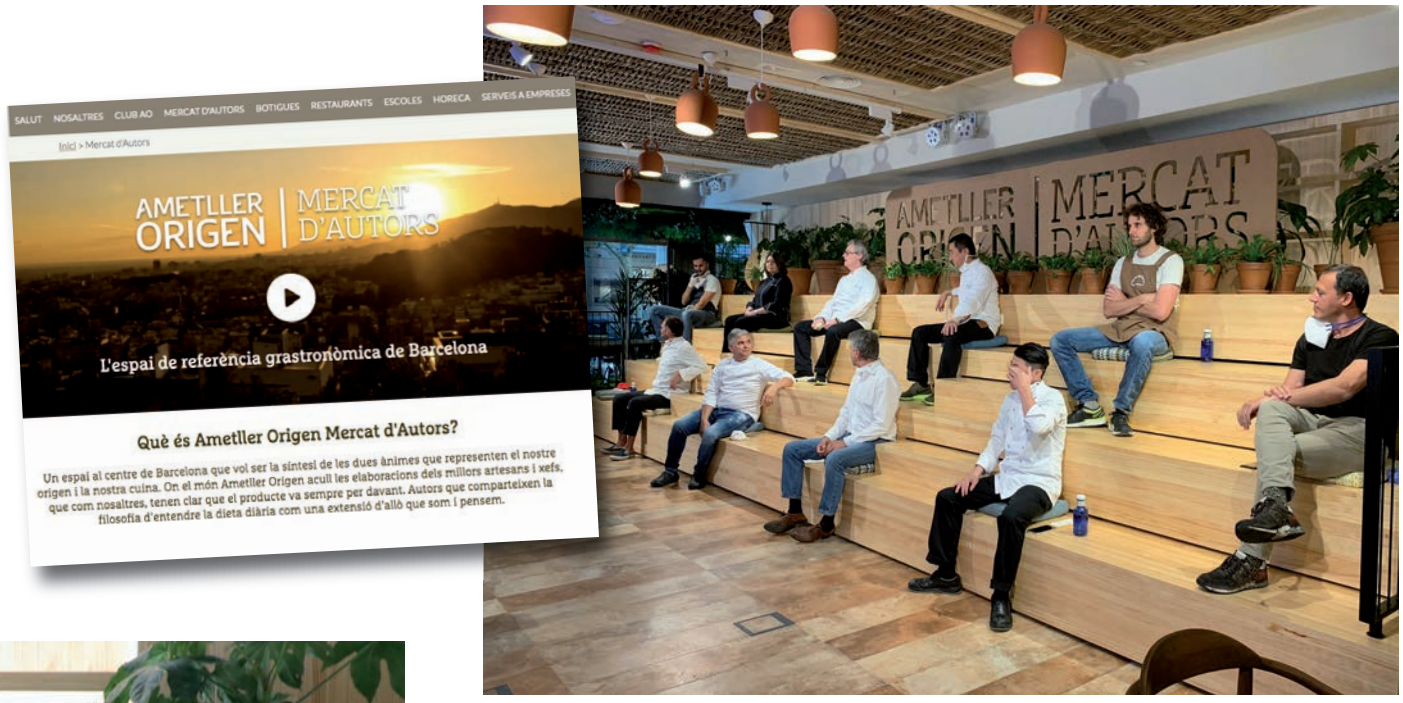
El vino: En la elaboración de este monovarietal de chardonnay se utilizó solo mosto flor. Se mantuvo sobre sus lías para darle más cuerpo y personalidad, potenciando también su aroma. A la vista presenta un color dorado pálido. Aromas de fruta madura y flores blancas. En boca es muy fresco y aterciopelado, con buen cuerpo y una acidez equilibrada. Producción limitada de 10.120 botellas. Medalla de plata en los premios Monovino 2019.

www.cavarovellats.com

Ametller Origen Mercat d'Autors
revoluciona la gastronomía

El nuevo proyecto gastronómico de Ametller Origen nace con el claro objetivo de acercar la cocina de autor a todo el mundo. De esa forma, ha creado un espacio, de más de 2.000 m^2, donde cinco de los chefs más reconocidos del momento desplegarán sus dotes culinarias en una carta exclusiva colmada de algunas de sus espectaculares elaboraciones para llevar.







El grupo de alimentación especializado en producto fresco y elaborados, Ametller Origen, ha presentado los cinco chefs que cocinarán a diario desde su nuevo espacio gastronómico del Mercat d'Autors, situado en la calle Numancia, 57 de Barcelona. La iniciativa, pionera en la Ciudad Condal, reúne, por primera vez y bajo el mismo techo, las cocinas, diferentes y a la vez maravillosas, de Nandu Jubany, Hideki Matsuhisa, Josep Maria Kao, los hermanos Max y Stefano Colombo y el pastelero Christian Escribà, con el fin de fusionar los mejores productos de la tierra con las creaciones de autor y hacerlas más accesibles para el público en general.

El nuevo espacio del Mercat d'Autors completa la última fase de ampliación del centro más grande de Ametller Origen, que abrió sus puertas el pasado mes de diciembre, con más de 2.200 m^2 de superficie. Según Josep Ametller, director general y cofundador de Ametller Origen, "este nuevo proyecto, que nace de nuestros valores más profundos como son la calidad del producto desde el origen y el disfrute de lo que comemos, es una apuesta firme por la gran cocina que se hace en nuestro país. Teniendo en cuenta la excepcionalidad de la situación actual, queremos poner en valor esta gastronomía y, a la vez, hacerla más cercana al consumidor, facilitándole un punto de acceso directo que permita ver tanto el proceso de elaboración en las cocinas como el producto final, con todas las garantías de seguridad". En este sentido, todos los autores presentes en el mercado han elaborado una carta exclusiva para Ametller Origen con una selección de sus productos y recetas para descubrir la esencia y disfrutar de la cocina más genuina de cada chef, siempre en formatos pensados para llevar.

Cocina de autor para llevar

El consumidor podrá acceder a todos los platos de autor desde los canales habituales, que se adaptan plenamente a las necesidades de estos momentos, ya sea el punto de venta físico o el *ecommerce,* siendo posible la recogida en la tienda o la entrega a domicilio (dependiendo de la zona). De hecho, el centro de Numancia es el punto neurálgico del *ecommerce* y el *delivery* de Ametller Origen en la ciudad y dispone de la tecnología más avanzada, capaz de preparar pedidos en 8 minutos. Todo este proceso se coordina desde una gran dark store, de 400 m^2, localizada en la planta superior del mercado, que también permite la preparación de pedidos *same hour delivery* (entrega en una hora) y *same day delivery*) (entrega el mismo día).





Nandu Jubany (abajo), ofrece, entre otros platos, pollo a l'ast



Delicias con nombre propio

El nuevo concepto del Mercat d'Autors aúna el mundo de Ametller Origen con cinco autores con nombre propio, de estilos y orígenes muy diferentes, pero que sin embargo comparten su pasión por el producto fresco y el hecho de entender la dieta diaria como una extensión de lo que somos y pensamos. "El hecho de ofrecer este nuevo espacio en la ciudad, hace posible que el público pueda probar las diversas propuestas de estos autores de una manera totalmente diferente y, por tanto, vivir experiencias gastronómicas sorprendentes y únicas, para todos los gustos", explica Josep Ametller.

Así, la carta de Nandu Jubany, propietario de Can Jubany, con estrella Michelin, "permitirá disfrutar de los sabores de toda la vida, auténticos, sinceros", en palabras del chef, "para poderlos compartir alrededor de una buena mesa". Los clientes podrán degustar especialmente su deliciosa versión de pollo asado y diversas propuestas de croquetas a base de jamón, setas o pollo.

El chef japonés Hideki Matsuhisa, propietario del restaurante Koy Shunka, con es-



Hideki Matsuhisa



Mousse de cassis y chocolate, de Christian Escribà (arriba)

trella Michelin, propone para Ametller Origen Mercat d'Autors una carta muy variada donde es posible saborear desde sus clásicos edamame hasta varias opciones de nigiri, sashimi o chirashi.

El pastelero Christian Escribà, con la colaboración de Patricia Schmidt, ofrecen unas elaboraciones siempre sorprendentes, sencillas, saludables y sin aditivos, y basadas en el producto de proximidad, que variarán cada día en el Mercat d'Autors, pero donde no faltarán las fresas con chocolate y Peta Zetas, los merengues o los bombones ganache.

Josep Maria Kao, propietario del restaurante Shangai, transmitirá la mejor tradición de la cocina china con una propuesta llena de sensibilidad, donde se pueden encontrar varias versiones de los fideos udon y yakisoba, el arroz cantonés o los dumplings, entre otros platos.

Finalmente, los hermanos venecianos Max y Stefano Colombo, fundadores de Xemei, contribuirán con una amplia selección de pinsas y pizzas, sin olvidar platos o ingredientes como la lasaña, la burrata o la mozzarella de búfala.



Un gastromercado con obrador de pan, helados artesanales y el mejor pescado fresco

Ametller Origen Mercat d'Autors es un gran gastromercado que acoge, además, el obrador de pan ecológico de Jordi Morera, "World Baker 2017" y la cuarta generación de una tradición de panaderos de Vilanova y la Geltrú con L'Espiga d'Or. Todo el pan que elabora desde el centro de Numancia se hace a partir del grano que se muele en la misma tienda, con un molino de piedra único en Barcelona, de forma totalmente artesanal.

Este proceso, que vela por la calidad de la materia prima, desde el origen y la larga fermentación posterior, hace que tanto el pan como la bollería preserven todas las propiedades nutricionales y organolépticas, sin emplear, además, harinas refinadas. También, se pueden encontrar ediciones especiales de panes como el Barrot de Les Corts.

Otras de las secciones más destacables que podemos hallar en este nuevo espacio de Ametller Origen son el *street food* Gelats Rocambolesc, con los espectaculares helados elaborados por el repostero Jordi Roca; el córner de empanadas argentinas saludables, reinventadas y preparadas con mucho mimo y de forma artesanal por Diego Rojas de Las Muns; y una pescadería a cargo de la familia Sampera, especializada en pescado fresco del arco mediterráneo desde 1965, y la única de la ciudad que renueva a diario la totalidad del producto.❋ **Más información: www.ametllerorigen.cat/ca/mercat-autors**

QUESO

Restaurante Magoga (Cartagena)



Mil y una variedades y sabores

El queso es un alimento apto para ser degustado en solitario o como parte de todo tipo de recetas, ya sean estas dulces o saladas. Pero no es solo eso, es mucho más: nos habla de naturaleza, de tradición, de historia; está presente en el arte y en la literatura; es sinónimo de autenticidad, y cada una de sus variedades representa una forma de vida. Nuestro país es ejemplo de muchos y buenos quesos.



El Corner Gastronómico de Coalla

Queso Payoyo

Aunque el consumo de queso por persona en España es muy inferior a la media europea, según los datos aportados por uno de los últimos informes publicados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente sobre alimentación en nuestro país, el 89% de los hogares españoles consumen queso a diario, o si no varias veces a la semana, lo que supone más de 340 millones de kilos al año. Lo consumimos de leche de oveja, de cabra, de vaca o mezcla; pasteurizado o no; elaborado con una técnica o con otra; con diferentes maduraciones. De hecho, España posee una gran tradición quesera, con una versatilidad que aglutina a unas cien variedades, entre las que, además, 26 de ellas cuentan con Denominación de Origen Protegida. Pero, ¿Qué distingue a cada queso?



Factores clave

Existen diferentes factores clave que permiten obtener un queso con un determinado sabor, aroma, aspecto o textura. Para empezar, el tipo de leche. De un modo general, se puede afirmar que los quesos de oveja suelen ser más intensos que los de vaca. Además, el resultado final depende de si la leche ha sido tratada previamente a la elaboración del queso o no: aquellos realizados a partir de leche cruda –la no pasteurizada– suelen conservar más el sabor y el aroma. La leche cruda, aunque no haya sido sometida a los procesos de pasteurización, siempre se limpia de impurezas antes de ser empleada. Eso sí, es recomendable consumir este tipo de quesos cuando han superado sesenta días de curación. El proceso de pasteurización es un sistema relativamente nuevo, utilizado para eliminar bacterias o gérmenes, que antes no se empleaba.

Cómo elegir el mejor queso

Restaurante Castell Peralada (Girona)



Elegir un buen queso no siempre es tarea fácil, sobre todo dependiendo de lo que se desee degustar en cada momento. Para acertar, es necesario tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- **Si el queso se ha elaborado con leche cruda y en su corteza se ha desarrollado moho, la presencia de colores es garantía de calidad. Se trata de una flora superficial que personaliza el producto y le confiere sus propiedades organolépticas. Los tonos más frecuentes son los verde-azulados, ocres, pardos y anaranjados.**
- **Los quesos de cabra de calidad deben ser blancos, con pocos ojos y muy pequeños. Si en el interior de la pasta encontramos moho blanco o negro, el queso ha sido mal elaborado y presentará un amargor desagradable. El sabor debe ser mantecoso al paladar, y si se aprecia un tono picante, este debe aparecer al final de la degustación.**
- **Para escoger una buena torta, hay que olerla primero y tocarla ligeramente con los dedos dentro de la vitrina de conservación. Cuanto más blanda sea la sensación, más cremosa será al degustarla a temperatura ambiente.**
- **Los quesos de oveja serán mantecosos en el paladar, incluso los muy curados. No deben apreciarse sabores extraños, como a sebo, ni picores fuertes desagradables. El picante debe aparecer al final y de manera integrada y agradable. Sus aromas y olores serán más o menos intensos dependiendo del grado de maduración y de la calidad de la leche.**



Warehouse Madrid

La versión más dulce

En las pasadas semanas en las que quedarse en casa era la única opción, son muchos quienes se han atrevido a introducirse de lleno, tal vez por primera vez, en el mundo de la repostería. Y estos nuevos aficionados al dulce arte de los postres seguro que no han dudado en empezar por una tarta de queso o *cheescake*, considerada como uno de los postres más apreciados y demandados en todo el mundo. Como ejemplo, proponemos la tarta de queso que elabora el restaurante Casa Elena (Callenueva, 15. Cabañas de la Sagra. Toledo). Uno de los principios de este restaurante manchego es proteger las tradiciones regionales gastronómicas, sus productos y sus métodos de cultivo. Por eso, su tarta de queso se elabora con queso manchego de la zona, al que añaden un truco familiar: una pizca de queso azul que aporta un sabor y una textura especial. La sirven con helado de tomillo y jalea de albaricoque, un auténtico paseo por el campo. Otro ejemplo de tarta de queso es la propuesta de Warehouse Madrid, a la que se le añade maracuyá y miel de encina.



Tête de Moine

Otro factor importante es el tiempo de maduración, que puede variar desde algunos días hasta meses. Cuanto más largo sea este proceso, más intenso resultará el queso. Durante el proceso de maduración, el producto va perdiendo humedad por evaporación. Según el tiempo de maduración recibido, un queso será fresco, tierno, curado, viejo o añejo.

Vaca, cabra u oveja

La elección de leche de vaca, cabra u oveja en España depende de la zona en la que nos encontremos. Así, en la costa mediterránea, desde Valencia hasta Andalucía, junto con Extremadura y Canarias, lo más habitual es disfrutar de quesos elaborados principalmente con leche de cabra. Las dos Castillas, País Vasco y Navarra son tierra de quesos de leche de oveja, mientras que en Cataluña, Galicia, Cantabria y Baleares predominan las elaboraciones a partir de leche de vaca. En Castilla la Mancha y Castilla León también es habitual el queso de mezcla.



Cuanto más largo sea el proceso de maduración, más intenso resultará el queso

Quesos de Suiza

Poncelet – Elektra (Madrid)



El 89% de los hogares españoles consumen queso a diario o varias veces a la semana

NH-Nhube



Clasificación y regularización

La clasificación de los tipos de quesos implica factores ya mencionados junto a otros más. Así, en el caso de los quesos tradicionales, elaborados a partir de leche y suero, se consideran aspectos como la región de origen, tipo de leche, grado de coagulación, corteza. Habrá que especificar el contenido de grasa, la maduración, el modo de producción y la tecnología utilizada. Mención aparte merecen aquellos quesos con elaboraciones innovadoras, como los que se combinan con tomate, jamón, pimienta, trufa o piña.

Para su regularización, las diferentes D.O. cuentan con un consejo regulador que vela por que siempre se mantengan las normas de fabricación del producto y establece la procedencia de la leche (según la raza y las zonas de pasto del ganado), los pasos del proceso de fabricación (señalando si la leche debe ser cruda o pasteurizada, si se puede calentar y a qué temperatura, qué tipo de cuajos y fermentos han de utilizarse, tiempo y lugar de maduración, etc.). Finalmente, el consejo especifica también los parámetros sensoriales que debe cumplir cada queso para ser considerado óptimo. Los quesos con denominación de origen se inscriben en un registro y se marcan con un distintivo, controlándose la cantidad de producción que sale al mercado.*

Quesos con D.O.

Afuega'l Pitu. Vaca. *Principado de Asturias*
Cabrales. Vaca, oveja, cabra o mezcla. *Principado de Asturias*
Gamoneu o Gamonedo. Vaca. *Principado de Asturias*
Idiazábal. Oveja. *País Vasco y Navarra*
Mahón-Menorca. Vaca. *Islas Baleares*
Picón-Bejes-Treviso. Mezcla. *Cantabria*
Queixo Do Cevreiro. Vaca. *Galicia*
Queso Arzúa-Ulloa. Vaca. *Galicia*
Queso Camerano. Cabra. *La Rioja*
Queso Casín. Vaca. *Principado de Asturias*
Queso de l'Alt Urgell y La Cerdanya. Vaca. *Catalunya*
Queso de La Serena. Oveja. *Extremadura*
Queso de Murcia fresco y curado. Cabra. *Murcia*
Queso de Murcia al vino. Cabra. *Murcia*
Queso Flor de Guía y queso de Guía. Oveja. *Islas Canarias*
Queso Ibores. Cabra. *Extremadura*
Queso Majorero. Cabra. *Islas Canarias*
Queso Manchego. Oveja. *Castilla La Mancha*
Queso Nata de Cantabria. Vaca. *Cantabria*
Queso Palmero. Cabra. *Islas Canarias*
Queso Tetilla. Vaca. *Galicia*
Queso Zamorano. Oveja. *Castilla-León*
Quesucos de Liébana. Mezcla. *Cantabria*
Roncal. Oveja. *País Vasco y Navarra*
San Simón da Costa. Vaca. *Galicia*
Torta del Casar. Oveja. *Extremadura*

El Mare Nostrum fue la vía por donde circularon técnicas de cultivo, alimentos, preparaciones y especias que enriquecieron la cocina de los países ribereños que, si bien pertenecen a culturas y continentes distintos, comparten productos y sabores que dan forma al concepto de gastronomía mediterránea. TEXTO: ANNA CASTEL

Un mar de sabores



Restaurante Puerto Chico (Barcelona)

COCINA mediterránea

La cuenca mediterránea es un territorio fértil en historia, sabiduría, arte y cultura. En una de sus orillas surgió la cultura grecorromana, considerada cuna de la civilización occidental, y la otomana; y en la otra nació la egipcia y se extendió la árabe que cruzó el estrecho y llegó a España.

Dos riberas con historia y culturas diferentes pero que comparten un mar, un clima y unos cultivos: el del olivo, el trigo y la vid, la tríada que conforma la base de



su alimentación desde hace siglos. Aunque no fue hasta 1950, tras la publicación de la obra A Book of Mediterranean Food de la escritora británica Elizabeth David, que no tomó forma el concepto de 'gastronomía mediterránea'.

Para David, la extensión de esta región era la coincidente con el área de cultivo del olivo. Más tarde, el escritor e historiador tunecino Mohamed Yassine Esside amplió los límites geográficos a los territorios donde hay presencia de olivos, pero también de trigo y uva, la trinidad mediterránea.

Los demás ingredientes comunes son la carne y el pescado, cereales, legumbres, y sus derivados, como harinas y pastas muy presentes en los platos fríos, ensaladas, verduras y frutas, el arroz, la leche y derivados (quesos, yogures), los frutos secos, la miel, hierbas y especias.

Esta amplia región acoge varios tipos de cocinas, entre las que destacan la italiana, griega, española, tunecina, marroquí y provenzal, que han dado creaciones tan conocidas como los espaguetis, la paella, la musaka, el tabulé o el cuscús.

Un crucero gastronómico

Si recorremos el Mare Nostrum de punta a punta, comenzando por la orilla norte occidental encontramos la importante tradición culinaria española de gran personalidad. En ella confluyen la herencia de los ocho siglos de dominación árabe y los productos del Nuevo Continente. Los primeros dejaron una gran impronta con la introducción del arroz, las berenjenas, las espinacas, los pistachos o los albaricoques, el azúcar de caña, y los cítricos. El descubrimiento de América trajo a nuestra cocina tomates, patatas, maíz,

Dakos_photo Baltatzis (Turismo de Grecia)





café y chocolate que más tarde se extenderían al resto de Europa. De esta rica y variada despensa internacional surgen dos de los platos más populares de la cocina española: el gazpacho, esa refrescante e insuperable mezcla de hortalizas, aceite, vinagre y pan.

Y la paella, el plato más internacional de la cocina española, donde confluyen el arroz con los mariscos y el pescado, alimentos de consumo habitual en toda esta macro región bañada por el Mediterráneo.

Si seguimos hacia el Este nos encontramos, en la costa francesa, con las elaboradas preparaciones de La Provenza que también contribuye con dos exquisitas aportaciones al acervo culinario de la zona: la bullabesa y el ratatouille. La primera es una sopa tradicional a base de pescado, marisco, verduras, hierbas y especias. Por supuesto que las ollas de pescado se consumen en otros muchos países de esta zona, pero aquí realizamos un crucero virtual por los sabores que han conseguido un mayor renombre y esta preparación francesa es la más afamada en cuanto a sopas marineras. Lo mismo sucede con el rataouille, un guiso de berenjenas, tomates, cebollas, pimientos, aceite de oliva y hierbas, con variantes en muchos países mediterráneos.

Abbasid Mediterranean Kebab (Barcelona)





DUO®_Borges

Pasta, sopa y arroz

Italia también escribe su nombre con mayúsculas en la gastronomía mediterránea. Hoy no concebiríamos la alimentación sin la pasta, cuyo origen se sitúa en China y los pueblos etruscos, pero fue en la península italiana donde tuvo una gran difusión y creatividad. Macarrones, espaguetis y lasaña son contribuciones señaladas a la cocina popular de millones de personas en el planeta. Italia es también el país de los rissottos de verduras o pescado y sopas a base de pasta y vegetales.

De la península itálica partimos hacia Grecia, con una cocina esencialmente mediterránea de clara influencia oriental. Rica en materias primas de primera calidad y en aromas y condimentos únicos surgen exquisitos platos como la musaka (moussaka), el ragú de cordero, y ofrece alimentos característicos, como el queso feta o el pan de pita.

El más conocido de sus platos es la musaka que consiste en una especie de lasaña en la que se emplean berenjenas en lugar de pasta para la separación de las capas. Se considera que la musaka es el antecedente de la lasaña. También el gyros, carne asada verticalmente en un horno, que se sirve con salsa (a menudo tzatziki) y acompañado decorativamente con tomate y cebolla sobre un pan de pita.

Bendita Locura (Madrid)



que combina elementos de la cocina de Oriente Medio con elementos de la cocina mediterránea.

Hierbas y especias

Y ya en la orilla sur descubrimos las preparaciones características de la cocina de los países árabes del norte de África con sus deliciosos hummus (crema de puré de garbanzos cocidos con limón), tabulé (trigo bulgur, aceite de oliva, tomate, perejil y limón), cuscús (sémola de trigo) y falafel. En ella se mantienen el aceite y el trigo como productos básicos, sin embargo no aparece el vino en cumplimiento de las normas del Islam. Por la misma razón tampoco se consume cerdo. A cambio se prioriza el consumo de cordero y aves.

El más afamado de los platos magrebíes es el cuscús y los condimentos más empleados son la menta, las olivas, las naranjas y los limones. La menta se emplea con profusión en la cocina marroquí, argelina y tunecina, que también comparten la misma técnica de preservación y secado de la carne denominada gedîd, en las que las especias son mezcladas con la carne y la sal y todo ello se deja secar al sol.*

Indudablemente el gyros se asemeja al kebab, el embajador internacional de la comida turca. Su nombre significa "carne asada que gira" y así es como se elabora, asado en grandes espetones. El más tradicional es el de cordero. Puede comerse solo o acompañado de salsas, verduras, pan o arroz. La comida turca se caracteriza por el uso de especias, verduras, carnes asadas y abundante aceite de oliva. Es una gastronomía muy equilibrada y sabrosa



Extremadura Turismo



Feta Cheese_photo Baltatzis (Turismo de Grecia)

Platos de las dos orillas

- **Baba Ganoush:** Fina crema de berenjenas, muy suave y exótica al paladar que podemos acompañar con un poco de pan crujiente o pita recién horneada, bastoncillos de vegetales.
- **Bullabesa:** Olla provenzal de pescado. Originaria de Marsella se elabora con pescado, marisco, verduras, ajo, hierbas y especias.
- **Cuscús:** Plato a base de sémola de trigo, verduras, garbanzos y carne roja. Es un alimento básico en las cocinas del norte de África.
- **Falafel:** Pasta de garbanzos en forma de hamburguesa o croqueta originaria de Egipto, donde se elabora con habas.
- **Gazpacho:** Es típico de la cocina tradicional andaluza y está elaborado con aceite, vinagre y hortalizas.
- **Horiatiki:** La famosa Ensalada Griega, a base de tomate, pepino, cebolla, aceitunas, queso feta y aliñada con aceite de oliva extra virgen.
- **Hummus:** Pasta espesa a base de garbanzos, pasta de sésamo (tahini), aceite, jugo de limón y ajo.
- **Musaka:** Plato muy popular en Grecia que consiste en capas (similar a un lasaña) a base de berenjenas, cordero o vacuno y tomates.
- **Paella:** Clásico de la cocina española elaborado con arro• y otros alimentos. Las más conocidas son la marinera (de pescado y marisco) y la mixta (carne y mariscos).
- **Pasta e Fagoli:** Sopa tradicional italiana a base pasta, frijoles y vegetales.
- **Pasta seca:** Harina mezclada con agua y sal, a la cual se puede añadir al se puede añadir huevo u otros ingredientes, conformando un producto que generalmente se cuece en agua hirviendo. Adopta innumerable formas: espagueti, macarrones, lasaña…
- **Tabulé:** Ensalada árabe vegetariana compuesta de trigo bulgur, cebolletas, perejil, hierbabuena y zumo de limón.

Familia Torres reduce su huella de carbono

Familia Torres ha reducido en un 30% sus emisiones de CO2 por botella, respecto al año 2008, según la auditoría de la huella de carbono correspondiente a 2019. Con esta reducción, la bodega consigue llegar al objetivo que se había propuesto en 2020 con un año de adelanto. Su próxima meta es la de reducir las emisiones de CO2 por botella en un 55% en 2030, respecto a 2008.





Nuevas iniciativas virtuales

Bodegas Familiares Matarromera continúa con una serie de iniciativas online, entre las que se encuentran realizar recorridos virtuales por las seis D.O.; colgar vídeos de catas de todas sus referencias disponibles, y catas en abierto/lives Instagram. Ofrece, además, la posibilidad de obtener el Master Internacional Matarromera en Gestión de Empresas Vitivinícolas.

GMchef transforma la edición 2020 en un concurso online

El concurso gastronómico GMchef, Alimenta Tu Talento 2020 - organizado por Gros Mercat – GM Food Iberica y dirigido a estudiantes de primer año de hostelería y cocina, va a celebrar su 5ª edición en un formato totalmente online adaptado a la situación actual sin dejar de apoyar la formación, el talento y la creatividad en la gastronomía

En esta 5ª edición, manteniendo la esencia del concurso, los estudiantes de hostelería y cocina tendrán que mostrar sus habilidades culinarias, como en las anteriores ediciones, pero en esta ocasión en una novedosa versión online. El ganador o ganadora se dará a conocer en una final que se celebrará el próximo 8 de junio y que se podrá seguir a través del canal de Facebook de GMcash y del canal de Instagram de GMchef. Los 4 finalistas intentarán sorprender a un jurado de excepción compuesto por: Paco Pérez, reconocido chef que cuenta con 5 estrellas Michelin, dos en el restaurante Miramar de Llançà, otras dos en el restaurante Enoteca del Hotel Arts de Barcelona y el restaurante 5 (cinc) en el Hotel Das Stue de Berlín; Laura Curt, editora de Curt Ediciones y directora de la revista Vinos y Restaurantes; Carla Peyron, ganadora de la edición GMchef 2019, y Juan Jiménez, Brand Ambasador del concurso GMchef 2020.





GMchef es un concurso gastronómico organizado por Gros Mercat cuyo objetivo es fomentar el talento y la creatividad en la gastronomía e impulsar la formación de futuros chef. El ganador del concurso verá recompensado su esfuerzo con una estancia en prácticas en un restaurante con Estrella Michelin.



Proyecto 100% solidario

La bodega aragonesa Grandes Vinos, de la D.O.P. Cariñena ha puesto en marcha un proyecto 100% solidario: su nuevo vino rosado Over the Rainbow Garnacha Rosado, una Edición Especial de Monasterio de las Viñas, cuya venta destinarán íntegramente a la ONG Médicos del Mundo y a la campaña #YoMeCorono, para apoyar a las personas mayores.



La colaboración activa de Familia Torres

Familia Torres sigue colaborando en la lucha contra el Coronavirus con la donación de 30.000 mascarillas quirúrgicas a diferentes entidades locales y colectivos según sus necesidades. La donación de este material, adquirido gracias a la intermediación de su filial en China, se ha realizado a través de la Fundación Familia Torres.



El vino: un producto seguro

Incavi (Institut Català de la Vinya i el Vi) ha asegurado que el vino es un producto seguro frente al coronavirus, una afirmación avalada por diferentes estudios científicos. Según Incavi, una vez recogida la uva, la producción y procesado del vino exige muy poca intervención manual. Además, la fermentación alcohólica genera efectos perniciosos para la prevalencia del virus AARS-CoV-2.

El festival Vino Somontano se celebrará en verano de 2021

El C.R.D.O.P. Somontano ha decidido, por responsabilidad y sensibilidad social, que no celebrará la próxima edición del Festival Vino Somontano, que estaba prevista del 30 de julio al 2 de agosto de este año. La D.O. confía en la celebración de una nueva edición del festival el verano de 2021.



CONTACTO 0



Grupo Restalia abandera la recuperación de la restauración organizada gracias a su operativa de contacto 0 y sus medidas de seguridad e higiene. Los productos de Restalia tienen una operativa de contacto 0, ya que no hay servicio de mesa, la mayoría de los productos se consumen con las manos, y en los de consumo con cubiertos, estos son desechables.



Tres vinos septentrionales

Las variedades chardonnay, syrah y garnacha son las protagonistas de la gama de vinos Chivite Legardeta, tres referencias que han nacido en una de las zonas más septentrionales de la Península ibérica para el cultivo de la vid: la Finca de Legardeta, un terroir, ubicado a 45 km de Pamplona.



EL BAR EN CASA

La coctelería Varsovia ha puesto en marcha un sistema de servicio a domicilio que se activará en aquellas provincias que se encuentren en fase 1 y que por lo tanto permitan reuniones de hasta10 personas. El anfitrión solo tendrá que poner la mesa y la música, mientras que Varsovia aportará su creatividad y todos los ingredientes necesarios para disfrutar de una cita única.



La sostenibilidad de los quesos suizos

El sector del queso es un ejemplo de sostenibilidad en Suiza, país que se preocupa desde hace centenares de años por mantener un mundo tradicional propio, basado en el respeto al medio ambiente, los animales y la producción responsable. Así, gracias a este modelo sostenible, se garantiza el mantenimiento de las praderas de los valles y las montañas suizas.



Reconocimiento a una gran labor

La bodega familiar El Grillo y la Luna, perteneciente a la D.O.P. Somontano, acaba de donar 3.963 botellas de su gama 12 Lunas a los centros sanitarios del sector Huesca y Barbastro. Con este acto, se ha querido reconocer la gran labor que está haciendo el personal sanitario, durante la crisis de la COVID-19.

60 sanitarios visitarán Bodega Sierra Norte

Bodega Sierra Norte se ha sumado a la iniciativa solidaria "Enoturismo para sanitarios", por lo que cuando reactive su actividad de enoturismo, invitará a visitar su bodega de Calderón, en Requena, y a la de La Roda, en Albacete, a 60 profesionales del sector sanitario y a sus acompañantes.



Trabajadores comprometidos

Los trabajadores de las fábricas de Campofrío en Ólvega donan la prima de un día para comprar materiales de protección para sanitarios. Con lo recaudado se han adquirido más de 20.000 equipos de protección individual. También se han organizado para repartir pizzas a la Policía Nacional, Policía Local, Bomberos, Guardia Civil y sanitarios del Hospital de Santa Bárbara en Soria, durante los turnos de más trabajo.



Primera Guía Peñín del Vermut

Los profesionales del sector y los aficionados al vermut cuentan con una nueva publicación de referencia. Se trata de la Guía Peñín del Vermut, cuya primera edición ya está disponible para su consulta y descarga gratuita en la página web de Peñín (www.guiapenin.wine).





Con la campaña #luxurytalks

El 21 de abril se emitió en los canales YouTube y Vimeo la entrevista realizada por la Asociación Española del Lujo "Luxury Spain" a Blanca Ohlsson, directora comercial de Caviar Nacarii, en el marco de la campaña #luxurytalks, con el fin de potenciar las empresas y productos de la marca Caviar Nacarii entre los asociados de la referida Asociación.

MASTERCLASSES VIRTUALES

Honor, la marca global de *smartphones*, ha lanzado una serie de *masterclasses* de cocina virtual, en colaboración con algunos destacados restaurantes europeos. Dichas *masterclasses* forman parte de una serie de eventos que la firma ha estado llevando a cabo en el marco de su campaña Live with Honor, que anima a mantenerse física y mentalmente en forma.



Nueva embajadora de la D.O.P. Azafrán de La Mancha



Teresa Gutiérrez, cocinera y propietaria del Restaurante Azafrán de Villarrobledo (1 Sol Guía Repsol), ha sido escogida como nueva embajadora de la D.O.P. Azafrán de La Mancha y se convierte en la imagen de esta especia, la única de su naturaleza que dispone, a nivel nacional, de este reconocimiento de calidad.



Bodegueros unidos

Dieciséis de los más prestigiosos sellos de nuestro país, entre los que se encuentran Vega Sicilia, Bodegas Mauro, Álvaro Palacios o Marqués de Riscal, entre otros, se unen por primera vez desde el inicio de la pandemia, bajo el lema #cercadelvino, para liderar una iniciativa que busca lanzar un mensaje de esperanza y empatía al sector vinícola.

SABOR DE ITALIA

Para celebrar el Día de la Madre, Villa Massa ofreció una edición especial con los sabores de la Costa Amalfitana. Dicha edición constaba de un estuche de diseño, en el que destacaban la botella del limoncello premium Massa y una salsa bruschetta al funghi y tartufo.



Ventilación integrada para vinotecas

Pando presenta su nuevo Sistema de Ventilación Integrada para vinotecas. Este revolucionario método permite la recirculación del aire mediante las rejillas incorporadas en la propia vinoteca. Puede adaptarse a cualquier tipo de mobiliario y asegura una refrigeración excelente y totalmente independiente de la temperatura exterior.





Croquetas solidarias

Oído Cocina Gourmet, el principal proveedor de croquetas gourmet a particulares y al sector Horeca de Madrid, se ha sumado a la iniciativa de Food4Heroes con una donación de 4.000 croquetas, que recibirán los profesionales que trabajan en diferentes hospitales de la capital española. Además, repartirán 1.000 croquetas más entre dos entidades sociales con presencia en Madrid.

IBÉRICOS ONLINE

Señorío de Montanera, destacada marca de la D.O.P. Dehesa de Extremadura, ofrece una selección de packs de regalo para disfrutar #DesdeCasa, un capricho gourmet con el mejor producto 100% ibérico de bellota como protagonista. Pueden adquirirse en la tienda online de Señorío de Montanera (http://tienda.senorio.es) con un 10% de descuento si se utiliza el código quedategourmet.





TOUR VIRTUAL

Señorío de Montanera, marca líder en la D.O.P Dehesa de Extremadura, propone una visita virtual 360º por sus dehesas, escenario natural donde se crían en libertad sus cerdos ibéricos puros, y sus instalaciones de Salvaleón, una de las más emblemáticas del sector por conservar los métodos tradicionales de elaboración de productos ibéricos.

MONTERREI
Denominación de Orixe

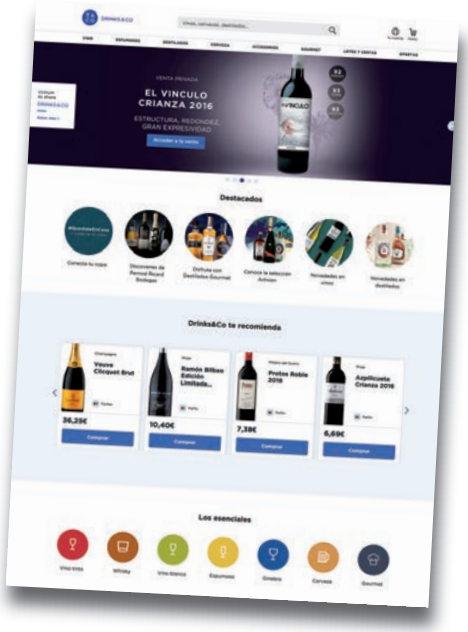
Nueva bodega de la D.O. Monterrei

El Comité de Certificación de la Denominación de Origen Monterrei ha acogido bajo su sello a la bodega Manuel Vázquez Losada, situada en Castrelo do Val. Con esta incorporación son ya 27 las bodegas inscritas y certificadas por la DO Monterrei, que aglutina los municipios de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra, Riós, Verín y Vilardevós.

Sabores y valores tradicionales

En el Celler del Minifundi recuperan sabores y valores de los antiguos oficios, como son los del Maestro Vermutero y el de Herero. El Vermut Ferrer de Beniarrés combina el espíritu del herrero al que alude su nombre con las fórmulas magistrales de los Maestros Vermuteros. Su base vínica es vino de uva malvasía y macabeo.





Cambio de nombre

A punto de cumplir 10 años de vida, Uvinum, la principal plataforma europea de venta online de vino, champagnes, destilados y productos *gourmet*, se transforma en www.drinksco.es, tras acometer un *rebranding* con cambio de nombre. Manteniendo intactos equipo y espíritu, la renovación comprende el lanzamiento de un catálogo de grandes vinos y destilados con stock propio, que propone atractivos servicios como ventas privadas y entrega rápida.

Cartas digitalizadas

MondeMenu es la nueva plataforma de códigos QR para digitalizar las cartas de los restaurantes tras la crisis del coronavirus. Sus propuestas resultan especialmente intuitivas, prácticas y económicas. Nació para dar servicio a los clientes de la agencia valenciana MondeM y, en menos de dos semanas, se implantó en más de 100 restaurantes y hoteles de España y Suiza.



Potenciando el consumo del queso

El popular cocinero vasco Karlos Arguiñano es el nuevo colaborador de Grupo TGT, empresa familiar líder nacional en la producción y distribución de quesos. Desde el mes de junio, el mediático chef divulgará los efectos beneficiosos del consumo de queso y promocionará distintas marcas del grupo de alimentación en el programa de televisión "Cocina abierta de Karlos Arguiñano".



Apoyo al canal HORECA

Bodegues Sumarroca crea, juntamente con algunos colaboradores, la iniciativa El Relleu Solidari donde hacen una donación de 20.000 botellas de vino y 5.000 de aceite de oliva virgen extra con un valor de más de 300.000 € al canal HORECA para potenciar su recuperación después de haber cerrado puertas el pasado 14 de marzo en motivo de la COVID19.



La D.O. Rueda estrena canal online

La D.O. Rueda continúa adaptándose a las exigencias del mercado y refuerza la venta online de sus bodegas a través de la página web del Consejo Regulador. De hecho, se trata del nuevo apartado "Pide tu Vino Online" de la web oficial www.dorueda.com.



IBÉRICOS EN LA WEB



Jamones doña Lola, toda una oda al cerdo de raza 100% ibérica, acaba de poner en marcha su tienda online para distribuir a toda España desde abanico, solomillo o carrillera -todos ibéricos de bellota-; estuches de diversos loncheados con los que quedar de lujo para regalar.

ACEITE GALARDONADO



La Cooperativa Agrícola Sant Isidre de Juncosa ha sido galardonada por segundo año consecutivo con la Medalla de Oro en los New York International Olive Oil Competition 2020, por la calidad de su aceite Les Cabanes, elaborado con aceitunas arbequinas de primera cosecha.



Compromiso con los celiacos

Carretilla, marca especializada en espárragos y platos preparados en envase para microondas, celebró el Día Nacional del Celiaco incorporando nuevos Platos Listos Carretilla a su lista de productos sin gluten. La firma cuenta con más de 60 recetas gluten free.

Medalla de oro en el Top Wine 2020

Pazo Pegullal 2018 ha sido galardonado con la medalla de oro en el certamen Top Wine 2020. Dicho concurso contó con una participación total de 149 referencias. Se celebró en Barcelona durante varias jornadas de cata en las que participaron sumilleres, expertos y representantes del sector.

DEDICADO A LA MUJER

Con motivo de la celebración del Día de la Madre, la coctelería Varsovia creó el cóctel "Esencia de Mujer", en el que la acidez de los frutos rojos y el limón, el punto picante de los chiles y el toque dulce constituyen la clave de su éxito.



Recetas homemade con D.O. Rueda



D.O. Rueda propone tres sencillas recetas para amateurs, acompañadas por uno de sus vinos, capaces de maridar desde los platos más sencillos hasta los más complejos. Así, su propuesta de steak tartar se combina con La Caprichosa Verdejo sobre Lías 2018 de Palacio de Bornos; su risotto de espárragos y queso de cabra, con Erre de Herrero Verdejo 2019 de Herrero Vedel, y su quiche de salmón y puerros, con Viña Cimbrón Fermentado en barrica 2018 de Félix Sanz.



La Cibeles se digitaliza

La Cibeles ha dado un giro a sus planes del 2020 en su décimo aniversario: ha acelerado su entrada digital y reinventa su presencia en alimentación y delivery, prepara acciones en supermercados y trabaja novedades para disfrutar en casa.

ESPECIAL ISLAS

BALEARES Y CANARIAS

Los dos archipiélagos ofrecen un clima benigno, playas de aguas transparentes y una gastronomía rica y saludable que marida con vinos de producción propia. La cocina de vanguardia también ha llegado a la islas de la mano de reputados chefs.



Taurus



Vinos para barbacoas

En verano nos apetece cocinar al aire libre y las barbacoas son las reinas. Y es que la carne y las verduras a la brasa se han puesto de moda. Para acompañar ese tipo de platos sencillos pero con mucho sabor, les sugeriremos los vinos más adecuados.

D.O. Rueda



Blancos: refrescantes y ligeros

Todas las mujeres tienen como fondo de armario ese fácil vestido blanco que llevar en cualquier ocasión estos meses de más calor. Solo es cuestión de elegir uno que nos siente bien. Lo mismo pasa con los vinos blancos.

Aires del Cantábrico: sidra y txakoli

Dos bebidas del Norte de nuestro país que se abren camino también en otras regiones españolas. Para fomentar su consumo fuera de su propio territorio nada mejor que conocerlas un poco más.



Restaurante Asgaya (Madrid)

Ron

El mundo de los destilados busca provocar el interés en los consumidores y cada bebida persigue dar con ese toque de gracia que logre atraer a un público cada vez más exigente. Uno de los que se postula como nuevo favorito es el ron.



Ron Matusalem

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


Infinita atracción
EMINA
Rosé
Prestigio
2018
cigales
www.emina.es
WINE-MODERATION.com
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

150 Aniversario

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

Guardianes del paisaje durante cinco generaciones

Durante 150 años, hemos aprendido a escuchar a la naturaleza.
Este vínculo personal con los paisajes del vino nos ha inspirado a preservar viñedos históricos
y a recuperar variedades ancestrales casi extinguidas cultivadas por nuestros antepasados.

Hoy, más que nunca, creemos que hay que devolver a la naturaleza
todo lo que nos ha dado, por ello cuidamos nuestros viñedos ecológicos
y luchamos activamente contra el cambio climático.

Gracias por recorrer este camino juntos.

Miguel A. Torres



WINEinMODERATION.com
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.torres.es

INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION

PRIMUM FAMILIAE VINI
www.pfv.org