CURT EDICIONES SA

COCINAS Y BAÑOS

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

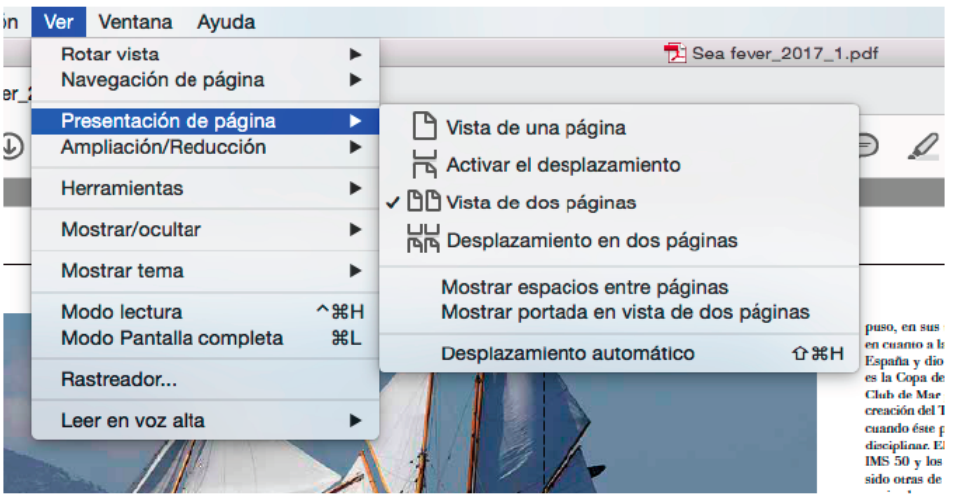
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

RON: RECUERDOS DEL CARIBE EN LA COPA

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

Nº 215-JULIO-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

BARBACOAS PARA EL VERANO





Maca de Castro

Restaurante
Andana
(Mallorca)



Álvaro Salazar

Restaurante Voro (Mallorca)

ESPECIAL ISLAS

Baleares + Canarias

BLANCOS

La transparencia de la calidad

Aires del Cantábrico

SIDRA Y TXAKOLI

Don Papa recomienda el consumo responsable 40% alc. vol | Distribuido por Wkyregal sl. | www.wkyregal.es



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

Atzaró Beach (Ibiza)



Apostamos por las islas

Este mes viajamos a Canarias y Baleares

Este mes les sugerimos visitar las Islas Baleares y las Islas Canarias. Nuestros dos archipiélagos son sin duda un destino de lo más apetecible este año en el que todos apostamos por el turismo nacional. Dos destinos donde podemos disfrutar no solo de sol y playa sino de sus magníficos vinos y su deliciosa gastronomía. Entre los muchos restaurantes entre los que elegir, hemos seleccionado algunos que se estrenan o presentan novedades. Entre ellos, el nuevo restaurante de la chef mallorquina Maca de Castro o los que han recibido su primera estrella Michelin este año, como Voro, liderado por Álvaro Salazar.

Otros dos destinos enogastronómico muy apetecibles para los que prefieran huir del calor sofocante son Euskadi y Asturias, que se están abriendo paso en el sector vinícola y sidrero a nivel mundial, y es que las bodegas han ido cobrando un protagonismo que no tenían más allá de sus respectivos territorios. Pero ahora sus sidras y sus vinos son demandados incluso al otro lado del Atlántico.

Por otro lado, no dejen de leer el artículo que les hemos preparado sobre los vinos blancos. Nuestro colaborador Enrique García Albelda afirma que Están obsoletas las creencias de que los blancos son para sofocar y apaciguar calores, o que están destinados a escoltar pescados y mariscos, o comidas livianas, hay que desmitificar este concepto. Debemos abrir la mente y probar una carne blanca o roja con vinos blancos con crianza, con sus lías, o vinos de gran potencial mineral. Seguro que va a cambiar nuestra percepción.

Y para acabar con un buen sabor de boca ¿qué tal disfrutar de un buen ron?.tipo de combinados.

Enrique Curt

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

SUMARIO #215



JULIO 2020



28 Blancos: La transparencia de la calidad

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Están obsoletas las creencias de que los blancos son para sofocar y apaciguar calores, o que están destinados a escoltar pescados y mariscos, o comidas livianas, hay que desmitificar este concepto.

44 Especial Islas: Baleares

El archipiélago balear es un destino de sol y playa clásico, pero además, no debemos perder de vista una gastronomía basada en productos de la zona y unos vinos que nos muestran el Mediterráneo en la copa.

50 Especial Islas: Canarias

Las llamadas Islas Afortunadas lo son por muchos motivos, los más conocidos son su clima y sus playas pero los vinos y la gastronomía que allí se producen son también una razón indiscutible para viajar a a este paraíso cercano tan nuestro.



Vino del mes



6 Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica

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







54 Vino y sidra, la revolución atlántica ya está en camino

POR DAVID FERNÁNDEZ-PRADA

Dentro de un sector primario atomizado y repleto de pequeños productores, las bodegas han ido cobrando un protagonismo que no tenían más allá de sus respectivos territorios. Pero ahora sus sidras y sus vinos son demandados incluso al otro lado del Atlántico.

60 Barbacoas

Las barbacoas son sinónimo de verano, de festejos y celebraciones, de reuniones entre amigos, de optimismo y vitalidad. Responden a un método de cocción milenario al que cada día se recurre con mayor frecuencia.

64 Ron

Aunque sus orígenes son remotos, su consumo está firmemente afianzado en nuestro país. Una de sus grandes virtudes es su versatilidad, que permite disfrutarlo en solitario, con hielo o combinado.







68 Michelin: Voro

Situado en Canyamel, una zona aún por descubrir de Mallorca, Voro es un restaurante que sorprende no solo por su ubicación sino por su cocina, que es el reflejo de la personalidad de su chef, Álvaro Salazar.

70 Michelin: Es Tragón

Tradición canalla. Con estas dos palabras les gusta identificarse y es que el respeto al producto y a la cocina de toda la vida aquí no están reñidos con la vanguardia, como no podía de ser de otra manera en Ibiza, una isla ávida de nuevas experiencias.

18/ 07
Jornadas de meditación entre viñas en Torelló Viticultors

La conocida bodega del Penedès realizará, a partir de este 18 de julio, jornadas de meditación y relajación entre viñas. Las sesiones se llevarán a cabo en la finca ecológica de Can Martí.
Mas información: www.torello.com





13-31 / 07
Campus Innovaction COVAP

Esta segunda edición apuesta por un desarrollo íntegramente *online* para seguir atrayendo ideas innovadoras y jóvenes con talento. Los objetivos son la creación de un ecosistema digital y un espacio para innovar que facilite el diálogo entre empresa y sociedad, a la vez que crear un foro de formación.
Más información: www.covap.es

A partir del 17 /07
La Santa Market

Hasta el 30 de agosto, Santa Cristina d'Aro (Girona) vuelve a acoger este exitoso espacio de ocio al aire libre. Bocados gourmet (con acento en los productos de proximidad), vermuts, copas, actividades infantiles, música en vivo y catorce terrazas lo convertirán en el punto de encuentro de referencia de este verano en la Costa Brava. Horario: De 18:00 a 01:00 horas.
Mas información: www.lasantamarket.com



Vijazz VILAFRANCA

24-26/ 07
Vijazz Vilafranca

La feria de vinos y los conciertos de jazz del Vijazz Vilafranca 2020 se llevarán a cabo bajo los criterios sanitarios y de distanciación social vigentes. Este año no se podrá disfrutar de artistas internacionales, pero sí del mejor jazz catalán y estatal y del mejor vino del Penedès.
Mas información: www. vijazzpenedes.com



Hasta el 05/ 07
Menorca en el plato

La Asociación Menorquina de Cafeterías, Bares y Restaurantes de Menorca organiza anualmente estas jornadas con la colaboración de la Fundació Foment de Turismo de Menorca y el Consejo Regulador de Denominación de Origen Queso Mahón Menorca.
Mas información: www.gastronomiamenorca.es



RUTH RODRÍGUEZ ASCACÍBAR

BODEGAS CAMPILLO ACABA DE INCORPORAR A RUTH RODRÍGUEZ ASCACÍBAR AL FRENTE DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LA BODEGA, UN HITO PARA EL GRUPO FAUSTINO, YA QUE SE TRATA DE LA PRIMERA MUJER EN OSTENTAR ESTE CARGO DENTRO DEL GRUPO. PARA LA ENÓLOGA RIOJANA CONSTITUYE UN NUEVO RETO EN SU CARRERA QUE CALIFICA DE ILUSIONANTE.

Bodegas Campillo se fundaron en 1990 para cumplir el sueño de Julio Faustino Martínez de construir una bodega única y espectacular donde el vino y su entorno fuesen los grandes protagonistas y se mostrasen de forma armónica y auténtica. Posee 50 hectáreas de viñedo, principalmente de uva tempranillo a la que se suman fincas a los pies de la Sierra de Cantabria y Laguardia, donde se encuentran las mejores viñas de la zona.

Para Ruth Rodríguez, unirse a Grupo Faustino, y en concreto a Bodegas Campillo "supone empezar una nueva etapa profesional muy ilusionante. El vino y la viña, son para mí no sólo mi profesión sino también mi gran pasión, así que estar al frente de una bodega emblemática como Campillo y poder seguir desarrollando mi experiencia profesional en esta zona que conozco tan bien y de la cual estoy profundamente enamorada (pleno corazón de Rioja Alavesa), es un verdadero regalo".
Por su parte, Francisco Honrubia, CEO de Grupo Faustino, afirma: "estamos muy ilusionados con la incorporación de Ruth a nuestro equipo, al frente de Bodegas Campillo. Su conocimiento de la enología internacional, su trayectoria profesional y experiencia en las distintas D.O. españolas, son muy valiosas para nuestro proyecto enológico en Campillo. Aunamos nuestro expertise en la elaboración de vinos de gama alta, con su estilo y visión, y estamos seguros de que se reflejará con gran éxito en nuestros vinos". Además, Honrubia concluye que este nombramiento supondrá "un hito en nuestro Grupo, al ser la primera mujer directora técnica de una de nuestras bodegas, aportando una forma de trabajo dinámica e innovadora". ❋

TRAYECTORIA

Ascacíbar tiene formación en Ingeniería Técnica Agrícola y Enología en la Universidad de La Rioja. Al finalizar la carrera decidió apostar por la experiencia internacional elaborando vino en varios países como Chile, Italia y Nueva Zelanda. A su regreso a España trabajó en bodegas emblemáticas como Marqués de Cáceres o Dos Victorias donde elaboró los vinos Elías Mora (D.O. Toro) y José Pariente (D.O. Rueda). Tres años después se unió al Grupo Artevino, a cargo de las bodegas de Castilla y León, Finca Villacreces (DO Ribera de Duero) y Bodegas Vetus (DO Toro). En el año 2009 regresó a su tierra, La Rioja, para centrarse en el proyecto de Bodegas Izadi y Bodegas Orben, ambas en la D.O.Ca. Rioja y del mismo grupo, donde ha obtenido importantes reconocimientos internacionales, hasta su incorporación a Bodegas Campillo.



Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica

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

El sabor de la tierra





Viña Cimbrón Verdejo Fermentado en Barrica

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

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

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

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







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

En la elaboración se utilizan levaduras autóctonas que ayudan a sintetizar todas las particularidades de la zona, que se depositan en la uva verdejo. De la misma manera, se han incorporado en elaboración los novedosos depósitos ovoides de hormigón y poseen un interesante parque de barricas de 500 litros de Roble Francés, todo ello con la intención de sacar el máximo partido al producto de la zona.

Un proyecto sostenible

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

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

Inmersión enoturística

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

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

Viñedo histórico

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

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


¿Mantener distancia social en playas abarrotadas?
Entre viñedos hay espacio de sobra.
Practica el enoturismo.
#SiempreMedioLlena
Con_Vino
WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
mejorconvino.com

INTENSIDAD ASEGURADA

Tintoralba Selección, de la bodega Tintoralba, perteneciente a la D.O. Almansa, se ha elaborado con los viñedos más viejos y mejores de garnacha tintorera y syrah. Tras una crianza de 14 meses en barricas seleccionadas de roble francés, conserva un color de juventud. Destacan los aromas especiados, coco y café, conjugados a su vez con una gran frutosidad y toques balsámicos.





Ecológico de crianza

Entre la oferta de vinos ecológicos de Celler Boldú Viticultors, de la D.O. Costers del Segre, se encuentra el tinto de crianza Terros, elaborado con cabernet sauvignon y ull de llebre. En nariz destacan notas de fruta roja y frutos del bosque muy maduros, así como un intenso aroma a madera. Presenta muy buena estructura en boca, con un postgusto persistente y tanino integrado.



Redondo y equilibrado

Bordón d'Anglade Crianza, de Bodegas Franco-Españolas, es un vino tinto de color picota, con ribetes rubí oscuro, criado en barrica de roble americano y francés. En nariz expresa matices de frutos rojos y especias sobre fondo de regaliz. Muy redondo y equilibrado, ostenta buena estructura y paso suave.



Apuesta por los tintos de calidad

La bodega vallisoletana Castelo de Medina, conocida por sus premiados blancos con D.O. Rueda, completa ahora su gama de tintos con el nuevo Castelo Roble 2018. Este vino, cuya etiqueta refleja sus notas de cata en ilustraciones, es un coupage de syrah tempranillo, con una crianza de 11 meses en barrica de roble, que llega al mercado en una edición limitada de 7.000 botellas.

CON ORGULLO

La compañía de vinos Vintae celebró el Día del Orgullo Gay/LGTB/LGTBI+ con un pack especial que contiene dos vinos tintos escogidos para la ocasión, uno de Ribera del Duero, Bardos Romántica 2017, y otro de Toro, Matsu el Pícaro 2019.



Propuestas del mes

VINOS TINTOS



CARÁCTER AUTÓCTONO

El vino Abadal Matis, de la bodega familiar Abadal, fusiona el carácter de las variedades autóctonas, personificadas en la mandó. Esta uva histórica recuperada, que destaca por su carácter elegante y por sus aromas otoñales, se completa con la potencia y la estructura que ofrecen las variedades internacionales cabernet sauvignon y merlot.

Medalla de plata

El vino Capricho de la añada 2018, elaborado por Bodegas Marba de la D.O. Tacoronte-Acentejo, ha conseguido la Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Lyon 2020. En esta ocasión, ha tenido que competir con 7.645 vinos participantes, pertenecientes a un total de 40 países.





Reconocimiento internacional

Los vinos de Finca Albret han recibido unas puntuaciones de entre 89 y 95 puntos en el concurso Falstaff Spanien Weintrophy. Son unos vinos fuertemente ligados a su tierra, y cada uno de ellos proviene de viñedos concretos de la propiedad, colocados en terruños con características distintivas. Entre ellos, La Viña de mi Madre alcanzó los 95 puntos.

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

Dulce, fresco y equilibrado



Cueva del Chaman Blanco Sauvingnon Blanc, de Bodegas Santa Cruz de Alpera y de la DO Almansa, es un vino de entrada dulce, fresco y equilibrado, con una persistencia media, fácil de beber y con un acentuado carácter frutal. De color limpio y brillante, presenta un bouquet de intensidad media-alta, con claros recuerdos tropicales. Es de producción ecológica.



En el corazón de Rueda

General de Vinos, una bodega situada en pleno corazón de la D.O. Rueda, presenta El Buen Vecino, un vino blanco 100% verdejo, joven y fermentado en inoxidable. Es de color radiante, aroma potente a hierbas verdes, mineral y cítrico. Resulta amable, voluminoso y expresivo en boca.



Homenaje a la tierra

Familia Torres lanza su nuevo vino ecológico de la gama Vinyarets, creado para rendir homenaje al Penedès y reivindicar sus orígenes. De hecho, forma parte de una pequeña colección de vinos de paisaje, que muestran la diversidad y patrimonio de la comarca.



UN VERDEJO JOVEN

La nueva añada Cima Mazacruz Verdejo 2019, de Dehesa de los Llanos, es un vino blanco joven, elaborado con verdejo. Presenta color amarillo pajizo y brillante, aroma intenso de frutas, entre las que predomina el melocotón, acompañado de recuerdos florales. En boca, resulta amable, muy fresco y untuoso. Es muy persistente.



Nuevo Xarel.lo Vermell

Cannals Munné presenta su nuevo vino Blanco Xarel.lo Vermell 2019, de tonos anaranjados, olor a hinojo y fresas silvestres, con sabor sedoso y suave. Se trata de un vino muy emblemático de la D.O Penedès, que recupera una variedad ancestral olvidada, con una producción limitada a 2.250 botellas.

Referencia de uva godello

La Revelía 2018, de Bodegas Emilio Moro, extrae la personalidad única, la complejidad, la intensidad y la finura que definen el carácter varietal de la uva godello. Se trata de un vino untuoso y muy equilibrado, con una acidez integrada y un postgusto duradero.



Recomendación internacional

La escritora inglesa Jancis Robinson ha publicado un artículo en Financial Times destacando sus vinos de culto para el futuro. Entre estos, se encuentra Verum Las Tinadas airén de Pie Franco. Este vino demuestra que con viñas viejas, una buena interpretación del terruño y elaboración, se pueden crear grandes vinos blancos.





AIRES MARINOS

Viña Esmeralda lanza una nueva edición limitada para brindar en la mejor compañía este verano. Se trata de Viña Esmeralda Coral Edition, que se inspira en las profundidades del Mediterráneo, las bellezas de sus formas y la vida marina que alberga. Así, la esbelta botella se viste con una imagen envolvente de corales marinos de llamativos colores pintados sobre el cristal.



El sabor del terruño

Finca Antigua Viura sobre Lías 2019, de Finca Antigua, es un monovarietal fresco, aromático y frutal, con un bonito color amarillo limón con destellos verdes. Se caracteriza por ser aterciopelado y sedoso, así como por su volumen, estructura y por contar con una acidez equilibrada que le aporta frescura y nervio.



Apuesta por la perseverancia

Marisol Bueno y Vicky Mareque presentan la nueva añada de Pazo Señorans Colección 2016 por preservar la calidad y máxima expresión de la variedad albariño. Es un vino elaborado y criado sobre lías en acero inoxidable, de color amarillo pálido, equilibrado en boca, firme y sin aristas.



EL RETORNO DEL CLARETE

Bodegas Protos rescata y lanza al mercado una de las referencias históricas de la provincia de Valladolid con el lanzamiento de Protos Clarete. Protos Clarete es el homenaje a una marca histórica para Protos, que con el paso del tiempo dejó de tener vigencia, pero que poco a poco está calando en las preferencias de los consumidores no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional.

Un provenzal español

Pagos de Araiz Rosé 2019, de Masaveu Bodegas, es un vino moderno, afrutado y fresco que recuerda a los mejores vinos rosados provenzales, pero con firma española. Acompaña perfectamente a cualquier tipo de platos, desde aperitivos hasta comidas más copiosas.





Vuelve el rosado más veraniego

Viore Rosado es un vino alegre, desenfadado, fresco, ideal para el verano, con sus terrazas y momentos felices. Realizado con garnacha y tinta de toro, evoca el sabor de las fresas y las frambuesas recién cogidas.

Espumoso californiano

Marimar Torres incorpora a su selecta gama de vinos californianos su primer espumoso, un monovarietal de pinot noir de Sonoma Coast, elaborado por el método *champenoise*. De producción muy limitada, Marimar Estate Blanc de Noirs 2017 llega a España tras haber sido presentado el año pasado en el mercado americano y obtener 90 puntos en la prestigiosa revista Wine Enthusiast.





PURA EFERVESCENCIA

Vallformosa presenta Fest, su nuevo espumoso eco, que se convertirá en el perfecto aliado de cualquier celebración. Con más de 12 meses de crianza, está disponible en tres gamas diferenciadas: Brut Eco, Brut Nature Eco y Rosé, todas ellas aptas para veganos.

RENACE UNA LEYENDA



Vuelta a nuestros orígenes, al icónico Viña Monty, un vino de autor mundialmente aclamado de Bodegas Montecillo, la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja. Una historia basada en el conocimiento de la naturaleza que nos rodea y en la pasión por revivir el legado de Viña Monty, rescatado del tiempo para presentar esta colección singular de tres vinos monovarietales; Graciano, Garnacha y Viura. Fruto de una selección de parcelas excepcionales, resultado de un meticuloso estudio del terruño y un exhaustivo trabajo de nuestra enóloga.

Mercedes García Rupérez
Enóloga

www.bodegasmontecillo.com

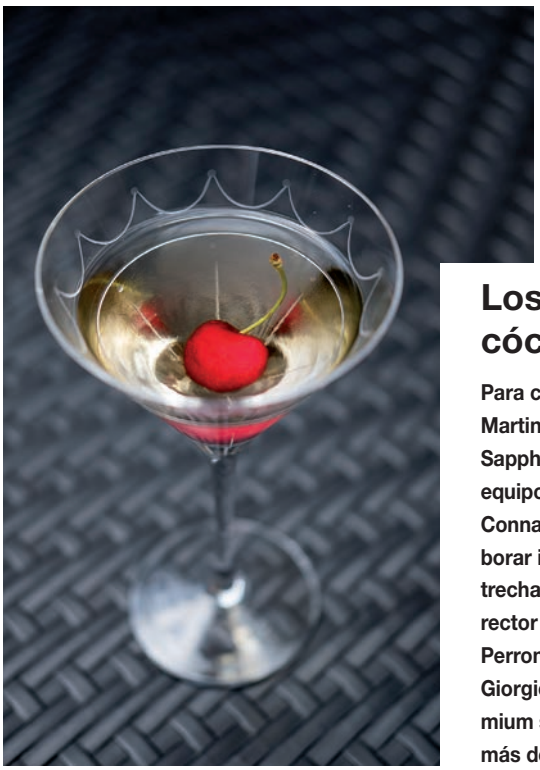
DESDE 1870

VIÑA MONTY

Bodegas Montecillo

Rioja
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

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



Los mejores cócteles

Para celebrar el Día Mundial del Martini (19 de junio), Bombay Sapphire® se asoció con el equipo del legendario bar The Connaught en Londres para elaborar increíbles cócteles. En estrecha colaboración con el Director de Mixología, Agostino Perrone, y el Mixólogo Jefe, Giorgio Bargiani, la ginebra premium seleccionó sus recetas más destacadas y consejos para hacer los mejores Martinis en casa.

Edición de aniversario

Envejecido en barricas de Pinot Noir de Nueva Zelanda, Blaaack es el single malt de edición limitada que Ardbeg lanzó con motivo del Ardbeg Day, un evento que cada año reúne a miles de incondicionales de la marca en la destilería que el grupo LVMH tiene en la isla escocesa de Islay. El acto coincidió con el 20 aniversario de este club de fans a nivel global, el Ardbeg Committee.





Botella veraniega

Inspirada en un oasis junto a la playa rodeado de naturaleza, la nueva botella Belvedere Summer Limited Edition llega enfundada en un look muy veraniego e invita a experimentar los meses de más calor con el sabor excepcional de Belvedere Vodka.

DISEÑO VINTAGE

El emblemático licor El Afilador, mira a su pasado y se presenta en una imagen actual y renovada. Su diseño se basa en un estilo *vintage* que refleja sus valores tradicionales, así como su autenticidad, origen y calidad. Cabe destacar que El Afilador es pionero en la comercialización de los orujos de Galicia, siendo el primero en vender orujo embotellado en 1943.





Nuevo vermut blanco

El Vermut Rivera incorpora un nuevo miembro a su familia con el lanzamiento de su variedad blanca. Tras la gran acogida recibida el pasado año a su versión en rojo, llega al mercado un nuevo producto destinado a acompañar el ocio estival, en el que el lúpulo juega un papel fundamental.

Con el 4th of July

Para celebrar la tradicional festividad norteamericana del 4 de julio, Dante NYC, considerado como mejor bar del mundo en Tales of The Cocktail y #1 del World's 50 best Bars, ha creado unos cócteles únicos junto a Seagram Gin, la ginebra americana inspirada en el espíritu neoyorquino. Estos reciben nombres como "Gin Tonic Royale", "Garden Tonic" (el de la imagen) y "Pomelo Tom Collins".





Apuesta reivindicativa

Este año, Absolut ha llenado de color y mensajes reivindicativos el corazón de Chueca para mostrar su apoyo incondicional a la comunidad LGTBIQA+ en su afán de libertad. El artista español Ricardo Cavolo ha querido unirse a este icónico vodka con unas ilustraciones para celebrar el Orgullo Madrid 2020

Diseño vanguardista

G'Vine lanza a la venta por primera vez un exclusivo pack que destaca por su innovación y por su diseño vanguardista. Esta edición limitada incluye una botella G'Vine Night Edition, presentada en un formato de 70cl y 6 copas de policarbonato de la marca, para poder compartir un delicioso G'Vine Gin & Tonic con familia y amigos.



Besos sín azúcar

Muà es un vodka artesanal de frutos rojos de base vínica, aromatizado naturalmente sin azúcar y elaborado según el método tradicional con el mejor alcohol de uva. Se trata de un destilado 100% natural, bajo en calorías –gracias a que combina cuatro edulcorantes naturales y carece de azúcares añadidos- y con un delicioso sabor afrutado, que evoca el más dulce de los besos.



MOMENTOS ESPECIALES

Terry White Brandy llega con mucha fuerza este verano, con tres nuevos cócteles refrescantes y suaves que conquistarán todos los paladares y basados en sus nuevos tres perfect serves: dulce, seco y ácido. Los combinados reciben los sugerentes nombres de Terry Apple, Terry Fuity y Terry "White" Tonic.





En plena Plaza Mayor

El restaurante Arrabal reabrió sus puertas con el mayor espacio de terraza en Madrid y con una nueva oferta gastronómica. Dicha oferta se basa en una carta que combina las propuestas clásicas y castizas, con una cocina más elaborada y creativa, propia del sello hostelero de Yago Suárez. Arrabal presenta, además, precios adaptados a la excepcionalidad de la situación actual.

ARRABAL
Plaza Mayor, 23.
28012 Madrid.
Tel.: 918 629 489.
www.arrabalmadrid.com



Para carnívoros irreductibles

La carne es la indiscutible estrella de Los Patios, un pequeño restaurante asturiano, con el cordobés Manuel Joven al frente, que atesora los más excepcionales cortes y que ya se ha convertido en un referente para los amantes de las propuestas carnívoras. Ofrecen cortes de gran calidad, madurados, nobles sin hueso o cocinados a baja temperatura, preparados en parrilla de carbón de encina.

LOS PATIOS
C/Instituto, 10. 33201 Gijón. Tel.: 985 879 635.



Producto, criterio y sabor

Taramara, de los hermanos Hernández y situado en el madrileño barrio de Hortaleza, cuenta con dos áreas diferenciadas, la sala, con un aforo de unas 65 personas, y la terraza, para un máximo de 32. Su propuesta, con influencias internacionales, está definida por un corte en cierto modo tradicional, con recetas que la madre de los Hernández les ha ido enseñando con el paso de los años.

TARAMARA
Avda. de los Arces, 11. 28042 Madrid. Tel.: 910 581 121. www.taramara.es



TAPEO TRADICIONAL

El Singular Manero cuenta con una de las terrazas más apetecibles de Alicante, situada a los pies del Teatro Principal y rodeada de vegetación, el lugar perfecto –tal y como señala su recién estrenada carta- para el "tapeo tradicional español". Entre sus propuestas, destacan nuevos platos, como el micuit casero con mermelada de violetas o el pollo picantón en escabeche con verduras.

SINGULAR MANERO
Ambigú del Teatro Principal, Plaza Rperto Chapí, s/n. 03001 Alicante. Tel.: 965 144 444.
www.elsingularmanero.es

Bodegas Montecillo

Revive su marca legendaria Viña Monty

Lo hace con el lanzamiento de las últimas botellas de su mítico Gran Reserva 1975 y una colección de tres nuevos vinos en celebración de su 150 aniversario.



Con una historia que se remonta a 1870, la histórica bodega riojana ha elegido para la celebración de su 150 aniversario la recuperación de su icónica marca Viña Monty. La bodega lanza tres nuevos vinos Reserva bajo esta marca, así como las últimas botellas restantes de su premiada cosecha de Viña Monty Gran Reserva 1975, que han permanecido intactas y escondidas por casi cuarenta años en los botelleros subterráneos de la casa, apiladas a mano una a una y estrechamente vigiladas.

Fue precisamente este vino el que trajo tanto a Bodegas Montecillo como a la región Rioja, la aclamación de la crítica internacional y el amplio reconocimiento después de haber ganado Viña Monty Gran Reserva 1975 en una cata a ciegas que tuvo lugar en Ámsterdam en Septiembre de 1983 compitiendo con cuarenta vinos de Rioja y Burdeos con casas de prestigio como Château Leoville Las Cases, Château Brane Cantenac y Château La Tour du Pin Figeac. Sólo quedan disponibles apenas 120 botellas de esta mítica cosecha de 1975.

Tres nuevos Reserva

La bodega presenta además una colección de tres nuevos vinos Reserva –Viña Monty Graciano Reserva 2015, Viña Monty Garnacha Reserva 2015 y Viña Monty Viura-Tempranillo Blanco Reserva 2016–, que han visto la luz después de más de ocho años de investigación de viñedos, abarcando más de 800 parcelas repartidas por Rioja Alta y controladas por el departamento técnico de Montecillo que encabeza Mercedes García Rupérez. La enóloga de la bodega ha seleccionado seis parcelas excepcionales que se han estudiado durante años y se han vinificado por separado intentando mantenerse fiel al estilo y filosofía de vinificación del nieto del fundador, José Luis Navajas.

El lanzamiento prevé 1.240 cajas de Viña Monty Graciano Reserva 2015, 100% graciano y con una crianza de 30 meses en barricas de roble francés y 16 meses mínimo en botella; 1.266 cajas de Viña Monty Garnacha Reserva 2015, 100% garnacha y envejecido durante 26 meses en barricas mixtas de roble y barricas de roble francés 100% nuevas con un mínimo de 20 meses en botella; y por último el blanco que completa el trio, Viña Monty Viura-Tempranillo Blanco Reserva 2016, 90% viura y 10% tempranillo blanco con 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y un mínimo de 14 meses en botella, del cual hay sólo 340 cajas disponibles.

La elaboración de cada uno de los tres vinos es limitada

Nuevo diseño

Para el relanzamiento, el diseño de la etiqueta y tipo de botella borgoña replican los primeros vinos Viña Monty. Su identidad remite a los cimientos, en donde el distintivo color verde menta asociado a la marca, bodega y la familia Navajas cobra protagonismo. De esta forma se ha recuperado el tradicional tono que esta marca vistió durante una época dorada, respetando su personalidad, elegancia y autenticidad.

La colección ha recibido los halagos de los principales prescriptores y catadores del mundo: 90, 91 y 92 puntos en el último Reporte Rioja 2020 de Tim Atkin MW para Viura, Garnacha y Graciano respectivamente; 92 puntos de James Suckling a toda la colección; 92, 92 y 91 puntos para Viura, Garnacha y Graciano respectivamente en El Anuario de Vinos El País 2020, 3 Medallas de Oro en Mundus Vini y 2 Medallas de Plata para Graciano y Garnacha en el XVII Concurso Internacional Bacchus 2020. ❋

Más información: www.bodegasmontecillo.com

Propuesta sostenible

Tras meses de espera, el icónico restaurante de alta gastronomía en el corazón del Born, Llamber, vuelve a recibir a locales y viajeros internacionales, presentando un nuevo menú de KM0 & ecológico, así como una moderna transformación de sus instalaciones, para disfrutar de un verano como nunca,en la Ciudad Condal.



LLAMBER
C/ de la Fusina, 5. · 08003 Barcelona.
Tel.: 933 196 250. · www.llamber.com

Primera reapertura gastronómica en Toledo



Casa Elena, situado en Cabaña de la Sagra (Toledo), ha sido el primer restaurante gastronómico de Toledo que abre sus puertas tras el coronavirus. Situado en Cabañas de la Sagra se caracteriza por su filosofía Slow Food, basada en una cocina tradicional, elaborada con productos ecológicos de km 0 y de proximidad. Fue galardonado con un Sol de Repsol el pasado mes de febrero y la Guía Michelin lo reconoció como Bib Gourmand en 2018.

CASA ELENA
Calle Nueva, 15. · 45592 Cabañas de la Sagra, Toledo.
Tel.: 925 355 407. · www.restaurantecasaelena.com

Diseño colorista

El restaurante Canbun ha sido sometido a un proyecto de interiorismo realizado por el estudio de interiores andaluz Espacios Alberto Aranda. Se trata de un espectacular local, donde el gran protagonista es un vibrante mural, realizado con molduras multifuncionales de Orac Decor®. El local cuenta con una construcción principal a modo de invernadero con techos altos abuhardillados y vigas de madera que simulan una nave industrial.



CANBUN
C/San Vicente Nº 31· 23669 Bobadilla, Jaén.· Tel.: 646 966 522.



VERANO MARBELLÍ

Soleo Marbella, el emblemático restaurante ubicado en primera línea de mar, frente al hotel Fuerte Marbella, ha vuelto a abrir sus puertas. Para ello, ha implantado los exigentes protocolos del programa Safety First de Fuerte Group Hotels. Este restaurante es un auténtico referente del verano marbellí gracias a su oferta gastronómica y a sus espectaculares vistas al Mediterráneo.

SOLEO MARBELLA
Tel.: 951 562 887. · www.soleomarbella.com/es · bookings@soleomarbella.com



NUEVA UBICACIÓN

La Xarxa, el restaurante de cocina de mercado que se ganó el corazón y el estómago de muchos clientes de Sant Gervasi y de Barcelona, se ha mudado a pocos metros de su dirección habitual, ubicándose en el número 2 de la Plaça Molina, justo al lado de otro local de referencia de Grupo Varela, Casa Varela. El local, antes ocupado por una bodega, abre sus puertas manteniendo la esencia bodeguera y de tradición que ofrecía su antecesor, a la que suma una carta que ofrece la mejor versión del producto de temporada.

LA XARXA
C/ Plaça Molina, 2.
08006 Barcelona.
Tel.: 932 001 348.
www.grupovarela.es/la-xarxa/

Cocina española tradicional



Úskar, situado entre el madrileño barrio de Lavapiés y Embajadores, tiene una oferta para todos los gustos con platos fríos y calientes en los que se muestra un gran respeto al producto. Su carta se basa en recetas clásicas en una versión 3.0, como su salmorejo chile chipotle ahumado con queso de cabra; arroz del 'senyoret', con verduras y con costillas ahumadas y habitas, o los canelones de carrillera al curry rojo y bechamel de coco.

ÚSKAR
C/ de Alonso del Barco. 11-
28012 Madrid.
Tel.: 911 396 863.
www.restauranteuskar.com

Experiencias únicas



En pleno corazón de la D.O.Ca. Rioja, la localidad de Laguardia acoge al Espacio Gastronómico y Centro Temático del Vino Villa-Lucía, un lugar en plena naturaleza donde se puede disfrutar de diferentes experiencias memorables, entre las que ofrecen su museo del vino, su experiencia 4D "En tierra de sueños" o su cuidada gastronomía, con productos Km 0. De su oferta culinaria destaca la combinación de tradición y vanguardia, unida a un maridaje cultural sorprendente.

VILLA-LUCÍA
Ctra. De Logroño, s/n.
01300 Laguardia (Álava).
Tel.: 945 600 032. www.villa-lucía.com



El regreso del gran chuletón

Maison Carne vuelve a abrir sus puertas para ofrecer su icónico "Chuletón de 1 kg", proveniente de vaca Frisona, alimentada durante 12 meses con pura hierba, y cocinada al horno Josper. El concepto de este restaurante se basa en una excelente relación calidad/precio, ya que sirve su excelente chuletón para 1 o 2 personas a un precio único de 29 €, acompañado de un cono de patatas fritas caseras y ensalada de la casa.

MAISON CARNE
C/ Mallorca, 204.
08036 Barcelona.
Tel.: 934 609 745.

CARLES GAIG
cocina en el Pirineo



El afamado cocinero barcelonés que no piensa en jubilarse, ya está al mando de los fogones del nuevo Restaurante Gaig La Torre del Remei en Bolvir (Girona). Entre los platos, elaborados con productos de la zona, encontramos por ejemplo la Paletilla de lechazo del Pirineo o el Steak tartar de ternera al calvados, cremoso de mostaza y patatas crocantes.



SERGIO Y JAVIER TORRES
reabren su Cocina

El restaurante Cocina Hermanos Torres reabre sus puertas el 2 de julio con una propuesta, para esta temporada, basada en el producto y en homenaje a sus productores. Para ello, cuentan con dos nuevos menús degustación, Producto y Productor. Además, el restaurante barcelonés ha implementado una serie de medidas para ofrecer las máximas garantías.



JESÚS NIÑO
desembarca en la Costa Brava

Lo hace de la mano del Hotel Santa Marta de Lloret de Mar (Girona), donde se puede disfrutar de una formidable y variada propuesta catalana-mediterránea con la amplitud necesaria que ofrecen los distintos espacios del hotel. Destacan platos como la Lubina de la costa confitada con alcachofas en texturas y vinagreta de avellanas o el Arroz caldoso de pulpo con secreto ibérico y alioli de cilantro.



JOSÉ LUIS GARCÍA-BERLANGA
presenta nueva terraza y carta

El restaurante Berlanga, del cocinero autodidacta y primogénito del cineasta Luis García-Berlanga, uno de los estrenos más sonados en lo que va de año en Madrid, estrena terraza y reabre su comedor. En lo gastronómico, entran en escena una nueva carta acorde a la temporada, de propuestas más frescas y ligeras, y el pack Retiro, una fórmula de picnic pensada para el disfrute en el parque.



PACO MORALES
rebautiza su bar

Cuando abrió su propuesta más informal decidió llamarla Nanita pero en Córdoba todo el mundo conocía este establecimiento como "el bar de Paco", así que el chef estrellado por Noor se ha rendido a la evidencia y ahora ha decidido llamarlo "El bar de Paco Morales". La oferta, eso sí, sigue siendo fresca y desenfadada con platos en los que recupera la casquería.



TEO RODRÍGUEZ
estrena terraza

TrasTo, restaurante vallisoletano de cocina castellana con influencias viajeras, ya ha reabierto. Teo Rodríguez y su equipo se han adecuado a las exigencias de seguridad y desinfección, y han habilitado un nuevo espacio de terraza. Los clientes podrán acudir al restaurante bajo previa reserva. Además, seguirá disponible su servicio *delivery* y *take away*, Trasto&Go.

RODRIGO DE LA CALLE
fomenta una alimentación saludable



El chef impulsor de la *gastrobotánica* se ha unido a Primaflor. "Estoy encantado de trabajar con ellos porque compartimos valores fundamentales y por su gran variedad de productos de la huerta, tratados de forma sostenible y cuidando todo el proceso para conservarlos frescos de la huerta a la mesa", comenta. Mediante una serie de recetas mensuales, de la Calle cocinará diferentes propuestas combinando todo tipo de verduras e ingredientes para ofrecer un menú equilibrado.



ROMAIN FORNELL Y LLUIS PLANAS
proponen un deliciosa carta para llevar

Romain Fornell y Lluís Planas, asesor gastronómico y chef respectivamente del restaurante La Taverna del Mar de S'Agaró (Girona), han elaborado una propuesta gastronómica para comer en casa donde destacan la ensalada de langostinos, les sepias con espárragos, la paella, la fideuá, la cazuela de bogavante, el suquet de rape y el pescado del día al horno.



NACHO MANZANO
hace envíos a domicilio

El Pitu Caleya y la fabada asturiana del afamado chef y su hermana Esther ahora pueden tomarse en casa gracias a sus envíos domicilio. Se trata de tres cajas a elegir y cada una contiene un menú para cuatro personas. Tienen un precio de 90, 79 y 84 euros más gastos de envío. Se deben solicitar vía mail: pedidos@shopcateringmanzano.com



ALBERT MENDIOLA
enciende los fogones de Marimorena

Tras cocinar para los sanitarios del Hospital de Sant Boi (Barcelona) y ofrecer comida para llevar (*delivery* y *take away*), el chef vuelve a abrir Marimorena y Taberna Marimorena, adaptadas a la nueva normalidad pero con la filosofía de siempre: "Comprar a los agricultores de la zona, pero ahora mucho más, porque todos tenemos que apostar por el consumo de proximidad y por la economía local", señala.



XANTY ELÍAS
estrena etapa

Elías transformó Acánthum en una cocina de emergencia en los meses más duros de la pandemia y el pasado 23 de junio reabrió marcando una nueva etapa con dos propuestas: Acánthum a la carta (con platos clásicos y novedades más *casual*) y El Taller de Xanty Elías (un menú único 100% a medida).



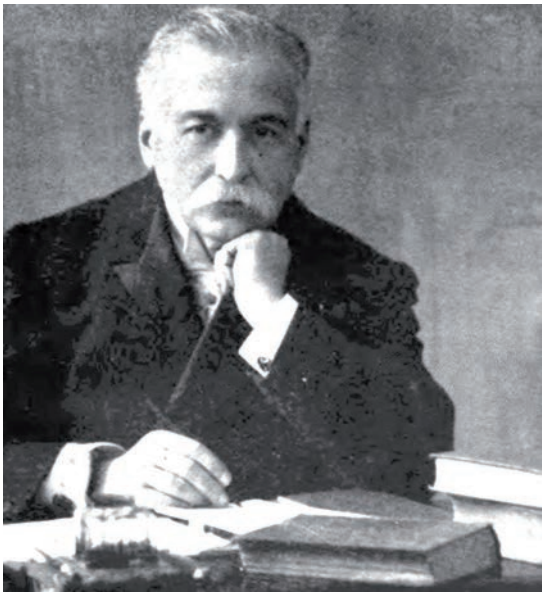
BEGOÑA RODRIGO
nos lleva al huerto

La mediática chef acaba de estrenar El Huerto, en el que la verdura será el ingrediente principal de los platos. Está ubicado en el valenciano barrio de Ruzafa y ocupa la planta baja de un edificio de 1.000 m². La primera planta alberga a partir de ahora el restaurante con estrella Michelin La Salita, y en su antiguo espacio la chef abre a su vez Farcit, una bocatería con producto selecto y con la carta de vinos de La Salita.

Auguste Escoffier, emperador de los cocineros

El paso del tiempo y determinadas visiones sesgadas han difuminado la figura del chef Escoffier. Probablemente esta postura se deba a la visión de los cocineros de la gran revolución culinaria española, más el toque antiburgués de escritores gastronómicos como Manolo Vázquez Montalbán.





Para Vázquez, o su personaje Biscúter, Monsieur Auguste solo tiene en cuenta la olla podrida, "aunque el tío no puede disimular que le cae mal la cocina española, los garbanzos y el chorizo". Lo que sí sucede es que al novelista barcelonés le caían peor los burgueses, y Escoffier, su cocina y sus éxitos solo tenían un público, la nobleza principesca de su época y la burguesía.
Nacido en 1847 en Villeneuve-Loubet, entró en la profesión con 12 años. Ya en París, rápidamente, logra ser maestro salsero y chef, pero su salto a la fama se da en 1890 cuando forma tándem con el suizo Ritz, un maître que aprendió de los jesuitas, en Sion, que los idiomas eran imprescindibles en la aldea global que se avecinaba. Con su colega, fueron los pioneros en observar que la cocina también debía universalizar su lenguaje. De hecho cuando Escoffier sienta los principios que le llevarán a ser recordado como el número uno eterno en su profesión, en los fogones se vive el mundo de Carême. Los marmitones trabajaban entre el humo y el calor. No existía orden. Se intercambiaban las funciones, guisos a medio hacer pasaban a manos de otro fogonero, las salsas nacían de un fondo común al que se iban añadiendo ingredientes a medida que se agotaban. Escoffier introduce un primer cambio fundamental, todo el personal debe ir limpiamente vestido, hay que tratarse con respeto durante el trabajo y, definitivo, los alimentos han de saber a lo que son, los caldos se concentran en la proporción 10 litros de agua por 4 de viandas y las salsas se renuevan continuamente, eso sí, a partir de unas bases comunes.
Junto a Ritz abrieron el Hotel Savoy, donde su éxito fue apoteósico. Londres era la capital del dinero. Escoffier varía las costumbres, impone cartas y menús larguísimos. Consigue fidelizar a su recetario a los más influyentes personajes, comenzando por el futuro rey Eduardo VII. El monarca llega a decir "donde va Ritz voy yo, y donde vamos ambos la sociedad nos sigue". Un escándalo que no se hizo público apartó a Escoffier y Ritz del Savoy, pero el percance fue para bien. Inauguraron el Hotel Carlton donde disponían de todas las novedades de la época. Aquí Escoffier tiene las armas para triunfar. Dedica, por primera vez en la historia de la gastronomía, una atención especial al entorno femenino, desde la amplitud e iluminación de los tocadores hasta el recetario, que cuenta con fórmulas dedicadas a los comensales más famosos. La cantante australiana Melba es más conocida por los melocotones que inventó el chef para ella que por su repertorio. Con "Calmete" logra un plato frío-caliente (¿les suena el tema?) totalmente novedoso. Lo hace evocando un barco que ha quedado atrapado en el Polo. Otra vez es el número uno en buscar el eco de la prensa para arrimar el agua a su molino. Su manera de comprender su arte como un fenómeno que debía afectar a toda la humanidad lo lleva a establecer los primeros restaurantes en los trasatlánticos que unen Europa con América. El lujo se instala en los barcos de la compañía Hambourg America Line, donde el Kaiser Guillermo II dice que, si él es el Emperador de Europa, Escoffier lo es de todos los cocineros. América lo deslumbra y le hace abrir los ojos ante lo que será la revolución culinaria desde el prisma económico. Wilson ha descubierto la producción en cadena. Herny Ford aún no la aplicado a la fabricación de su famoso modelo T y ya Escoffier ha creado una escuela en Europa en la que prepara cien discípulos que conocen sus métodos. Los envía a las principales ciudades del planeta. Cien restaurantes para hacer la presencia del chef universal. Paralelamente impone el trabajo en cadena. Se diseñan las partidas. Cada grupo tiene una responsabilidad determinada que no interfiere en los demás. Así logra preparar más de mil platos diarios en cada servicio, compaginándolos como si fueran las piezas de un automóvil hasta conseguir un resultado impecable. Exactamente como se hace hoy en día.
Convencido de que es indispensable dominar la prensa para tener eco social monta el Club Epicúreo, lo que le permite, con breve periodicidad, dar cenas con el mismo menú en todas las partes del globo. Juega con el telégrafo y los diarios, pues cada comensal puede dar su opinión que se retransmite al instante entre los demás comensales de la mesa mundializada, adelantándose en 120 años a los *influencers*. Es el triunfo de la gastronomía a escala planetaria. Quizás esta es su última y perversa enseñanza. ❋

El famoso chef francés se adelantó en 120 años a los *influencers*


LA
RIOJA


RESERVA
PARA VOLVER
Con mirada cómplice a la emoción de los sabores sinceros, plenos de historias, luz y matices.
Esas pequeñas cosas que tanto hemos echado de menos.
#RESERVALARIOJA
www.lariojaturismo.com

VINOS

BLANCOS



StarClass Cruceros

D.O. Rueda



Están obsoletas las creencias de que los blancos son para sofocar y apaciguar calores, o que están destinados a escoltar pescados y mariscos, o comidas livianas, hay que desmitificar este concepto. Debemosa abrir la mente y probar una carne blanca o roja con vinos blancos con crianza, con sus lías, o vinos de gran potencial mineral. Seguro que va a cambiar nuestra percepción.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

La trasparencia de la calidad

Parece constatado que el vino nace en Georgia, aunque es difícil saber a ciencia cierta qué color fue primero: la uva blanca o la tinta; de lo que sí tenemos amplios datos es que la variedad blanca autóctona georgiana, rkatsiteli, fue de las pioneras; esto queda constatado por los múltiples hallazgos arqueológicos que sitúan esta uva en el 6.000 a.C., elaborada en los ancestrales "Qvevrirs"; unas enormes vasijas de barro, revestidas con cera de abeja, de grandes dimensiones y que se enterraban bajo el suelo, dejando sólo a nivel el tapón, como única oquedad, y que servía tanto para fermentar el vino con sus hollejos y raspones, como para almacenarlo; esta peculiar manera de elaboración ha vuelto a cobrar vida y forma a través de la infatigable investigación y rescate de muchos viticultores y elaboradores de todo el mundo, una corriente de vinos de mínima intervención, naturales, llamados "Orange Wines" o Vinos Naranjas, de los que en la actualidad se han amoldado a las variedades más representativas de cada país, siendo una de las más idóneas, por poner un ejemplo, la moscatel, tanto en Francia como en España.

Griegos, romanos y católicos

Los griegos usaban también los vinos blancos, siguiendo la estela creada por un médico de la época (460 a.C.) utilizando y recetándolo para diversas dolencias como "vino vinoso blanco" o "vino amargo". Más tarde los romanos, influenciados por la introducción y gran arraigo de la viticultura lúdica, apartan su exclusividad como empleo farmacéutico para darle un uso más lúdico, pues era de gran prestancia exhibir vinos blancos en los grandes banquetes de los patricios romanos, concediendo un gran peso social y dando a entender una elevada con-

Seabourn Cruise Line





dición económica; se llamaba "aminum" o uva antigua y producían un vino blanco dulce servido en sus comienzos como vino caliente y que se asemejaba al Madeira o al Jerez actual, con la diferencia de que debían ser muy especiados, por su adición de condimentos; y que más tarde pasarían, con las nuevas técnicas a ser más frescos y de menor aporte dulce.

Tiempo después, los comerciantes y elaboradores de vino de la época no pudieron sobrevivir a la caída del Imperio Romano, a las frecuentes invasiones y saqueos; la viticultura se redujo drásticamente. Para su infortunio, arriban costumbres implantadas por las tribus germánicas que preferían beber cerveza y no vieron el valor del comercio del vino, lo que fue determinante para la paralización momentánea y la ruina del sector. Acentuado además por las incursiones y asedios de los vikingos, que cortaron las rutas marítimas en el Atlántico. Por si ello no bastase, los sarracenos llevaron a cabo campañas militares en el sur de Europa que convirtieron en despobladas importantes zonas vinícolas como Languedoc, Provenza, el sur de Italia y el valle del Duero.

No obstante y gracias a las celebraciones de la

El resurgir de los blancos en España tiene un importante eco en las variedades autóctonas desdeñadas que ahora se recuperan



Restaurante Oslo (Valencia)

VARIEDADES

Pasamos a enumerar variedades blancas, pidiendo perdón por las que dejemos en el tintero, pero las más reconocidas y empleadas para la elaboración de vinos blancos serían: Airén de gran presencia en Castilla y León, La Mancha (el gran viñedo en extensión en España), xarel.lo, parellada, picapoll (muy empleadas en Cataluña tanto para vinos tranquilos como espumosos), godello, torrontés, treixadura (frecuentes de los viñedos gallegos y de enorme potencial), macabeo, garnacha blanca (muy valorada en los últimos tiempos), moscatel, (tremenda versatilidad), merseguera, hondarribi zuri (empleadas para los txakolis del País Vasco), malvasía (focalizada en el mediterráneo y Canarias) y sumadas a las anteriormente mencionadas foráneas como sauvignon blanc, chardonnay, viognier, semillón, chenin blanc, gewürztraminer, pinot gris, etc.

Juvé & Camps



La moscatel es una de las variedades más idóneas para los llamados "Orange Wines" o Vinos Naranjas

Foto: Tim Clinch



liturgia por la Iglesia Católica, y como base de cultivo fundamentado para un consumo propio y un tímido comercio o trueque, los monjes comenzaron a plantar vides y fomentar las áreas de cultivo. Restableciéndose mas tarde su popularidad debido al enriquecimiento de los nobles y burgueses, que como antaño hicieran los romanos, suponía un "status quo" de privilegio; creando al tiempo un nuevo oficio, los coperos, y los antiguos sommeliers, de la palabra "Somme", que significaba carga, y que puramente descargaban los transportes de barriles, de ahí el clásico delantal de cuero del uniforme primario de este oficio.

Ciudadano de segunda busca reconocimiento

Bien es cierto que llegando la cultura de la elaboración y consumo del vino blanco hasta nuestros días, siempre ha sido un ciudadano de segunda, especialmente en nuestro país, donde hasta hace apenas escasos años, todavía podíamos escuchar la manida frase de "el mejor blanco es un tinto" cita para referirse a que el tinto es el padre de los vinos y el blanco un recién llegado, un vino destinado a paliar los calores del estío… o el injusto prejuicio de que los blancos son para los pescados y los tintos para las carnes. Juicios de valor que rebatiremos más adelante.

Ponant



¿Sabías que...?

- **Era de gran prestancia exhibir vinos blancos en los grandes banquetes de los patricios romanos.**
- **La bodega Scloss Johanissberg lleva 1200 años elaborando vinos blancos, especialmente con la variedad blanca riesling.**
- **Los amontillados, olorosos y palo cortados se elaboran con la variedad blanca palomino fino.**

Restaurante Somos (Madrid)



Al contrario que el menosprecio del consumidor patrio durante largos años, debido en gran parte por falta de información y cultura, los países vecinos como Francia y Alemania, basaban gran parte de su legado cultural en fomentar y cimentar el conocimiento y dominio de las uvas blancas. Así encontramos por ejemplo en Alemania, la bodega Scloss Johanissberg, una de las más antiguas del mundo en activo, con 1200 años elaborando vinos blancos, especialmente con la variedad blanca riesling, y en cuyos nichos de guarda habitan vinos históricos desde 1748. Todo un referente para el devenir de los futuros elixires blancos en España que quieran ser recordados por futuras generaciones.

Nuevos formatos de desarrollo de la uva blanca

Otras regiones, en concreto Francia, donde el consumo del vino siempre se ha considerado parte fundamental de su cultura, vivió también un enorme desarrollo en cuanto a nuevos formatos de desarrollo de la uva blanca, pues descubrieron secretos que enriquecerían el vino. Así fue como un monje llamado Dom Pérignon fue el legendario creador del champagne. En un viñedo norteño desarrolló un vino especial que daría lugar a una pasión excepcional por el vino producido en un clima en el que no se podía esperar que alcanzase la madurez ni el color suficiente. El champagne fue creado en el siglo XVIII, pero fue en el siglo siguiente que se produjo su expansión global. Los reinos europeos lo convirtieron rápidamente en el vino elegante de sus cortes, aunque su producción, necesariamente en botellas, hizo de él un producto muy caro. Adaptado posteriormente en España, a través de la vecindad con Cataluña que hizo propio el método "champenoise" y dando posteriormente a un regulado método propio que hoy conocemos como cava. También hoy está establecida la teoría de que la forma de elaboración llamada "ancestral" con particular fermentación en botella es anterior a los métodos franceses en casi doscientos años.

La revolución de los blancos en España

Llegados a centrarnos en el pasado y la actualidad de los vinos blancos españoles, cabe remontarnos a unos 25 años, cuando aquí el vino blanco era minusvalorado y destinado a consumos de vinos fáciles y frescos. Las denominaciones de origen se centraban y parapetaban como vinos jóvenes y de consumo rápido, sin guarda, pasando por los vinos gallegos; eran un estandarte de blancos, bajo la archiconocida bandera del albariño, sumadas a muchas regiones que prefirieron dar cobijo a las variedades foráneas, en pro de las autóctonas, arrancadas de sus plantaciones para adoptar a estas primeras, así llegan a plagar nuestros campos uvas como la chardonnay, sauvignon blanc, y un largo etc. que logran cobijo, y una apariencia de modernidad. Pero, en esta hecatombe del pensamiento de que lo que llega de fuera es mejor que lo autóctono, se gesta una primera avanzadilla de la revolución hace 25 años: llega a la D.O. Rueda un francés, Didier Lurton, que en contra de lo esta-

8photo - Freepik



ANÉCDOTA HISTÓRICA

La moda de beber vino blanco seco (barato) comenzó en París en el siglo XVIII. Para evadir el impuesto especial, los parisinos tomaron la costumbre de ir a beber su vino en los locales de productores fuera de la ciudad. Comenzaron a abrirse cabarets en los suburbios enominados *guinguettes* (similares a las tabernas) por lo que el vino que se servía también fue llamado "guinguet". Se trataba de un vino de las colinas del Sena o del Marne, agrio, pero las condiciones de transporte de la época no permitían que fuera consumido de forma prematura.

blecido, opta por ensalzar la uva regional, la verdejo, solo que aplicando los métodos de elaboración de su Francia natal, a pesar del escepticismo local, que duda de la capacidad de envejecimiento de la variedad. Logra un éxito rotundo, siendo de los primeros que ejerce un precio más elevado de lo que se estipula para un blanco y demostrando que esta uva es capaz de igualar a los Chablis franceses (referentes y míticos chardonnay) en su concepto de guarda… y crea admiración, tendencia e imitación, se abre la veda para la crianza del blanco, salvo excepciones como Rioja que también como los catalanes con sus cavas, por vecindad, también admiten la longevidad de los vinos blancos, eso sí, con macabeo, viura y un sinfín de autóctonas. Queda instaurada oficialmente la moda de los blancos de consumo a largo plazo.

Foto: Tim Clinch



Otras formas de revolución

Para hablar de la elaboración e historia de uvas blancas en España es obligada devoción hablar de los vinos de Jerez, pues para los neófitos hay que destacar que cuando descubren la legendaria característica de los Amontillados, Olorosos, Palo Cortado, no todo el mundo, por su oscuro color identifica que están elaborados con una uva blanca: Palomino fino, también denominada listán



blanco, que en un momento determinado, el mercado le requiere en sus vinos más asequibles, vinos limpios y pálidos, colores que actualmente aseveramos que no son ni mucho menos seguridad de calidad, pues un vino es la suma de muchos factores, pero los más destacables son olfato y gusto, y el menor de los indicadores es un color más o menos límpido. El resurgir de los blancos tiene un importante eco en las variedades desdeñadas, en la vallisoletana área de la Ribera, refulge la albillo, también en los Vinos de Madrid, una variedad relegada durante años a la falsa credibilidad de que es débil, no sirve para la crianza, solo para fortalecer otras variedades, fundamentaciones y mitos rebatidos a fecha de hoy por espléndidos mono varietales, que además, ahora con desnudez y con orgullo son capaces de respaldar vinos tintos de prestigio, aportando acidez y nuevos valores, despojados de la timidez de antaño. Y dando un rápido y fugaz repaso a otras regiones, se nos agolpa la seguridad que esto ha pasado con la uva blanca en tantos y tantos sitios, y los que quedan agazapados por una relativa notoriedad: la verdil valenciana, que es la más temprana de recolección en el hemisferio, una uva de la que hace apenas 12 años quedaban 10-12 ha y que no sólo resurge y rescata la confección de vinos jóvenes, también de guarda, sino que se atreven a imitar los vinos de hielo (icewines), o la obligada mención a los moscateles (tanto en dulce como en seco), que protagonizan productos sobresalientes, incluso, algunos, a la altura de los grandes, envidiados y cotizados "Sauternes" franceses, de obligatoria asignatura en el estudio de variedades autóctonas reinventadas; la albarín de la asturiana Cangas de Narcea o Tierra de León, un casi extinto muestrario desconocido. También las variedades foráneas, han tenido su adaptación a nuestros suelos y no podemos desdeñarlas, la chardonnay y la sauvignon blanc, tienen su público en zonas como Navarra, Cataluña y muchas otras zonas en la que conviven con las aceptadas como autóctonas. ✻



Abadía Retuerta LeDomaine

Guineu d'Argent 2019



La filosofía de la bodega Ronadelles, en la D.O. Montsant, es muy clara: "Elaboramos vinos para cada ocasión especial de tu vida, porque el lugar es aquí y el momento es ahora. Creemos en tu opinión, en tu intuición y en lo que a ti te gusta, porque el mejor vino es el que te hace disfrutar en cada momento. Éste, junto con la calidad constituyen nuestros caminos a seguir". En esta ocasión nos sugieren Guineu d'Argent, donde utilizan a partes iguales macabeo y garnacha blanca de viñas viejas, dos de las variedades blancas autóctonas de la zona y que se vinifican por separado. Un coupage clásico pero muy atractivo y aromático. También llama la atención su clarificación, en la que se ha utilizado proteína de guisante en lugar de huevo, lo que lo hace un vino apto para veganos. También para celíacos.❋

Elegante, original y con carácter mediterráneo



NOTA DE CATA

D.O: Montsant
Variedad: Macabeo y garnacha blanca.
Características: Visualmente se caracteriza por su color amarillo claro y brillante con reflejos de color paja y ligeros tonos dorados a causa de la maceración con pieles. En nariz es fresco y afrutado, con un buen equilibrio de aromas de fruta verde como la manzana y la pera sobre un ligero aroma a melocotón y plátano. El paso en boca es intenso, llenando el paladar de equilibrados sabores en el que se repiten las sensaciones nasales. Es voluptuoso y estructurado a pesar de tratarse de un vino joven, gracias a la fermentación durante 15 días con las pieles de la garnacha blanca. El final es largo y persistente.

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



Bouza do Rei Albariño

Este monovarietal de albariño es el buque insignia de Bouza do Rei, una bodega ubicada en la localidad pontevedresa de Ribadumía en pleno corazón del Valle del Salnés, entre las Rías de Arousa y Pontevedra, considerada la subzona histórica de esta variedad autóctona gallega. En este entorno y tras más de treinta años de trayectoria, Bouza do Rei sigue fiel a su filosofía: la máxima calidad en todo el proceso productivo pero sin perder nunca de vista sus orígenes. Eso sí, a lo largo de estos años ha experimentado una serie de sucesivas ampliaciones hasta su configuración actual. Por ejemplo, desde las 20 ha iniciales, las plantaciones propias y controladas han aumentado paulatinamente hasta las 100 ha. También se ha pasado de los 40.000 litros de la cosecha inicial a los aproximadamente 1.200.000 litros actuales. Finalmente, la bodega que se inició con una comercialización a nivel local y provincial ahora exporta a más de una docena de países. Olivia Poutas, la enóloga de la bodega, produce este vino blanco joven que hoy nos presentan a partir de una sola variedad de uva, la albariño, procedente de viñedos de la subregión Valle del Salnés. La calidad del albariño *Bouza do Rei* ha sido reconocida con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.❋

Suave, sabroso y frutal



NOTA DE CATA

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

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

Ermita de Espiells

Un vino con alma

Propiedad d'Espiells, perteneciente al grupo Juvé & Camps Prime Brands, nos presenta este vino que ha renovado su imagen recientemente pero manteniendo la esencia de un clásico del Penedès, que lleva en el mercado cerca de 40 años.



NOTA DE CATA

D.O.: Penedès
Variedad: Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay
Características: El icono de Propietat d'Espiells es un vino refrescante, con francos aromas de fruta blanca (pera y manzana) sobre un sutil fondo floral (flores blancas), con un toque cítrico (limón) y herbáceo. En la boca es equilibrado, delicado y sutil, ideal para acompañar platos frescos y ligeros, así como elaboraciones propias de la cocina vegetariana y japonesa.



Propietat d'Espiells representa el proyecto vitivinícola que recoge el largo compromiso de cuatro generaciones de la familia Juvé. Junto a su excelencia en el cava, mantiene una devoción por preservar el valor de sus propiedades, elaborando reconocidos vinos tranquilos que ahora muestran una nueva imagen llena de energía.

Un vino refrescante con aromas de fruta sobre sutil fondo floral

Si Propietat d'Espiells es el alma de Juvé & Camps, Ermita d'Espiells simboliza la esencia de todo un proyecto vitivinícola, una propiedad formada por 271 hectáreas de viñedos trabajados con el máximo respeto a la naturaleza. Ermita d'Espiells constituye una muestra del firme compromiso con la excelencia y la ecología de cuatro generaciones de viticultores vinculados al territorio. Su recién estrenada imagen es el reflejo del renovado impulso de Juvé & Camps a su gama de vinos tranquilos.

Cada vino de Propietat d'Espiells es un relato, un paisaje, una pequeña parte de la historia de la familia. Ermita d'Espiells, el icono de Propietat d'Espiells, es su clásico más duradero, como la Ermita románica que le da nombre y alrededor de la cual se extiende esta emblemática finca del Alt Penedés formada por tres parajes diferentes: Espiells, La Cuscona y Mediona. Aquí es donde nace Ermita d'Espiells. Unos viñedos donde cada variedad logra equilibrio y desarrollo y en el que se realiza un control minucioso de uva a pie de cepa, para vendimiar en su momento óptimo de maduración y de forma manual con un total compromiso por garantizar la viticultura 100% ecológica, de precisión y de máxima calidad.

J&C Prime Brands suma a su reputación en los cavas una familia de vinos tranquilos coherente y comprometida con la riqueza y variedad de sus propiedades, donde las características climáticas, orográficas y varietales ofrecen un lienzo diverso en el que conjugar tradición e innovación.

Propietat d'Espiells es más que un sostenido y renovado esfuerzo que suma al amor a la tierra exigentes niveles de trazabilidad, conocimiento y explotación ecológica. Es una mirada al futuro con la voluntad de perpetuar un valioso legado de una familia bodeguera que persigue la perfección en todos los procesos, de la viña a la mesa. ✻

Más información: www.propietatdespiells.com

Bodegas Fillaboa



Cuenta la leyenda que en los orígenes de la Finca A Fillaboa, que se remontan al siglo XIX, la hermosa hija de un conde, humillada por sus hermanas por la envidia que sentían, se convirtió en la heredera de las mejores tierras que disponía su padre. De esta forma, la finca de 74 hectáreas permaneció indivisible a lo largo de los siglos siendo una de las fincas más grandes, bellas y antiguas de Galicia y la única que, por sus especiales características, pertenece, hoy en día, a Grandes Pagos de España. De ahí el nombre de la Finca, Fillaboa (hija buena). Los vinos que elabora esta bodega llena de magia representan la apuesta por la innovación, el conocimiento de la uva albariño y la investigación de esas uvas y viñedos. Son vinos blancos originales de crianza sobre sus lías que ensalzan el albariño al máximo nivel de calidad.

Los tres albariños son ideales para disfrutar este verano

Los tres vinos que elabora esta bodega y llevan la conocida marca Fillaboa han sido reconocidos en prestigiosas guías y concursos nacionales e internacionales. Uno de los más influyentes del mundo, los Decanter World Wine Awards, premió en su última edición a La Fillaboa 1898 con el Best in Show (la máxima distinción) y a Fillaboa y Fillaboa Selección Finca Monte Alto les otorgó más de 90 puntos, al igual que en guías españolas como Peñín. ✻

BODEGAS FILLABOA Lugar de Fillaboa, s/n · 36450 Salvaterra Do Miño (Pontevedra) · Tel.: 986 658 132 www.bodegasfillaboa.com

El Enhebro Blanco





Fundada en 1945, Bodega La Viña es una empresa puntera en el mundo del vino, siendo una de las principales bodegas de la D.O.P. Valencia. Situada en el municipio valenciano de La Font de la Figuera, su privilegiada situación en el límite de las provincias de Valencia, Alicante y Albacete, entre el Mediterráneo y la Meseta, proporciona personalidad a sus vinos, ya que tiene sol, brisa marina, clima seco, fríos inviernos y altitud. Entre esos vinos hoy nos sugieren El Enhebro Blanco. Es la expresión del patrimonio único de generaciones de viticultores de la Vall dels Alforins: valiosas variedades autóctonas de las que en La Viña extraen lo mejor, "enhebrando" riqueza cultural y amor por su profesión. El Enhebro blanco está elaborado con dos variedades de uva que constituyen todo un patrimonio en Terres dels Alforins: verdil, que aporta una personalidad única, y merseguera, que aporta frescura y complejidad. ✻

Fresco, complejo y con personalidad

NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: 50% Verdil y 50% merseguera
Características: Aroma limpio e intenso, destacando aromas primarios de frutas y flores blancas, hierba fresca sobre notas secundarias muy sutiles de especias y torrefactas. En boca es un vino de paso medio, fresco y directo. En conjunto se muestra bien equilibrado y fiel reflejo de los aromas detectados en fase olfativa. A la hora del maridaje es muy versátil, acompaña bien con todo tipo de platos debido a su frescura, principalmente con todo tipo de pescados, arroces y pastas. Servir entre 6º y 8ºC.

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

Príncipe de Viana Chardonnay

Tradición e investigación se unen para encontrar la forma de extraer lo mejor de un viñedo que Bodegas Príncipe de Viana cuida al máximo. En este caso las uvas de chardonnay se vendimian por la noche y llegan intactas a la bodega, donde se fermentan en barricas de roble francés y americano en igual proporción. Allí permanecerá el vino durante tres meses en sus lías hasta su embotellado. El resultado es un blanco fresco ideal para acompañar tapas y recetas de mariscos, pescados, arroces, ensaladas, pastas, e incluso algunos platos con carnes blancas o, sencillamente, como aperitivo.

Para disfrutar en cualquier momento del día



NOTA DE CATA

D.O.:
Variedad: Chardonnay
Características: La acidez de la chardonnay de un viñedo mimado, con el toque de crianza en madera, hacen de Príncipe de Viana Chardonnay un vino blanco aromático y frutal, con recuerdos de cítricos, lima y limón, fruta tropical, y con el matiz agradable de la vainilla que le da su crianza en barricas de roble. Es armónico y equilibrado, fresco y armónico.



Príncipe de Viana Chardonnay es garantía de calidad, versatilidad, mucho sabor y, además, de salud, ya que todos los vinos de esta bodega navarra son aptos para veganos, como puede comprobarse en su etiquetado, por lo que es posible disfrutarlos con todas las garantías. Esto es posible gracias a una gestión de los viñedos y de los recursos naturales respetuosa con el medioambiente.

Desde su fundación en 1983, el lema de Bodegas Príncipe de Viana ha permanecido fiel a los valores de calidad, respeto por el entorno, sostenibilidad y a una clara orientación al cliente para proporcionarle siempre la respuesta a sus demandas.*

PRÍNCIPE DE VIANA
Mayor, 191 · 31521 Murchante (Navarra)
T. 948 83 86 40
www.principedeviana.com



FEADER: Europa inviste no rural
XUNTA DE GALICIA

Vaquos Verdejo y Diorama Chardonnay

Dos blancos de Pinord ideales para el verano



Ya estamos en verano y los platos ligeros y las paellas son los protagonistas de nuestros días de vacaciones. Para maridar, nada mejor que estos dos blancos que nos propone bodegas Pinord.



Vaquos Verdejo debe su nombre a los Vaquos, que hacia el siglo VI a.C. fueron el primer pueblo que escogió como asentamiento estable la Meseta Norte de Castilla. Avanzados social y culturalmente, cultivaban la viña y elaboraban vino, al que convirtieron en elemento central de sus banquetes y celebraciones sociales. Vaquos Verdejo se elabora con uva seleccionada procedente de viñedos de entre 15 y 30 años y es fermentada a temperatura controlada.

La bodega que tiene Pinord en Rueda se ubica en Rueda (Valladolid), principal enclave, en cuanto a tradición viticultora se refiere, de toda la cuenca del Duero. Una bodega tradicional, puesta constantemente al día con innovaciones tecnológicas punteras que permiten un control preciso y exhaustivo de la calidad, combinadas con prácticas tradicionales como la recogida manual y selectiva de la uva en la vendimia. La cercanía de la bodega a los viñedos, ubicados en las primeras bancadas de la ribera del Duero, facilita un traslado casi inmediato de la uva tras su recolección, conservando así intactas todas sus propiedades y aromas.

Por su parte, Diorama Chardonnay se elabora en la bodega de Pinord en Vilafranca del Penedés, creada en 1942 y heredera de los métodos tradicionales de varias generaciones de viticultores y bodegueros, que se remonta a más de 150 años, creciendo sin pausa desde su apertura y, convirtiéndose, hoy en día, en una de las más reputadas bodegas elaboradoras de todo el país.

Las uvas de chardonnay para elaborar Diorama son cosechadas de madrugada para que la uva esté fresca, son llevadas rápidamente a la bodega para prensar y extraer el mosto flor. A continuación, se fermenta en depósito de acero inoxidable a baja temperatura durante unas tres semanas. Después se clarifica, se estabiliza y se filtra para su embotellado. Este vino es ecológico y biodinámico, y posee el certificado Demeter. ❋

Más información:
www.pinord.es



NOTA DE CATA

Nombre: Vaquos Verdejo
D.O.: Rueda
Variedad: Verdejo
Características: De color amarillo pajizo con tonos limón, limpio y brillante. Destacan sus aromas frutales como los de manzana verde, los anisados y de frutas tropicales, con recuerdos minerales. En boca es seco y sabroso, con tonos cítricos y ofrece un equilibrio perfecto entre su grado alcohólico y su acidez. Ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, pollo, arroces y paellas.
Temperatura de servicio: 8ºC.

NOTA DE CATA

Nombre: Diorama Chardonnay
D.O.: Penedès
Variedad: Chardonnay
Características: De color amarillo intenso y brillante. En nariz es un vino de gran intensidad con aromas tropicales entre los cuales destacan la piña, el maracuyá o el plátano. En boca posee un carácter varietal muy marcado, influenciado por el clima mediterráneo caluroso. Con gran persistencia en boca y muy armónico. Marida con arroces de pescado, arroces mixtos, crustáceos, mariscos, pescado azul, pescado blanco, quesos y carnes blancas. Temperatura de servicio: 10ºC.



SENTIRSE ESPECIAL



SIEMPRE CON LOS
GRANDES VINOS
BLANCOS DEL GRUPO
MURIEL WINES

murielwines.com

La Rioja
Paisajes enogastronómicos



La Rioja se reivindica como territorio enogastronómico en constante evolución. El vino ejerce de embajador de una región de generosa despensa que la cocina tradicional y la gastronomía innovadora han sabido ensalzar al ritmo de las estaciones. En este verano para el reencuentro, La Rioja invita a la mesa para un viaje a través de sus paisajes gustativos.

La Rioja, recorrida por el Ebro y acomodada entre dos sierras, es tierra rica en recetario y sabia aglutinadora de culturas culinarias. Es convivencia saludable de estilos de vino y relatos gastronómicos para el disfrute pausado.
La confluencia benigna de climas, la diversidad de suelos, exposiciones y altitudes, la perfecta adaptación de las variedades vitícolas a su hábitat y el buen hacer de viticultores y elaboradores explican la calidad de unos vinos que han contribuido a posicionar a La Rioja como una de las regiones vitivinícolas más prestigiosas del mundo. También la historia ennoblece a una región en la que el vino siempre ha sido el latido de sus pueblos.
En sus más de 400 bodegas pertenecientes a la DOCa. Rioja hay una variedad de discursos con un objetivo común de elaborar el mejor vino que esta tierra puede dar a luz a partir de sus infinitos terruños. La Rioja hace justicia a su definición de tierra de los mil vinos y ofrece la heterogeneidad de paisajes y estilos de vino que solo los grandes territorios vitícolas pueden desplegar. Y siempre con la virtud de la elegancia, la sutileza, la frescura y la complejidad.
"Para los pueblos que han vivido en Rioja durante siglos, la región ha sido un lugar bendecido. Cualquier época del año es buena para visitarla", afirma la periodista y Master of Wine, Sarah Jane Evans en su libro *Los vinos del Norte de España*, para quien la región es, ante todo, diversidad y calidad.

Vino y gastronomía: binomio indisoluble

El vino y la gastronomía son un binomio indisoluble de esta tierra que se resiste a ser etiquetada. Hay tradición y hay innovación, a menudo entroncadas, y una voluntad de crear desde las raíces. Hay también convivencia de generaciones y la llegada de jóvenes productores y elaboradores en el mapa enogastronómico que se hacen hueco con un lenguaje propio.
En esta tierra fronteriza, la gastronomía se ha enriquecido de la diversidad de su materia prima y de las influencias de sus territorios limítrofes. Lorenzo Cañas y Marisa Sánchez sacaron brillo a las recetas tradicionales riojanas y pusieron a La Rioja en el mapa gastronómico. Hoy, la región se saborea en la cocina de las madres, de las guisanderas, del buen plato de alubias, de las patatas con chorizo. Es tierra también de buenas carnes y de chuletillas al sarmiento, es la alegría y el color de las barras de pinchos y territorio de quesos artesanales. Y es valle de rica huerta que justifica una gastronomía que sigue el ritmo de las estaciones.
La cocina de La Rioja ensalza el producto en un panorama gastronómico que posiciona la región entre los territorios con una cocina de referencia y con la convivencia de generaciones y de propuestas que ha-

Restaurantes con estrellas y soles

Las estrellas Michelin de los hermanos Paniego (El Portal de Echaurren), hermanos Echapresto (Venta Moncalvillo), Iñaki Murua y Carolina Sánchez (Ikaro) y Félix Jiménez (Kiro Sushi) comparten también soles Repsol con Casa Masip, Alameda, La Vieja Bodega, Casa Toni, La Galería, La Cocina de Ramón y Echaurren tradición, así como otros 18 restaurantes y 23 seleccionados por la veterana guía.

blan ya de una revolución de la gastronomía riojana.
Las estrellas Michelin de los hermanos Paniego (El Portal de Echaurren), hermanos Echapresto (Venta Moncalvillo), Iñaki Murua y Carolina Sánchez (Ikaro) y Félix Jiménez (Kiro Sushi) comparten también soles Repsol con Casa Masip, Alameda, La Vieja Bodega, Casa Toni, La Galería, La Cocina de Ramón y Echaurren tradición, así como otros 18 restaurantes y 23 seleccionados por la veterana guía.

Una cocina moldeada por su geografía

Francis Paniego, *alma mater* junto a su hermano José Félix del dos estrellas Michelin El Portal de Echaurren y heredero del testigo de su madre Marisa Sánchez en Echaurren Tradición, retrata así a la gastronomía de la tierra: "No resulta fácil definir la singularidad, personalidad de la cocina riojana porque tiene múltiples facetas. Primero, lo que marca la cocina es su situación geográfica. Nos encontramos rodeados de cocinas con mucha personalidad: la vasca, la castellana y toda la zona de influencia del Ebro arriba hacia el Mediterráneo". Paniego afirma que "tenemos una cocina basada en una riqueza de huerta y de productos excepcional. Además, se han hecho pequeñas contribuciones como el uso del fuego a través de las ramas del sarmiento o el punto del picante que también es definitorio de nuestra comunidad. El picante está en el ADN de casi toda nuestra gastronomía, a través de la alegría riojana".
"A día de hoy, cocina, vino, producto y productores van de la mano. Y eso hace que La Rioja se esté consolidando como un destino enogastronómico de primer nivel. El principal valor de nuestra gastronomía reside, sin duda, en la calidad de nuestros productos, con el protagonismo de la gran variedad y prestigio de nuestras verduras que se cultivan en el valle. La Rioja es, sin duda, tierra de verduras". Así lo atestigua y así lo lleva al plato el cocinero Ignacio Echapresto desde el estrella Michelin Venta Moncalvillo en Daroca de Rioja.



Echapresto sostiene que "el respeto a la tradición heredada, unido a la creatividad de una buena hornada de jóvenes cocineros le confiere a nuestra gastronomía una personalidad propia con aire fresco. Esa singularidad hace que hoy esté mejor valorada que nunca y tenga un futuro prometedor".
Como representantes de esas nuevas generaciones, Iñaki Murúa y Carolina Sánchez, artífices del estrella Michelin Ikaro en Logroño, consideran que "la oferta gastronómica riojana ha ampliado en sus últimos años su abanico con la apertura de proyectos de calidad que ofrecen conceptos diferentes, lo que está animando el emprendimiento en la hostelería". Para ambos "en La Rioja cada vez están más cubiertos las diferentes propuestas y modelos gastronómicos: desde restaurantes tradicionales a restaurantes de cocina creativa, de bares de pinchos de toda la vida a gastrobares. Incluso hoy en día se puede viajar en La Rioja a través de la gastronomía. Podemos volar a México a través de Ajo Negro, a Japón con Kiro Sushi o a Ecuador con Ikaro. Pero siempre con un pie puesto en la tierra donde estamos. Podemos decir que hoy en día La Rioja ofrece de todo y a un altísimo nivel de calidad".
Incluso, La Rioja se saborea desde la propuesta helada de Fernando Sáenz Duarte, el artesano heladero, y su tándem Angelines González, que convierten en cocina bajo cero la despensa de la región. Fernando y Angelines se empeñan en poner rostro al relato gastronómico e identificar a los productores que están tras el producto, que fijan población y conservan el patrimonio en el medio rural.
Para Saénz Duarte, todo empieza en la tierra: "La singularidad de la gastronomía y alimentación de La Rioja reside en la variedad de alimentos fruto de su diversa orografía, huerta, frutales y cereal en sus más interesantes variedades que a lo largo del año marcan una cocina de estación y proximidad".
El futuro de la gastronomía riojana promete. Para Paniego: "lo mejor está por venir, porque existen los mimbres de una cocina popular muy enraizada, sobre todo en las sierras riojanas. La gran misión que tenemos los cocineros es ponerlo en valor y dar pasos para convertirla en una cocina un poquito más elegante, más sutil, y elevarla. Porque las cocinas no nacen de repente y se hacen grandes, sino que hay que hacerlas grandes. Y ese es el matiz".❋

Enoturismo experiencial

Hoy más que nunca la región consolida y acrecienta un enoturismo experiencial con la Ruta del Vino de Rioja Alta y la Ruta del Vino de la Rioja Oriental como vertebradoras de su apuesta enoturística. La Rioja potencia las opciones de cata en bodegas, el encuentro con el productor y su hábitat, el viaje de transformación de la uva desde la viña, el vínculo con la cultura del lugar para entender la región desde sus entrañas. Barrios de bodegas en municipios con larga tradición vitícola, bodegas centenarias, bodegas château, bodegas-museo, bodegas rendidas a la arquitectura, pequeños proyectos familiares con calados en los que el vino se almacenaba en pellejos y se contaba en fanegas. La región expresa su herencia y se proyecta al futuro manteniendo su personalidad.

BALEARES

El archipiélago balear es un destino de sol y playa clásico, pero además, no debemos perder de vista una gastronomía basada en productos de la zona y unos vinos que nos muestran el Mediterráneo en la copa.



7Pines Kempinski Ibiza

7Pines Kempinski Ibiza



Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera ofrecen todo lo mejor del Mediterráneo: 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. Empecemos haciendo un repaso a los vinos.

Los vinos baleares

Las islas baleares cuentan con dos Denominaciones de Origen y seis Vinos de la Tierra.

D.O. Binissalem: Tintos, rosados, blancos y espumosos diferenciados y distinguidos. Se elaboran principalmente con uvas de las variedades autóctonas manto negro y moll. Los vinos tintos son de elevada graduación, de fuerte personalidad, con cuerpo, bien equilibrados y aptos para la crianza. Los vinos blancos son diferenciados, delicados y afrutados.

D.O. Pla i Llevant: Rosados, blancos, espumosos, de aguja y de licor, de fama reconocida. Son vinos elaborados con las siguientes variedades tintas: callet, fogoneu, tempranillo, manto negro, monastrell, cabernet sauvignon, merlot, syrah y pinot noir; y con las variedades blancas: chardonnay, moll, macabeo, parellada, moscatel y riesling.

Vino de la Tierra Illes Balears: Vinos de la tierra elaborados con las variedades blancas moll, chardonnay, macabeo, malvasía, mosca-

7Pines Kempinski Ibiza



tel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, viognier y suvignon blanco; y con las variedades tintas callet, manto negro, fogoneu, monastrell, cabernet sauvignon, merlot, syrah, tempranillo y pinot noir.

Vino de la Tierra Ibiza: Son vinos elaborados con las variedades tintas: monastrell, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y syrah, y con las blancas: macabeo, chardonnay, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada y malvasía.

Vino de la Tierra Isla de Menorca: Son vinos elaborados con las variedades blancas, chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, parellada y moll, y con las variedades tintas cabernet sauvignon, merlot, monastrell, syrah y tempranillo.

Vino de la Tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord: Elaborados con las variedades blancas chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, moll y sauvignon blanc, y con las variedades tintas cabernet sauvignon, merlot, monastrell, syrah y tempranillo.

Vino de la Tierra de Formentera: Son vinos elaborados con las variedades tintas: monastrell, fogoneu, tempranillo, cabernet sauvignon y merlot; y con las blancas: malvasía, prensal blanc, chardonnay, viognier, garnacha blanca y moscatel de grano menudo.

Ibizkus



Vino de la Tierra Mallorca: Vinos elaborados a partir de las variedades de uva blancas prensal (moll), chardonnay, macabeo, malvasía, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, parellada, riesling, sauvignon blanc, viognier y giró ros; y a partir de las variedades tintas callet, manto negro, cabernet sauvignon, fogoneu, merlot, monastrell, syrah, tempranillo, pinot noir y gorgollassa.

Sugerencias de restauración

Son muchos los restaurantes de los que disfrutar en Baleares, a continuación, destacamos algunos a modo de sugerencias.

En los últimos años, los restaurantes a pie de playa se han convertido en auténticos lugares privilegiados en los que disfrutar del verano sin la necesidad de preocuparse de nada más. La seducción del entorno y los rayos de sol acompañan las tardes mientras que las noches se llenan de música y magia. Un magnetismo que se puede sentir al poner un pie en Alma Beach. Este restaurante, ubicado en la cala de Port des Torrent en Ibiza, nace para mostrar el alma de una isla que no descansa. Conocido como Sa Talaia Beach en una antigua etapa, el proyecto se redimensiona ofreciendo a sus visitantes tres espacios en una misma playa, Alma Brasas, Alma Sunset y Alma Eat is Life (the beach wellnes center). Tres propuestas

muy diferentes bajo un denominador común: enclave privilegiado, gastronomía saludable y un cuidado interiorismo. De esta manera, han creado un concepto que nos invita a conocer las raíces y los orígenes de la isla. Un lugar en el que reconectar con el mediterráneo tanto por el espacio como por el espíritu que se siente en él.

También en Ibiza podemos sumergirnos en un mundo de sabores extraordinarios con vistas infinitas al Mediterráneo y al mágico islote de Es Vedrà en un ambiente de lujo relajado y con un servicio de clase mundial si apostamos por 7Pines Kempinski Ibiza. Aquí la gastronomía y el paisaje forman un maridaje espléndido.

El resort, situado en uno de los parajes más bellos y salvajes de la costa ibicenca –donde el sol se funde con el mar cada atardecer y el horizonte es infinitamente azul–, reimagina el sabor de Ibiza y comparte su pasión por la gastronomía con una culinaria de raíces mediterráneas creativa y sibarita para un gran festín gourmet al borde del mar.

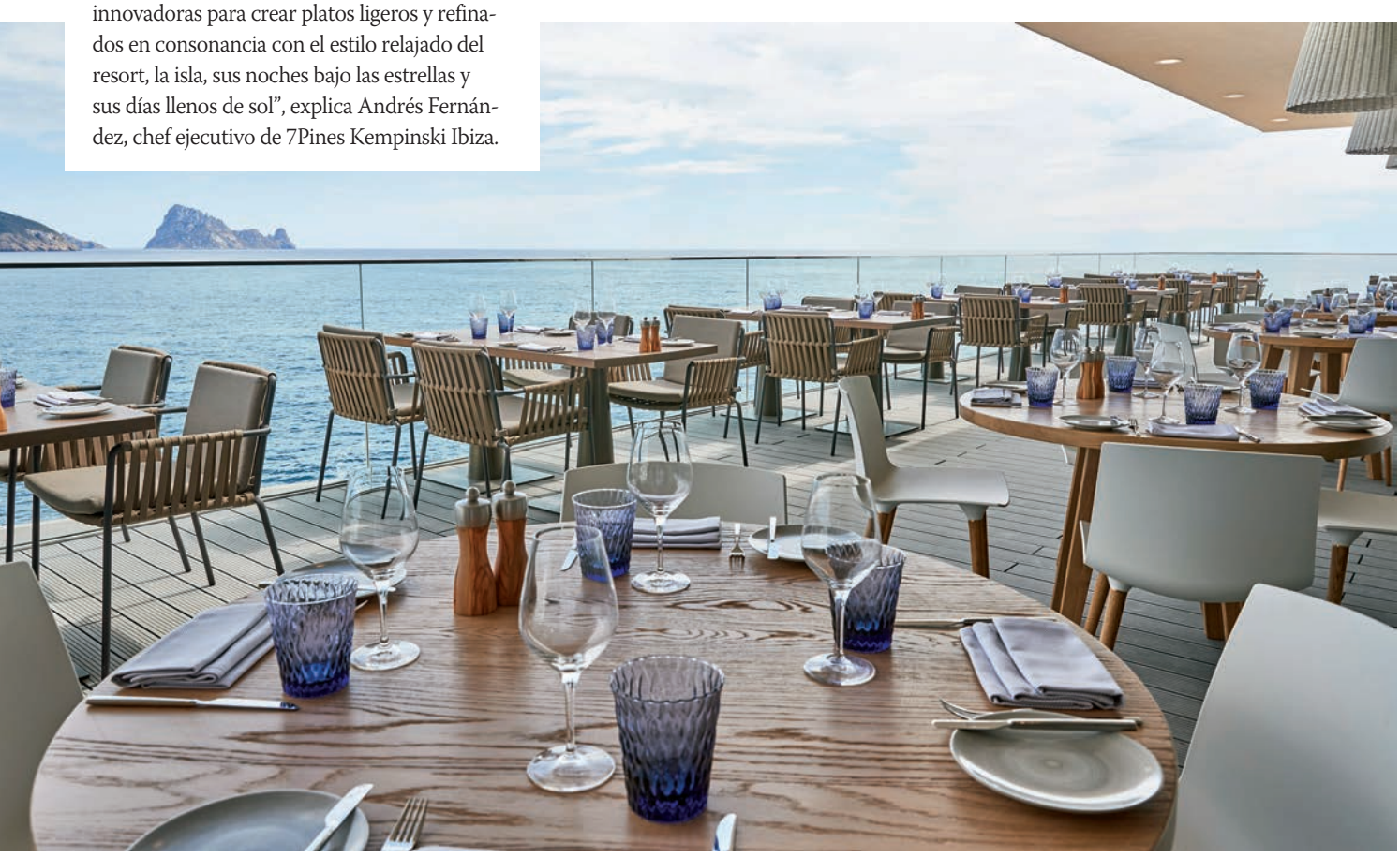
Guiada por la excelencia, premisa del estilo de vida y la hospitalidad de 7Pines Kempinski, 7Pines Kempinski Ibiza invita a disfrutar del placer del buen comer con una gastronomía de espíritu viajero y aventurero excepcional que "combina productos exquisitos y técnicas innovadoras para crear platos ligeros y refinados en consonancia con el estilo relajado del resort, la isla, sus noches bajo las estrellas y sus días llenos de sol", explica Andrés Fernández, chef ejecutivo de 7Pines Kempinski Ibiza.

"Ibiza ofrece una excelente materia prima, lo que hace que cocinar sea un verdadero placer", opina el chef suizo-gallego, para quien el pescado, el marisco y las hortalizas de temporada son esenciales en su gastronomía. "Siempre hay algo nuevo por descubrir sobre Ibiza, lo cual es una gran inspiración para crear nuevos platos, a veces clásicos y en otras ocasiones más innovadores. Mi estilo se asienta en la cocina francesa clásica, pero con un concepto de cocina muy internacional. Me gusta combinar sabores de todo el mundo".

Sobre los acantilados de Cala Codolar, rodeado de mar y naturaleza, 7Pines Kempinski Ibiza presenta dos restaurantes sensacionales (The View y Cone Club), así como la exclusiva Pershing Yacht Terrace,



Atzaro Beach



7Pines Kempinski Ibiza



Bodega Ibizkus

un bar de coctelería único en el mundo. Durante el día, la cocina servida en los bares de las piscinas resultará igualmente tentadora. The View ofrece un viaje gastronómico por España a través de selectos productos de temporada, realzados por sofisticados sabores asiáticos, con delicias del campo y el mar como el pargo rojo, el ceviche de sirvia, el calamar mediterráneo, el bogavante azul, el lomo de Wagyu y el cerdo ibérico, acompañados por una excelente bodega.

Acogedor y relajado, Cone Club es el lugar para hedonistas en busca del espíritu y deleite de Ibiza sobre los acantilados de Cala Codolar. Con servicio continuo durante todo el día, el menú propone una inmersión por el Mediterráneo a través de su cultura gastronómica. Abierto desde la hora del almuerzo hasta altas horas de la noche, las grandes mesas crean un ambiente cálido, de inspiración bohemia, para disfrutar de un día relajado y de las magníficas vistas.

Botanic (Can Bordoy)





Botanic (Can Bordoy)



Botanic (Can Bordoy)

Ya se trate de una ensalada, un arroz, un corte de carne o del pescado del día en pieza única, Cone Club deleita con creaciones auténticas que subrayan el valor del producto en platos legendarios de la gastronomía mediterránea en un ambiente de club de playa con la agradable brisa del acantilado.

Aubergine by Atzaró



Alma-Beach-©SayanaCairo



Además, debemos recordar que los restaurantes con estrella Michelin o soles Repsol son toda una garantía para el paladar. Entre los que estrenan estrella se encuentra Voro (Mallorca) y Es Tragón (Ibiza), a los que dedicamos sendos reportajes en nuestra sección "Las nuevas estrellas Michelin 2020". A ellos se suman Daica (Mallorca), Es Ventall (Ibiza) y Quimera (Formentera), que estrenan un sol Repsol. Y dos soles luce este año La Gaiza, en Ibiza.❋

Y si nos decantamos por Mallorca, sugerimos disfrutar de las terrazas del restaurante Botànic (Can Bordoy Grand House &Garden) ubicadas en el patio empedrado de entrada a la casa situada en el corazón del casco histórico de Palma de Mallorca, y en el interior, en el jardín, y del verano con el menú degustación que ha preparado el chef Andrés Benítez. Los platos tienen el sello de la cocina saludable, delicada y de proximidad del chef Benítez, con ingredientes locales como la serviola, la berenjena o el cerdo negro mallorquín. Destacan el Tartar de colinabo, serviola curada y helado de mostaza, el Arroz meloso a la mantequilla de trufa con berenjena y miso, el Pescado del día con salsa de sus espinas, gnocchis de calabaza y tomate fresco y los Tacos de lechona de cerdo negro mallorquín con ciruelas y ajo negro.

Maca de Castro estrena Andana

Sin duda es una de las chefs más destacadas de Mallorca, a su restaurante homónimo situado en el Pord d'Alcúdia por el que luce una estrella Michelin y tres soles Repsol, suma este verano un nuevo establecimiento situado en la capital de la isla. Pensado inicialmente para abrir en octubre, ha adelantado su apertura a mediados de junio. Lo ha bautizado con el nombre de Andana (andén en balear) ya que está ubicado en la antigua estación de tren de Palma. La estación, que tiene el privilegio de ser el km 0 geográfico de Mallorca desde el XIX, se proyecta ahora al XXI con un nuevo km 0, esta vez gastronómico gracias a este restaurante ideado por Maca de Castro, la cocinera que, con su huerto sostenible, ha hecho de los productos insulares creatividad, vanguardia y fama internacional. Mallorca en el corazón y una nueva filosofía en la cocina: *Far Foods.* Gastronomía de largo recorrido, basada en el origen, en el alma del territorio, de los productos. Gastronomía que expresa el paisaje en toda su riqueza, ajena a vaivenes, a modas y a tendencias. Sujeta sólo al movimiento lunar, a las estaciones, a la temporada. Al palpitar del planeta. Podemos deleitarnos con platos populares como el trempó, la ensalada payesa, el tumbet o los huevos de la abuela.



RESTAURANTE CLUB NÁUTICO IBIZA

En un entorno privilegiado

En un enclave único, con vistas al casco antiguo Dalt Vila, patrimonio de la humanidad, se encuentra el restaurante Club Náutico Ibiza, un espacio ideal en el que disfrutar de todo el sabor de la cocina mediterránea, haciendo especial hincapié en el pescado fresco y el marisco.

Los propietarios del restaurante Port Balasat, en Puerto de San Miguel, tomaron las riendas del Restaurante Club Náutico Ibiza a inicios de junio, apostando por la calidad. Su menú, muy variado, ofrece desde platos típicos como Bullit de Peix, y toda una serie de pescados y carnes de máxima calidad, cocinados por un equipo de profesionales. Permanece abierto desde las 6,30 de la mañana, con servicio de desayunos, comidas y cenas.



RESTAURANTE
CLUB NÁUTICO IBIZA
Avda.: Santa Eulalia des Riu, s/n.
07800 Ibiza · Tel.: 971 314 023

OLEOTECA SES ESCOLES

Calidad y tradición

Ses Escoles se presenta como la primera oleoteca de Ibiza donde es posible degustar el AOVE Can Miquel Guasch, aceite de Ibiza. Pero además, Ses Escoles es un restaurante especialmente singular: se ubica en unas antiguas escuelas de la isla, rehabilitadas y adaptadas a su nuevo uso por el equipo de Isabel López Villalta. En el establecimiento se distinguen diferentes zonas privadas, y cuenta con una espectacular terraza exterior, un rincón mágico en el que disfrutar de la brisa ibicenca estival.

En Ses Escoles trabajan con productos de máxima calidad. Disponen de una parrilla de carbón en la que se preparan gran variedad de carnes y verduras. Son dignos de mención aquellos platos más arraigados a la zona, como las cocas tradicionales. Ses escoles está abierto todo el año, con servicio de mediodía y noche, y en julio y agosto, de 19 a 01 h.







OLEOTECA SES ESCOLES Ctra. Vella de Portinatx. · 07849 Sant Joan de Labritja · Tel: 871 870 229.

CANARIAS

Las llamadas Islas Afortunadas lo son por muchos motivos, los más conocidos son su clima y sus playas pero los vinos y la gastronomía que allí se producen son también una razón indiscutible para viajar a este paraíso cercano tan nuestro.

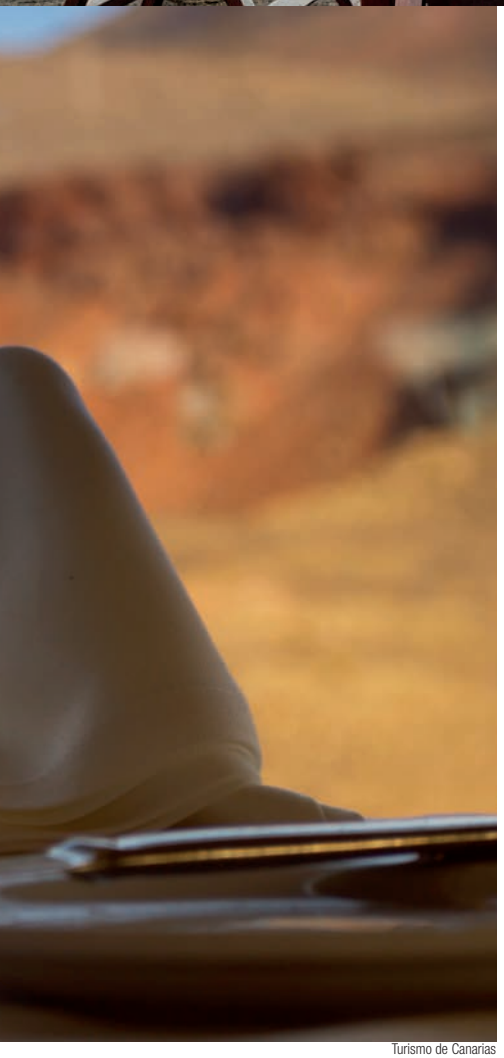
INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR TURISMO DE CANARIAS, LAS BODEGAS Y LOS RESTAURANTES







Turismo de Lanzarote



Turismo de Canarias

La excelente gastronomía canaria es, como decíamos, otro de los atractivos del archipiélago, tanto por la amplia variedad de productos como por su constante evolución y respeto especialmente por los productos locales y de proximidad, que permiten degustar la mejor cocina marinera en pintorescos restaurantes junto al mar en un ambiente informal pero también en reputados restaurantes de vanguardia. Y es que la denominada "nueva cocina canaria" hace años que pisa fuerte.

La cocina canaria brilla con luz propia

Podríamos decir sin temor a equivocarnos que la cocina canaria está de moda y es que el auge que está teniendo es indiscutible. Para muestra, los nuevos reconocimientos a restaurantes del archipiélago que ofrecen dos guías de prestigio como son la Guia Michelin y la Guía Repsol. Las islas Canarias aparecen representadas en la Guía Michelin 2020 con 40 establecimientos: un restaurante con 2 estrellas Michelin (M.B, Tenerife), seis con 1 estrella Michelin (Abama Kabuki, El Rincón de Juan Carlos, Nub y Kazan, en Tenerife, y La Aquarela y Los Guayres, en Gran Canaria), 14 Bib Gourmand y 19 El Plato Michelin.

Las dos novedades con 1 estrella Michelin 2020 son La Aquarela, en la localidad de Arguineguín, y Los Guayres, en el Puerto de Mogán, ambas en la isla de Gran Canaria. De La Aquarela, los inspectores Michelin, han destacado las elaboraciones muy técnicas, las cuidadas presentaciones y las delicadas texturas de los platos elaborados por su chef, Germán Ortega, que realiza una cocina creativa con constantes guiños al recetario internacional.

En Los Guayres, destaca la figura del chef grancanario Alexis Álvarez que ensalza los espléndidos productos autóctonos llevando a cabo una fusión de la cocina canaria tradicional con la más actual, en la que sobresalen sus detalles de autor y las influencias internacionales. De los siete nuevos Bib Gourmand, cuatro se encuentran en Las Palmas



Restaurante La Aquarela

Los vinos

Once denominaciones de origen avalan la calidad de los vinos canarios: D.O. Abona, D.O. El Hierro, D.O. Gran Canaria, D.O. La Gomera, D.O. La Palma, D.O. Lanzarote, D.O. Tacoronte – Acentejo, D.O. Valle de Güímar, D.O. Valle de la Orotava, D.O. Ycoden Daute Isora y D.O.P. Islas Canarias. A continuación, unas pinceladas, isla a isla.

• El Hierro: El Hierro obtuvo su Denominación de Origen con tan solo dos bodegas, un hecho insólito que constata la calidad de sus vinos. La razón se halla en que están elaborados con variedades de uva muy antiguas que han sobrevivido en la isla gracias a que nunca se han dado plagas de filoxera, lo que otorga a sus vinos una gran pureza y naturalidad.

• Gran Canaria: La Denominación de Origen de Gran Canaria nace de la unión de dos denominaciones ya existentes, Monte Lentiscal y Gran Canaria, y por ello su oferta de vinos es muy extensa y procede de vides tan diferentes como negramoll, malvasía, listan y negra común.

• La Gomera: La vegetación en La Gomera crece con fuerza por toda la isla. Por eso, no será extraño que te topes con cepas en terrenos muy abruptos o trepando por paredes de roca. La variedad más representativa es la forastera blanca, origen de un vino de unos matices y bouquet únicos.

• La Palma: Si visitas La Palma no puedes irte sin probar sus vinos con Denominación de Origen, ya que son elaborados con variedades de vid desaparecidas en el resto de Europa desde hace siglos, lo que los convierte en unos vinos muy apreciados por los enólogos.

• Lanzarote: Lanzarote es una isla de tierras áridas y volcánicas que impregnan a sus productos de un peculiar carácter. En especial a sus vinos. Para comprobarlo te bastará una visita a La Geria, una zona de cultivo única en el mundo por su composición y belleza. En ella las cepas nacen en conos de roca volcánica creando un hermoso contraste de colores y aportando una gama de matices a cada uno de sus vinos.

• Tenerife: Debido a sus drásticos desniveles en muy poco espacio, Tenerife cuenta con una gran variedad de microclimas y una gran diversidad de uva de una región a otra. Ello ha ocasionado que en la isla se den hasta 5 Denominaciones de Origen en vinos, todos ellos de gran calidad. Tintos, blancos, rosados, malvasías dulces…

Turismo de Canarias



Turismo de Canarias



de Gran Canaria (La Barra, El Equilibrista, Pícaro y El Santo) que, sumados a los dos ya existentes (Deliciosamarta y Qué Leche), convierten a la ciudad en un lugar privilegiado para los que desean disfrutar de una buena mesa a precios contenidos.

Las otras novedades Bib Gourmand se localizan dos en la isla de Tenerife, La Bola de Jorge Bosch (La Matanza de Acentejo) y Las Terrazas del Sauzal (El Sauzal), y la última, El Jardín de la sal, en la isla de La Palma (Las Caletas).

Por su parte, la Guía Repsol reconoce con un Sol al restaurante Isla de Lobos, ubicado en el Hotel Princesa Yaiza de Lanzarote; y al tinerfeño La Sandunga. Del primero la guía apunta: "El restaurante gastronómico del Hotel Princesa Yaiza lleva la filosofía de lo sostenible y el kilómetro cero a su máxima expresión. Su lista de proveedores, entre los que están Finca de Uga, así lo certifica. Gonzalo Calzadilla, nombrado mejor cocinero de Canarias en 2019; su segundo, Ángel Morales, y el sumiller Víctor Gudiño forman un equipo bien engrasado que saca las esencias a los platos de siempre, pero en clave contemporánea. Tiene tres menús degustación (con opción a maridaje) y oferta de carta". De La Sandunga afirman: "Gonzalo Tamames ha convertido este lo-



Turismo de Canarias

Bodegas Vulcano



cal en una visita obligada para los gourmets isleños. Cocina creativa, cosmopolita y también con guiños a los clásicos en un balcón del Tegueste tinerfeño. La carta abarca todas las apetencias. Platillos para tapear (terrina de foie con puré de beterraga, queso fresco y tostitas; gyozas de cochino y jengibre; huevos rotos con bacalao encebollado, espuma de papa y chips…); marineros (cherne braseado con crema de acelgas, jugo de callos y papitas sandungueras); carnes y jornadas de producto según el calendario". Finalmente, también debemos destacar que el restaurante La Aquarela del que comentábamos que estrenaba estrella, luce dos Soles en la Guía Repsol 2020: "Nikola Ivicic, como jefe de sala, y el chef Germán Ortega, en los fogones, forman un tándem imbatible con un menú degustación cambiante cada cuatro semanas. Un referente en la isla de la alta gastronomía canaria, donde las carnes rojas, los pescados de la zona y los mariscos de primera calidad son los protagonistas en un local con más de 30 años de vida".✻



Restaurante La Aquarela

La opinión de... María Paz Gil, gerente del Consejo Regulador Tacoronte-Acentejo

María Paz Gil expresa con estas palabras cómo están viviendo en la D.O. Tacoronte-Acentejo la situación actual: "El discurrir de esta primavera ya nos hace ver que la vendimia próxima traerá muchas alegrías a nuestros viticultores y bodegueros, puesto que en campo estamos observando que el viñedo se está desarrollando perfectamente y por ello estimamos que la uva llegará bien al momento de la vendimia; obviamente dependemos del clima y todo puede cambiar con un golpe de calor o una lluvia intensa inesperada, pero por ahora preferimos ser optimistas en estos tiempos de incertidumbre. Aunque el momento actual no acompaña como nos gustaría en el caso de las ventas de vino, sí se hace necesario que con el apoyo de nuestra sociedad se apueste definitivamente por el consumo de los mismos en nuestro entorno natural, puesto que estamos convencidos que entre todos lograremos vencer la crisis actual. En nuestro devenir hemos solventado otras situaciones críticas con el apoyo sin fisuras de nuestros conciudadanos consumiendo nuestros vinos, en beneficio de la economía local y el medioambiente".

Euskadi y Asturias se abren paso en el sector vinícola y sidrero a nivel mundial

Dentro de un sector primario atomizado y repleto de pequeños productores, las bodegas han ido cobrando un protagonismo que no tenían más allá de sus respectivos territorios. Pero ahora sus sidras y sus vinos son demandados incluso al otro lado del Atlántico. **POR DAVID FERNÁNDEZ-PRADA**



Vino y sidra, la revolución atlántica ya está en camino



Euskadi y Asturias tienen muchas cosas en común, y no nos referimos a que ambas limitan con Cantabria, que también, sino a historias paralelas desde hace siglos vinculadas a sus gentes y sus territorios. Su economía se ha basado tradicionalmente en la industria, que supuso un motor importantísimo y un polo de atracción de personas de otras zonas del país. Estas regiones norteñas, en su día repletas de contaminación, son hoy un oasis de naturaleza y agricultura. El sector secundario que hoy pervive ha cedido protagonismo al sector terciario, especialmente el vinculado al turismo, y a un revivir de un sector primario que siempre ha estado activo pero quizás vivía adormecido. La llegada de nuevas generaciones y la apuesta de las administraciones por marcas que dieran visibilidad a lo que se hacía en el campo han permitido la existencia del "Euskolabel" y de "Alimentos del Paraíso Natural".

Un vistazo al pasado para entender el presente

Ambos territorios –Asturias y Euskadi– tienen al menos diez siglos de historia vinculada a la viña. Los primeros datos que manifiestan la presencia de la vid son del siglo IX en Asturias. Tras la fundación del monasterio de San Juan Bautista de Corias en el siglo XI (hoy en día Parador), la superficie dedicada al cultivo de viñedo en Asturias empieza a multiplicarse y a ser notable. En Euskadi no es hasta el siglo XIV cuando encontramos la primera referencia escrita, que versa sobre un cargamento de madera en el puerto de Portugalete que tenía como destino la construcción de emparrados para el cultivo de vid. Hay constatados datos que indican que en municipios como Lekeitio se llegaron a elaborar cerca de un millón de litros.

Tras desamortizaciones, revoluciones industriales y la llegada de varias plagas que aniquilaban de un plumazo el trabajo realizado durante todo un año, la vid fue cayendo en desgracia, pasando a ser residual durante buena parte del siglo XX, hasta que en los años ochenta las autoridades se dan cuenta de que hay que apoyar y recuperar el cultivo. Los paralelismos entre ambas Comunidades Autónomas llegan hasta el punto de que las Denominaciones de Origen se articulan prácticamente seguidas, Getariako Txakolina fue la primera en 1990, pero ceñida solo a Getaria y alrededores (se amplió en 2007 a toda la provincia), Bizkaiko Txakolina llegó en 1994 y Arabako Txakolina en 2001, a la vez que se creaba la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Cangas (que luego pasó a ser Vino de Calidad de Cangas en 2009 y D.O.P. en 2016).

Vinos atlánticos con personalidad

Varios han sido los factores que han permitido a los vinos de Asturias y Euskadi subir como la espuma y figurar en guías y rankings en los que antaño no aparecían ni referenciados. La tecnología ha sido un indudable aliado en todas las zonas vinícolas, pero especialmente en éstas en las que era tradición vendimiar en el puente del Pilar lloviera o hiciera sol, estuviera la uva verde o morada. Ahora todo se analiza, el ph del suelo, la cantidad de grado alcohólico que trae el fruto, los antocianos (que aportan el color), hasta la dulzura del tanino (ya no "mola" tanta astringencia). Y lo bueno es que una vez dentro de la bodega todo se controla con relativa facilidad. Lo único malo del mundo del vino sigue siendo lo mismo de siempre, que solo tienen una oportunidad al año para acertar o equivocarse. Mucho riesgo, porque son decenas de decisiones las que pueden permitir crear una joya o acabar siendo una marca blanca.



Las Lanzas y La Verdea, dos nuevas bodegas en la D.O.P. Cangas

La D.O.P. Cangas vive uno de los mejores momentos de su historia. A pesar de su pequeño tamaño, cada vez son más las personas y empresas interesadas en mimar unos viñedos únicos, que dan lugar a vinos muy singulares. Hasta ahora eran tan solo seis las bodegas registradas, Antón Chicote, Monasterio de Corias, Vidas, Señorío de Ibias, Vitheras y Chacón Buelta. Pues estos días salen al mercado dos nuevos proyectos amparados, Las Danzas, que acaba de sacar su vino La Media Vuelta (en realidad son dos, un blanco y un tinto), y La Verdea. En el primer caso a Carmen Martínez no le tembló el pulso cuando su padre decidió dejar de trabajar la viña y ahora presenta con orgullo su proyecto personal. En el segundo, Luciano Gómez vivía en Madrid y decidió cambiar el asfalto por los paseos por el campo arrancando hojas y desbotonando.

Pero esto no va a acabar aquí. Los nuevos proyectos se suceden en Cangas del Narcea y concejos limítrofes, porque en realidad algunos de los viñedos se ubican en otras áreas, estando permitido el cultivo en Ibias, Degaña, Allande, Tineo, Grandas de Salime, Pesoz e Illano.



Cambio climático y variedades autóctonas

El cambio climático, que avanza a velocidad de vértigo, beneficia de momento a estas zonas donde hace años era complicado conseguir doce grados de alcohol. Las montañas asturianas, abruptas y escarpadas, han sido catalogadas como "viticultura heroica", tanto por la dificultad de recolección que impide la mecanización como por superar el 30% de pendiente en sus laderas.

Mientras en el resto de España se están buscando cerros más elevados y orientaciones al norte en estos territorios disfrutan de unas añadas excelentes de sus vinos. Y cuentan con otra ventaja fundamental.

Como no competían con nadie, no entraron en la carrera por levantar viñas viejas y plantar tempranillo o cabernet, con lo que cuentan con uvas autóctonas que les aportan personalidad. Euskadi es el feudo de la hondarribi, zuri y zerratia en el caso de los blancos o beltza para la elaboración de tintos. Mientras, Asturias cuenta con las variedades blancas albarín y las tintas carrasquín, albarín tinto y verdejo negro. Los vascos permiten incorporar otras uvas, siempre que no superen el 20%, mune mahatsa (folle blanche), rieling, sauvignon blanc, chardonnay, izkiriota ttipia (petit manseng) e izkiriota (gros manseng). Los asturianos toleran la vecina mencía entre las preferentes, y garnacha tintorera, merlot, pinot noir y syrah como secundarias (aunque lo cierto es que su grado de plantación tiende a cero), y en blancas albillo mayor, godello, gewürztraminer, moscatel de grano menudo y picapoll.



¿Qué vinos se llevan en la zona cantábrica?

Las elaboraciones más habituales ahora mismo son sobre lías en el caso de los blancos, para conseguir vinos más untuosos y que esa característica acidez se equilibre con el paso del tiempo. En el caso de los tintos se practican ligeros pasos por barrica, de 9 meses como máximo en líneas generales.



La tradicional sidra natural ha dado paso en los últimos años a una diversificación sin precedentes en Asturias

Las elaboraciones más habituales ahora mismo son sobre lías en el caso de los blancos, para conseguir vinos más untuosos y que esa característica acidez se equilibre con el paso del tiempo. En el caso de los tintos se practican ligeros pasos por barrica, de 9 meses como máximo en líneas generales.

Atlantic, I Concurso de Vinos Atlánticos

Los vinos que son elaborados bajo la influencia del clima Atlántico, donde la maduración de la uva no es tan sencilla, serán los protagonistas del inicio del otoño, coincidiendo con la vendimia. La Denominación de Origen Protegida Cangas y Gustatio Experiencias Gastronómicas han pensado en darle valor añadido a unos vinos con identidad propia que están dando algunas de las mayores alegrías del panorama vitivinícola y han creado el I Concurso de Vinos Atlánticos.

El objetivo de esta competición es analizar los vinos de perfil atlántico, vinos que tienen una personalidad especial debido a las condiciones climáticas que se producen en los viñedos cercanos al océano. La frescura, salinidad y una menor graduación alcohólica son características que representan a buena parte de estos vinos. Bodegas de País Vasco, Cantabria, Asturias, León, Galicia, Huelva, Cádiz y Canarias se medirán a las de Portugal, sur de Inglaterra o las regiones francesas de Burdeos y País del Loira.

El Primer Concurso de Vinos de Influencia Atlántica se celebrará los días 19, 20 y 21 de septiembre de 2020 en Cangas de Narcea (Asturias), siendo los dos primeros destinados al público general, que podrá disfrutar durante el fin de semana de catas con plazas limitadas y medidas higiénicas, visitas inmersivas a bodegas para grupos de hasta 25 personas y actividades diversas vinculadas al



vino, y el lunes será el turno de la cata ciega de las muestras presentadas.
Asturias y la D.O.P. Cangas serán los anfitriones de una cita obligada en el panorama vinícola nacional a partir de este año, ya que asistirán catadores y sumilleres de primer orden apasionados de este perfil de vinos. Las bodegas que quieran participar y presentar sus vinos a concurso se podrán inscribir hasta el 10 de julio en www.gustatio.es o bien llamando al 984 117 400.

Sidra con Denominación de Origen y "txotx"

En un momento en el que el mundo vinícola mira hacía los vinos naturales, hacía una menor intervención en la elaboración y tolera acideces más altas, la sidra se ha dado cuenta de que siempre ha estado ahí, con volátiles elevadas que avanzan con el paso del tiempo, procesos poco intervencionistas y mucha artesanía. Asturias y Euskadi son ahora los lugares donde se fijan la prensa internacional y los grandes elaboradores de Estados Unidos. Aún recuerdo la cara que se le quedó a Ryan Burk, de Angry Orchard, el mayor elaborador al otro lado del Atlántico, cuando visitó el "llagar" de Sidra Trabanco a las afueras de Gijón. Admiran lo que se hace en España, la cultura y el respeto ancestral que se profesa a la manzana. En otras latitudes la sidra es manzana fermentada con carbónico añadido, siendo en ocasiones incluso aromatizada para dar con el gusto del consumidor. Nada que ver con la pureza española. Y esto habría que aprovecharlo. Si a ello sumamos el escanciado, más leve en el caso vasco, y con brazo erguido y mirando al frente en el asturiano, pues está claro que existe mucha singularidad por explotar.
Si en el caso del vino las Denominaciones de Origen se comenzaron a implementar primero en Euskadi, en el caso de la sidra los asturianos cobraron ventaja antes, porque su consecución data de 2003. La D.O.P. Sidra de Asturias cuenta en la actualidad con 33 "llagares", 352 cosecheros, y ha ido incrementando su producción hasta rozar los 5 millones de litros en la actualidad. Euskal Sagardoa llegó en 2017 y actualmente certifica 3,2 millones de litros procedentes de 48 elaboradores. La tradicional sidra natural ha dado paso en los últimos años a una diversificación sin precedentes en Asturias. Todavía sigue existiendo un consumo regional muy importante, cercano al 85%, pero ya se exporta un 10% de sidra a otras zonas del país y cerca de un 2% al extranjero. En el caso de la sidra natural espumosa, que es la segunda en importancia dentro de la Denominación de Origen, con carbónico endógeno procedente de una segunda fermentación en botella (champenoise) o en acero inoxidable (granvás), más de la mitad se consume en las grandes ciudades, Madrid, Barcelona, Valencia, Alicante… y la exportación supone casi un 6% de la producción. Principalmente son sidras brut, con una cantidad de azúcar residual pequeña (se permiten hasta 12 gramos por litro).





42 By Eneko Atxa, elegido Mejor vino del Mundo

El avance de los txakolis era palpable, pero pocos se imaginaban que un día el Concurso Mundial de Bruselas iba a elegir a un vino local como el mejor del mundo. ¿Qué sucedió? Que inmediatamente se agotó su producción. Fue hace ahora un año, cuando 42 by Eneko Atxa 2015 cautivó al jurado. La bodega Gorka Izagirre ha visto como su presencia internacional ha cambiado, pasando a estar representado en el doble de países. Fermenta y madura en una tina de roble francés de 5000 litros. Es un vino pensado para comer, incluso podríamos decir que diseñado para soportar los envites de los menús degustación, en los que conviven escabeches con finos lenguados o platos de caza. El viñedo en espaldera con fuerte pendiente y una buena orientación permite alcanzar el equilibrio necesario y sobre todo sorprender al comensal. Sus apenas 7000 botellas desaparecen cada año en menos tiempo que se danza un Aurresku. La bodega, ubicada junto al restaurante con tres estrellas Michelin Azurmendi, en Larrabetzu, elabora cinco referencias, que surgen de 14 pequeñas parcelas tratada como *terroir*.

Las montañas asturianas, abruptas y escarpadas, han sido catalogadas como 'viticultura heroica'

Por su parte, en Euskadi, el inicio de la temporada lo sigue marcando el "Txotx", casi un grito de guerra que simboliza la apertura de las "kupelas" (toneles) de las bodegas mayoritariamente guipuzcoanas. El "Txotx" desde el punto de vista idiomático es un palillo, el que mantiene la sidra en su sitio y cuando se quita surge como por arte de magia el elixir, que ya no se detiene hasta que el grupo decide finalizar la ronda. Cada cierto tiempo el bodeguero clausura un tonel y abre otro para que así puedan ir degustando diferentes sidras, porque aunque todas parezcan hermanas la simple ubicación de la "kupela" o la procedencia de las manzanas introducidas aporta matices singulares y evoluciona de forma distinta.

De moda: sidra de hielo, natural y 'sobre la madre'

La dinamización que vive el sector va más allá, con la creación de cada vez más sidras de hielo, a partir de la fermentación total o parcial del mosto de manzanas congeladas (crioextracción) o mosto congelado de manzana (crioconcentración). Son ideales para acompañar un postre, superan los 100 gramos de azúcar por litro y cuentan con más grado alcohólico que las sidras tradicionales, por encima de ocho grados. También se está elaborando en Asturias sidra natural filtrada, de nueva expresión, cuyo proceso es similar a la que se escancia con la diferencia fundamental de que se filtra para evitar la madre (lías). Esto permite que no sea necesario oxigenarla previamente a su consumo, con lo que está pensada básicamente para la exportación y romper la barrera que a veces supone el habitual ritual de echarla desde las alturas. De hecho, no se presenta en la botella verde típica de la sidra asturiana sino en una botella similar a las del vino blanco.



Y la última novedad ha sido la "sidra sobre la madre". Se trata de recuperar la forma de elaboración tradicional, en la que no se tocaba la sidra, es decir, no se trasegaba. Sirve para presentar la nueva cosecha y salen al mercado entre abril y mayo. Son más frescas y frutales, ideales para el inicio del verano.

Consumo y maridaje

Cada región consume la sidra de una manera diferente. Los vascos prefieren ofrecer menús en la propia bodega y es tradicional degustar bacalao y chuletón como compañeros de viaje insustituibles de la sidra. En Asturias, los llagares o bodegas prefieren vender la sidra embotellada a los restaurantes (que cuando ofrecen sidra se denominan sidrerías), y que suelen acompañar de pescados, mariscos, arroces y una amplia gama de platos, donde también tienen cabida los chorizos a la sidra o incluso la fabada o el cachopo.

Hay que decir que la sidra es anterior al vino en estos lares, porque ya en el primer siglo aparecen menciones tanto a Vasconia como a las tierras astures. Veinte siglos después, se sigue respetando y venerando ese líquido patrio, al que solo le falta que lo degusten y alaben las nuevas generaciones, empecinadas con la cerveza. Larga vida a las sidras y los vinos atlánticos. ✻

BARBACOAS

Las barbacoas son sinónimo de verano, de festejos y celebraciones, de reuniones entre amigos, de optimismo y vitalidad. Responden a un método de cocción milenario al que cada día se recurre con mayor frecuencia, tanto por el exquisito sabor que otorga a los alimentos como por su innegable carácter social.

Las reinas del verano



Barbacoa de carbón vegetal de ManoMano

Con los primeros calores, vuelven las barbacoas, reinas indiscutibles de las largas jornadas estivales. Nos entusiasman y es difícil no sucumbir a su encanto, especialmente en un año como el que estamos viviendo y tras haber superado meses de involuntario encierro. Todos hemos formado parte, alguna que otra vez, de una barbacoa, y hemos sido protagonistas o testigos de sus inconvenientes o dificultades, que -no nos engañemos-: haberlos, haylos. Demasiado habitual es encontrarnos con un resultado desalentador: chuletas secas, butifarras crudas por dentro y carbonizadas por fuera, morcillas poco apetecibles… La técnica de la barbacoa es todo un arte, y conviene dominarlo para cocinar todo tipo de alimentos, y que estos estén al punto.





Lista para la cocción

En primer lugar, es necesario comprobar que la barbacoa se encuentre en buen estado y perfectamente limpia. Lo ideal es limpiarla después de su uso, con la parrilla todavía caliente, echando abundante sal y frotándola con papel de periódico. De esta manera se evitará que la parrilla se impregne de olores. Sin embargo, si no se ha sido suficientemente previsor y cuidadoso o se ha pasado mucho tiempo desde que se usó la barbacoa por última vez, antes de empezar a cocinar, conviene calentarla unos 10 m para eliminar malos olores y grasa incrustada.

En cuanto a las brasas, estas son cruciales. Lo cierto es que no es complicado preparar un buen fuego, pero lleva su tiempo, por lo que es necesario ponerse manos a la obra una hora u hora y media antes del momento en el que se desee empezar a comer.

Es aconsejable encender un solo fuego, porque añadir más carbón o leña a mitad de la comida para avivar las brasas interrumpirá el banquete, y lo más probable es que cuando el fuego vuelva a estar a punto, los comensales ya no quieran comer más.

En cuanto al uso de carbón vegetal o leña, la elección depende del tipo de carnes o alimentos que se vayan a asar y de la urgencia o el tiempo del que se dispone. Si se trata de una barbacoa variada que incluya verduras, la mejor opción es el carbón vegetal, un combustible especialmente rápido y efectivo.

La leña plantea ciertos pormenores (debe estar completamente limpia y seca, tarda el doble de tiempo que el carbón vegetal en hacer una buena brasa), pero como compensación, proporciona un sabor especial a los platos, sabor que variará dependiendo del tipo de madera que se utilice. Así, la leña de encina es perfecta para cordero, arroces o pescados; la de olivo es adecuada para las verduras, y maderas como las de pino y naranjo aportan un toque singular a las carnes.

Orden de prioridades

Las brasas estarán listas cuando la llama desaparezca casi por completo y el calor se haya repartido de forma uniforme por toda la superficie. Cuando las cenizas toman un color blanquecino o el carbón un tono anaranjado rojizo, ha llegado el momento de empezar a colocar los alimentos sobre la barbacoa. Si en algún momento de la cocción se avivan las llamas, debido a la acción de las grasas de algunos alimentos, es preciso sofocarlas echando sal sobre ellas.

Barbacoa eléctrica Maxim's Plus de Taurus



Carnes, las justas

Las barbacoas deben ser abundantes, ante eso no hay discusión. Sin embargo, a nadie le satisface que sobre comida en exceso. Por lo general, podemos calcular unos 150 g por persona para los entrantes (chorizos, morcilla, salchichas, chistorras…). Para el plato principal, la cantidad se situaría alrededor de los 200 g. En este último caso, es preferible escoger carnes magras más saludables, como chuletas de cordero, entrecots, hamburguesas. Para acompañar las carnes, nada mejor que preparar una guarnición de verduras, compuesta por pimientos, patatas, cebollas, calabacines.



Hay que tener en cuenta que las carnes y alimentos poseen diferentes tiempos de cocción. Primero se asarán las piezas más pequeñas y grasas, como los chorizos, morcillas y churrascos, ya que requieren más tiempo. El pollo y el cerdo también tardan en cocinarse (unos 10 minutos por cada lado), por lo que deben ser los siguientes. Y la ternera y el cordero se dejarán para el final, pues se cocinan mucho más rápido. En cuanto a las verduras, estas deben untarse con aceite antes de empezar a asarlas, pues de no hacerlo, quedarían secas y menos sabrosas.

Barbacoa de gas de ManoMano



Échale salsa

Uno de los mejores complementos de las carnes y verduras a la barbacoa son las salsas, preferiblemente caseras. Con ellas, asegurar el éxito será mucho más fácil. Las más utilizadas son la tradicional salsa barbacoa, con base de salsa Perrins o Worcestershire, el chimichurri de origen argentino, la salsa de mostaza y miel, salsa alioli, salsa a la pimienta, salsa de nueces, salsa de mojo rojo, salsa de trufa negra, etc.





Maridaje ideal

Como en las barbacoas suelen participar varias personas, hay que asegurarse de que haya vino suficiente para todos los comensales. Por lo general, se recomienda calcular una botella por cada 3 o 4 personas.

Para los aperitivos, resultan especialmente adecuados los rosados, bien fríos, con aromas frutales y un paso agradable en boca. También es este el momento de disfrutar de un buen vermut, aunque es preferible que no sea muy potente.

Para la barbacoa en sí, se escogerán vinos blancos con acidez, cuerpo y con cierta carga de fruta. Funcionan especialmente bien los crianzas sobre lías y los verdejos.

Los tintos, por su parte, deberán hacer gala de cierta personalidad, de tanino pulido y elegantes. Asimismo, conviene que ostenten estructura y cuerpo para que sean capaces de aguantar los sabores de la barbacoa. Quedan siempre bien los vinos de crianza, de syrah o cabernet sauvignon, con algo de madera y bien equilibrados.

No hay que olvidar que los espumosos son también perfectos para las barbacoas, ya que son capaces de limpiar el paladar y armonizar con cada corte de carne.

Para los postres, ya sean estos pasteles o una selección de quesos, lo mejor es decantarse por vinos dulces, amontillados o por un vino naranja. ❋

RON



Cóctel Havana Club

El ron es una bebida de tintes novelescos, cuyo nombre evoca paisajes caribeños y aventuras en las que se ven involucrados piratas, marineros, esclavos e indianos. Aunque sus orígenes son remotos, su consumo está firmemente afianzado en nuestro país. Una de sus grandes virtudes es su versatilidad, que permite disfrutarlo en solitario, con hielo o combinado.



El cálido fruto de la caña de azúcar

El ron es una bebida que se elabora exclusivamente de la fermentación alcohólica y destilación de la melaza o jarabe obtenidos de la caña de azúcar o directamente del jugo de esta. En unos casos se emplean levaduras rápidas para obtener rones ligeros muy apreciados en coctelería y, en otros, se prefiere una fermentación lenta que enriquezca el cuerpo y sabor de un ron. El método para destilar el ron varía según cual sea el elaborador, aunque hoy en día sea más frecuente la destilación en columnas que otros métodos como el alambique. El grado alcohólico mínimo del ron será del 37,5 % vol. Su aroma provendrá en exclusiva de las materias primas utilizadas, sin añadidura de aromatizante alguno. Dado que únicamente puede adaptarse el color mediante el uso puntual de caramelo natural, el apreciado y distintivo sabor del ron se debe a las cualidades organolépticas de la materia agrícola de origen o a su envejecimiento.

Orígenes

Para hablar de ron es necesario remontarse a la antigua Grecia. Nearco, general de Alejandro Magno, en un viaje que realizó desde el río Indo hasta el Éufrates, encontró una planta que describió así: "un junco indio que produce miel sin la ayuda de abejas, y del que se elabora una bebida embriagadora". Probablemente se refería a la caña de azúcar y a alguna bebida de azúcar fermentado precursora del ron.

Parece ser que la planta en cuestión se culti-



vó por primera vez en Nueva Guinea hace unos diez mil años. Se sabe que en el 6.000 a. C. ya se cultivaba en Indonesia, Filipinas y la India. En el siglo VII la caña de azúcar empezó a expandirse hacia el oeste gracias a los árabes y así llegó a España. Cristóbal Colón la llevó en 1493 a La Española (hoy República Dominicana y Haití). En el siglo XVII la "fiebre del azúcar" hizo que portugueses, franceses y británicos explotaran al máximo este recurso de sus colonias aprovechando incluso las melazas para obtener aguardiente. Al principio, este producto era muy fuerte y sólo lo tomaban los sirvientes y los esclavos o era usado como medicina. Con el tiempo se consiguió mejorar el proceso de destilación y el ron paso a considerarse una bebida tan digna como el brandy y su consumo empezó a crecer.

Cabe destacar que España es uno de los principales importadores europeos de ron caribeño, con unas cifras que alcanzaron los 45,7 millones de euros en 2018. Estas ventas se acompañan de una diversificación capaz de adaptarse a la demanda y a un público diverso.

Tipos de ron y su procedencia

Clasificar el ron por tipos o edades es algo complicado ya que se produce en muchos países y cada uno tiene su propia legislación al respecto. No existe un acuerdo para la vejez mínima ni una clasificación estándar: en Argentina hay blanco, dorado, ligero y ligero extra. En Barbados está el blanco (white), overproof y añejo (matured); en Brasil el ron es ligero, fuerte o añejo; en México es añejo, reserva o saborizado; en Perú es ámbar o blanco, en los Estados Unidos hay ron, licor de ron y ron saborizado…

BRC Ron



Los rones se pueden agrupar según su añejamiento (de 18 a 36 meses, 5, 7, 10 o más años) por materia prima (rones agrícolas producidos a partir del jugo de caña y rones industriales obtenidos a partir de las melazas de la caña), por método de elaboración (destilados en lotes usando alambiques y destilados continuamente), por presentación (blanco, dorado/ámbar, negro/oscuro, con sabor y overproof o de alto contenido alcohólico) y los premium, los de más alta calidad.

Pese a todo, a nivel internacional se aceptan tres grandes tipos de ron:

Los de origen hispano se obtienen a partir de melaza y son ligeros, van de secos a dulzones. Normalmente se les añade caramelo y azúcar. Venezuela, Cuba, República Dominicana, Colombia, Guatemala y Puerto Rico son los típicos rones de este origen.

Los de origen británico se obtienen a partir de melaza y son oscuros, potentes, dulzones y especiados. Se les añade caramelo, azúcar y especias. Barbados, Bermuda, Belice, Guyana y Jamaica son los productores de este tipo.

Los de origen francés o agrícolas. Se obtienen a partir de caña de azúcar. Son ligeros, secos y potentes. Destacan por su paleta aromática que proviene de la caña de azúcar. Están controlados por una Denominación de Origen y el caramelo o cualquier tipo de aditivo están altamente restringidos. Se producen en Guadalupe y Martinica. Debido a su producción y sobre todo a su crianza estática, acostumbran a ser más caros que los rones de melaza.



Ron Diplomático Reserva Exclusiva Old Fashioned



Ron Zacapa

Producción y destilado

Veamos cuáles son los diferentes sistemas de producción para elaborar el ron, partiendo de la base, eso sí, de que el ron solo puede ser obtenido de la caña de azúcar. Este punto es en el único que todos los roneros y países del mundo están de acuerdo.

Puede ser producido de:

• **Melaza de caña de azúcar:** es un producto líquido y espeso obtenido del residuo restante en las cubas de extracción de los azúcares.

• **Sirope o miel de caña:** jugo de caña sometido a altas temperaturas hasta evaporar una gran cantidad de agua y producir una rica miel llena de sacarosa.

• **Jugo de caña:** directamente una vez prensada la caña se extrae el guarapo.

Por su método de destilación lo dividiremos en dos tipos:

• **Destilación por lotes o discontinua.** Son los rones elaborados por métodos tradicionales en alambiques de cobre de diferentes tipos. Se trata de un método poco rentable económicamente pero produce, en muchos casos, rones con una carga aromática grande, son rones mas pesados. Los rones británicos poseen muchas referencias de este método.

Destilación continua. Normalmente en grandes columnas, produciendo de forma continuada gran cantidad de alcohol de caña y con un mayor grado.*



Cóctel Diplomático Reserva Dark & Stormy

Ron Matusalem





El auge del Ron Premium

Como sucede con muchos productos, la categoría Permium está subiendo en cuanto a importancia y consumo. Cada vez son más quienes prefieren beber menos cantidad de un destilado, pero decantándose por uno de alta calidad. El ron, por otra parte, se ha modernizado, invirtiendo en diseño y en dar elegancia a un destilado en el que antes todo valía. El ron Premium genera muchos beneficios y continuará haciéndolo. En otros países arrasa el concepto de ron artesano. El consumidor busca un contacto con la destilería, igual que pasa con el enoturismo en el caso del vino.



Voro

Cocina sin ataduras



Situado en Canyamel, una zona aún por descubrir de Mallorca, Voro es un restaurante que sorprende no solo por su ubicación sino por su cocina, que es el reflejo de la personalidad de su chef, Álvaro Salazar: polivalente, perfeccionista, reflexivo y creativo. Así es él y así son sus platos. **POR LAURA MORALES**

El restaurante Voro –del latín "vorare", cuyo significado es comer ávidamente– está ubicado dentro del hotel Park Hyatt Mallorca, un complejo de lujo que refleja el estilo de un pueblo tradicional de montaña con referencias al arte local y al patrimonio cultural. La sala principal, con techos altos y acabados en mármol y madera, puede acoger hasta 36 comensales. Tanto la puerta como los grandes ventanales de cristal dejan pasar sin filtros la luz natural, aportando calidez y cercanía. Todo el espacio está decorado con objetos personales del chef y su equipo: libros de cocina, premios y reconocimientos, antiguos utensilios de cocina e incluso la pequeña mascota de la sala: una figura de Ratatouille. Voro ofrece también un espacio más íntimo e independiente, ideal para celebraciones especiales y una terraza con capacidad para 24 comensales.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Álvaro Salazar lo expresa con estas palabras: "Volver a recuperar la estrella que nos habían concedido en el 2017 nos anima a seguir trabajando duro con las posibilidades que un escenario como Voro nos ofrece".

El chef: Álvaro Salazar



Álvaro Salazar (Linares, Jaén, 1985) realizó stages en cocinas como Tragabuches (1*), Echaurren o Ezcaray (1*) y posteriormente trabajó en restaurantes nacionales de la talla del Hotel Palacio del Bailío, La Seda, Sergi Arola Gastro (2*) así como en Suiza, Francia o Kuwait. En 2011 se traslada a Mallorca y trabaja en varios proyectos junto a Andreu Genestra. En 2014 es seleccionado como uno de los jóvenes cocineros promesas de España y Portugal (San Pellegrino Young Chef) y en 2016 queda primer finalista del concurso Cocinero del Año, premio que consigue finalmente en 2018. Con 29 años diseña y da forma al restaurante Argos donde forja una cocina personal por el que consigue una estrella Michelin que ahora recupera con Voro.



La cocina

Desde el restaurante definen su cocina como "una cocina libre sin ataduras pero con compromiso a nuestro entorno y raíces". Y añaden: " Mallorca, el Mediterráneo, sus productos, recetario y cultura, interfieren de manera directa en nuestra gastronomía. Este discurso parte de una consecuencia, Álvaro Salazar, andaluz de nacimiento, percibe el recetario clásico y lo reinventa en sus recetas: adobos, aliños, majaos, olivo, azahar, jazmín, gachas, morrococo, ajoatao... Es por ello que no nos cerramos en conceptos gastronómicos aislados en un solo territorio. Más bien damos a conocer recetas de nuestro país desde otro prisma, y no necesariamente recetas andaluzas o mallorquinas".

Nos sentamos a la mesa

Entre los platos históricos de la carta no debemos dejar de probar por ejemplo la Molleja de ternera braseada, glaseada con su jugo, remolachas y seis hierbas aromáticas (este plato va acompañado con su focaccia de remolachas), la Ensalada avinagrada de mariscos al palo cortao o el Espeto helado de sardina, su lomo curado y garum de la misma. Entre las creaciones más recientes se encuentra el Salmonete salvaje asado, gazpachuelo emulsionado de su jugo, guisantes lágrima y Dolç de Sa Vall, plato que llega acompañado de una telera cordobesa.

La bodega

La carta de vinos, de alrededor de 150 referencias, crece paulatinamente. Principalmente cuenta con etiquetas de vinos nacionales, enfocándose en aquellos de producción local. De esta manera buscan acercar al comensal a vinos producidos en la isla, siendo una propuesta ideal para quienes no estén familiarizados con Mallorca como una región vitivinícola. ❋

VORO (HOTEL PARK HYATT MALLORCA)
Urbanización Atalaya de Canyamel, Vial A, 12 · 07589 Canyamel (Mallorca) · **Tel.:** 646 896 826 ·www.vorobyparkhyattmallorca.com · **Jefe de cocina:** Álvaro Salazar · **Horario:** J-S: 19:00 – 22:30 · **P.V.P.:** Menú Voro (16 pasos): 140 € - Menú Voro (11 pasos): 110 €

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Reserva Imperial Rosé Brut

Sugerencias de maridaje: Acompaña bien aperitivos y entrantes como melón con jamón y entremeses. También embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con samfaina o magret de pato con confitura de arándanos. Perfecto para platos como *Ensalada avinagrada de moluscos y cefalópodos al palo cortao* del chef Álvaro Salazar del restaurante mallorquín Voro. Indicado también con postres de chocolate negro amargo.

El vino: Este cava rosado –merecedor este año de una medalla de oro en los premios Sakura (Japón)– se elabora 100% con garnacha y tiene una crianza de 24 meses. Presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente. Intenso y limpio aroma de crianza sobre lías y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque, con gran complejidad de aroma. Goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo. Servir de 4ºC a 6ºC.

www.cavarovellats.com





Es Tragón

Tradición canalla

Con estas dos palabras les gusta identificarse y es que el respeto al producto y a la cocina de toda la vida aquí no están reñidos con la vanguardia, como no podía de ser de otra manera en Ibiza, una isla ávida de nuevas experiencias.

POR LAURA MORALES

Si viajamos a Ibiza este verano no debemos dejar pasar la oportunidad de visitar Es Tragón y para los que la Isla Blanca sea su destino vacacional preferido, no importa, en Es Tragón garantizan que el cliente se encuentre cada año con una experiencia nueva de principio a fin.

Desde el restaurante definen así su cocina "Enraizados en la tradición, creamos bocados explosivos aplicando novedosas técnicas con mimo y respeto al producto. A partir de elementos que fusionamos y conjugamos con toques muy cañeros y canallas brindamos una experiencia original, genuina y humana; transmitiendo la esencia de Es Tragón y ampliando

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Álvaro Sanz lo expresa con estas palabras: "Me siento afortunado de hacer historia en esta isla que me encanta pero sobre todo poder hacerlo junto a mi equipo". Y añade: "Después de 4 duras temporadas tras nuestra apertura el esfuerzo diario y la búsqueda constante de la excelencia para el cliente se han visto reconocidos y recompensados por la prestigiosa guía Michelin al obtener la primera estrella en la historia de Ibiza. Este reconocimiento es un honor y nos empuja para continuar con más ilusión y fuerza si cabe".



El chef: Álvaro Sanz Clavijo

Álvaro Sanz Clavijo (Madrid, 1983) tiene la suerte de conocer la cocina a los quince años de la mano de su gran maestro Salvador Gallego (* MichelIn). Tras sus primeros pasos en la escuela de cocina se lanza a recorrer el mundo de restaurante en restaurante, haciendo *stages* en prestigiosos restaurantes como Azurmendi o Diverxo. Tras estos años de continuo aprendizaje se asienta en la isla de Ibiza junto a su pareja y actual directora de sala del restaurante Elisa Hernández. En este periodo conoce a su actual socio Antonio Gallart y empiezan su colaboración para crear un espacio gastronómico único en la isla, Es Tragón.



el imaginario de los sabores". Y añaden: "La idea es ofrecer una experiencia única, en la que tradición y vanguardia van de la mano creando un concepto gastronómico complejo en sabores y elaboraciones de una manera honesta. La base de la cocina de Es Tragón es el total respeto hacia el recetario tradicional, poniendo en alza la cocina mediterránea fusionándola con toques de antes y técnicas modernas".

Entre los platos de la nueva carta se encuentran platos que hacen volar nuestra imaginación a través del paladar como la olivada al hinojo, la sopa de cebolla, el coulant de sésamo y sisho o el binomio de legumbres.

Para poder innovar y renovar los menús Es Tragón abre ocho meses al año y los otros cuatro los dedica a la investigación, creación y formación continua de los miembros de su equipo en otros grandes restaurantes. Precisamente el chef que lidera los fogones, Álvaro Sanz, nos confiesa que "la calidad humana y el respeto que tenemos entre los compañeros es lo más valioso de Es Tragón. Para mí como cocinero es un lujo poder estar en esta isla haciendo el estilo de cocina que me gusta junto a mi familia y amigos. Todo esto es consecuencia del esfuerzo y pasión por esta profesión de la que estoy enamorado".❋





El equipo

El principal fuerte de Es Tragon es el gran equipo humano que lo forman. De distintas nacionalidades y edades, con formaciones distintas dentro de la hostelería, se complementan muy bien: Elisa, Álvaro, David, Alberto, Raúl, Enrrico, Luis, Omar, Carmelo y Óscar son parte de los compañeros de esta plantilla que ya es una familia.

ES TRAGÓN
Carretera Cap Negret s/n
07820 Sant Antoni De Portmany (Ibiza)
Tel.: 971 346 454
www.estragonibiza.com
Jefe de cocina: Álvaro Sanz Clavijo
Horarios: Del 03 de julio hasta fin de temporada (según situación Covid-19) M- D: 19:30 a 22:00.
Cerrado: Lunes
P.V.P.: Menú Payés: 85€ - Menú Erizo: 115€ - Menú Tragón: 155€

5ª edición del concurso culinario organizado por GMcash GMchef ‘Alimenta tu Talento’ 2020

Impulsando a los jóvenes



Isaac Bernal, el ganador de esta edición

GMchef, creado hace cuatro años por GMcash, es un concurso gastronómico para estudiantes de primer curso de escuelas de hostelería y cocina en el territorio nacional que pretende impulsar a jóvenes valores. En esta última edición el sevillano Isaac Bernal se alzó como vencedor.



Adrián Calvente, segundo clasificado



Entre Tierras, el plato que cautivó al jurado

El pasado lunes 8 de junio, a las 19:00 horas se dio a conocer el ganador del concurso culinario “GMchef Alimenta tu Talento 2020”, un evento que se pudo seguir en formato *online* través de la web www.gmchef.com.
Tras una reñida final entre los cuatro finalistas preseleccionados, Isaac Bernal del Hotel

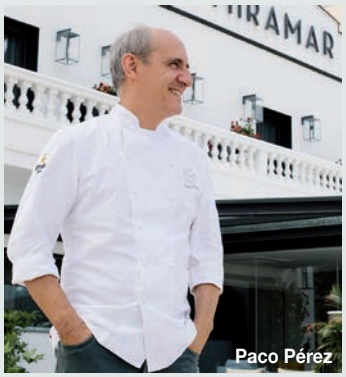
Objetivos

El objetivo principal que GMcash tiene con este concurso es despertar y fomentar el talento de jóvenes aspirantes a chef, facilitar su formación y estimular su creatividad. Estos son los propósitos que guían a GMchef desde su primera edición. Este proyecto gastronómico ofrece la oportunidad a los más jóvenes de formarse al lado de grandes profesionales con estrella Michelin. Se trata de una apuesta por una cocina original asociada a productos locales y saludables, como sinónimo de alimentación rica y equilibrada.

El jurado

En esta 5ª edición del concurso, el jurado ha estado formado por:

- **Paco Pérez, chef con 5 estrellas Michelin. Dos en el restaurante Miramar de Llançà, otras dos en el restaurante Enoteca del Hotel Arts de Barcelona y una estrella en el restaurante 5 (cinc) situado en el Hotel Das Stue de Berlín.**
- **Laura Curt, editora de Curt Ediciones y directora de la revista Vinos y Restaurantes.**
- **Carla Peyrón, ganadora de la edición GMchef 2019**
- **Juan Jiménez, Brand Ambassador del concurso GMchef 2020**


Paco Pérez


Laura Curt


Carla Peyrón


Juan Jiménez

El ganador disfrutará de una estancia en prácticas en el restaurante Miramar de la mano del chef Paco Pérez

Escuela de Santa Brígida - Gran Canaria; Adrián Calvente - CFP La Inmaculada – Granada; Raúl Manzano - IES Alpajés – Aranjuez, Madrid y Álvaro Portolés - IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid – Madrid, el sevillano afincado en Canarias Isaac Bernal fue el elegido por el jurado.

El ganador

Isaac Bernal, nacido en Sevilla y estudiante en el Hotel Escuela Santa Brígida de Gran Canaria, se proclamó ganador de la quinta edición del concurso culinario GMchef "Alimenta tu talento 2020" con el plato "Entre Tierras y Mar"; una cuidada presentación de pulpo teñido a base de soluciones naturales en tempura sobre un ajoblanco de almendras, un caviar de aceite de oliva y pimentón ahumado de La Vera con toque de culis de tuno indio.

Isaac Bernal, que cursa primero de grado superior de cocina, recibió el premio que lo acredita como ganador, consistente en una estancia en prácticas en el restaurante Miramar de Llançà (Girona) con dos estrellas Michelin; "una experiencia fantástica que seguro que disfrutaré y podré seguir con mi formación", ha asegurado. Además, su escuela recibirá un bono regalo de 500 euros para realizar compras en Gros Mercat.


Álvaro Portolés, tercer clasificado

Segundo y tercer puesto

El segundo clasificado fue Adrián Calvente, nacido en el Campo de Gibraltar / San Roque y estudiante de la CFP Escuela de Hostelería La Inmaculada de Granada, con una original "Quisquilla Tropical" un tartar/ceviche centrado en la quisquilla de Motril marinada en ron montero, acompañado con un gazpacho de cítricos (naranja del Valle del Lecrín en Granada) y con un aire de cilantro. Adrián viajará a Lyon con un acompañante y visitarán la ciudad internacional de la gastronomía "la Cité de la Gastronomie de Paul Bocuse".

En tercera posición se clasificó Álvaro Portolés, estudiante del IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, que presentó "México a Capas" un plato fusión de la cultura mexicana y la española en la que los ingredientes más típicos de México realzan y potencian la tradición de la cocina española.✻

Más información: www.gmchef.com

GMcash – GM Food Iberica

GMcash, orientada en exclusiva a la venta para profesionales de la hostelería y la restauración, es el área de cash&carry y una de las líneas de negocio de General Markets Food Iberica, una compañía internacional que forma parte de la multinacional china Bright Food. GM FOOD es referente en el sector de la distribución alimentaria en España con una facturación de más de 1.100 millones de euros y una plantilla de 2.500 trabajadores. GMcash cuenta con 71 centros en España.

GMchef, creado en 2016, es el concurso gastronómico para estudiantes de primer curso de escuelas de hostelería y cocina en el territorio nacional. En la anterior edición de 2019 el concurso contó con la participación de 971 alumnos de 159 escuelas.



Una buena cosecha

La Cata de Calificación de la Cosecha 2019, en la que participaron representantes de asociaciones profesionales y del panel oficial de la denominación Monterrei, ha calificado como “muy buena” la añada 2019 de los vinos Monterrei. Los catadores participantes realizaron una valoración “a ciegas” para mantener criterios de objetividad al tratarse de muestras anónimas.



Nuevas experiencias enoturísticas

La Ruta del Vino de Toro ha reformulado su estrategia turística, lanzando un programa de experiencias virtuales para potenciar el turismo y hacer frente a la nueva situación. Certificada oficialmente desde el 14 de febrero de 2019, la ruta lleva 500 días de actividad, centrados en la dinamización del territorio.



CONCURSO EN REDES SOCIALES

La Directora General de Vista Alegre España, Joana Almeida, junto con la Directora de Marbella All Stars, María Asenjo, presentaron virtualmente el Premio Vista Alegre de Cocina del Retorno. Los trabajos de emplatado de este galardón, que nace con espíritu de continuidad anual, se presentarán en vivo durante la V Cumbre de Marbella All Stars que se celebrará el 27 de julio.



La seguridad, lo más importante

Valbusenda Hotel Bodega & Spa ha vuelto a abrir sus puertas con todas las medidas de bienestar y salud para sus huéspedes y trabajadores. Para ello, se ha establecido una guía de seguridad en la que se recogen los protocolos específicos a seguir en cada área de actividad.

ESFUERZOS COMPARTIDOS

El Consejo Regulador de la D.O. Empordà y los colectivos de cocineros La Cuina del Vent y Cuina de l’Empordanet presentaron y firmaron el manifiesto ‘”Maridaje ampurdanés” con la voluntad de reforzar su histórico vínculo y de trabajar conjuntamente para superar juntos la crisis provocada por la pandemia sanitaria y conseguir la rápida recuperación de dos sectores clave en la economía de las comarcas de Girona.



Nuevas añadas ecológicas

Bodegas Corral, tras cuatro años de trabajo e investigación, ha lanzado su primera gama certificada en ecológico. Las nuevas añadas que la componen se presentaron en su recién inaugurada terraza al aire libre ante un selecto grupo de periodistas, restauradores y sumilleres de La Rioja.





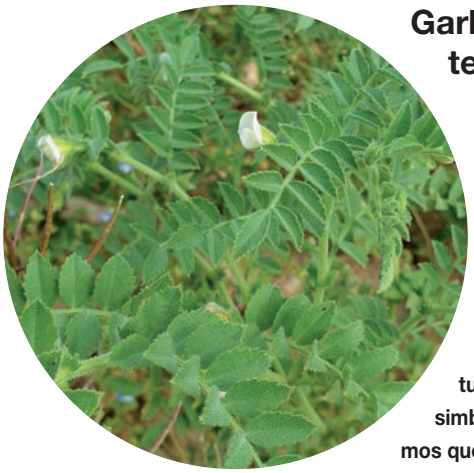
Cinco reconocimientos internacionales

El pasado mes de mayo tuvo lugar en Londres la cata ciega de vinos rosados provenientes de todo el mundo que organiza la publicación británica The Drink Business. Su editor jefe, el Master of Wine Patrick Schmitt, encumbró a cinco vinos de la D.O.P. Jumilla, frescos, vivos y muy atractivos, otorgándoles 3 medallas de plata y dos de bronce.

PROPUESTA ORIGINAL

Cervezas San Miguel propuso un original reto a varios de los chefs más prestigiosos de nuestro país: los invitó a que agudizaran su ingenio para cocinar, en pareja, un plato sin uno de sus ingredientes clave. Las parejas participantes fueron Jordi Cruz y Susana Aragón; Sergio y Javier Torres; Diego Gallegos y José Carlos García, y Miguel Cobo y Ricardo Pérez.





Garbanzos para terrenos en reposo

Hasta ahora, en los terrenos que se dejaban en reposo solían plantarse cereales. Sumarroca ha apostado por plantar garbanzos, una leguminosa que permite un mantenimiento más rico en materia medioambiental gracias a sus grandes atributos: es resistente al frío, germina a bajas temperaturas y puede vivir en una relación simbiótica con una serie de microorganismos que enriquecen el suelo.

Disfrutar del viñedo

Bodegas Abadal volvió a abrir sus puertas con una nueva propuesta enoturística, orientada a disfrutar más que nunca del viñedo y su entorno, con visitas en grupos reducidos, potenciando la exclusividad y una mayor privacidad.



La mejor agua del mundo

Aguas de Mondariz se mantiene en el podium de honor de las aguas minerales envasadas a nivel internacional como "la mejor agua del mundo" al lograr un año más la máxima puntuación (las 3 estrellas de oro) del Superior Taste Award. Un premio que concede a los productos excelentes el Instituto Internacional del Sabor (International Taste Institute) de Bruselas y que reconoce el sabor, la calidad y la excelencia de las dos variedades de agua mineral (con y sin gas) de la marca gallega.



Producto estrella

Señorío de Montanera, de la D.O.P. Dehesa de Extremadura vuelve a lanzar al mercado la referencia estrella de su línea de ibéricos 100% ecológicos, un salchichón procedente de cerdos alimentados a base de bellotas y pastos naturales que agotó stock en los quince primeros días desde que se declarara el estado de alarma.



Apoyo a la restauración

"Dando la lata" es el nombre de la campaña que ha iniciado Aubocassa, en apoyo y solidaridad con la restauración nacional. Esta iniciativa surge de la colaboración con los clientes que, al comprar seis botellas de sus aceites Aubocassa o L'Amo a través de su página web, podrán elegir a qué restaurante desean enviar una lata especial de 3 litros de L'amo.



La aceituna como base

Interaceituna, ha puesto en marcha el concurso "Aquí te pillo, Aquí Aceituna", una iniciativa abierta a la participación de todos, para la que solo era necesario desarrollar recetas con las aceitunas como protagonistas. Las distintas creaciones han tenido que seducir a seis de los cocineros más relevantes del panorama gastronómico nacional: Pepa Muñoz, Pepe Rodríguez, Ricard Camarena, Diego Guerrero, Ramón Freixa y Mario Sandoval.

VISITAS PRIVADAS

Bodegas Masaveu ha retomado su oferta enoturística adaptándola al nuevo escenario, lanzando originales experiencias que se desarrollan en un entorno seguro para el visitante y el personal de bodega. Para ello, prioriza las visitas privadas, wine bars en zonas exteriores y experiencias de enoturismo al aire libre.



Aceite de lujo

Prada sorprende con su espectacular botella dorada de Aceite de Oliva Virgen Extra. Se trata de un aceite excepcional, elaborado por Bodegas Antonio Alcaraz con oliva picual procedente de olivos milenarios de Canena (Jaén). El oro líquido de Prada obtuvo la Medalla de Oro en el Olive Japan 2020, tras superar 1.000 muestras de 23 países.





Jamón Tres Estrellas

El jamón ibérico 100% bellota de Montesano Extremadura ha conseguido el Superior Taste Award Tres Estrellas '20 del International Taste Institute de Bruselas. El prestigioso galardón, que esta misma pieza ya logró en 2016, 2017 y 2019, es el resultado de una cata profesional de grandes chefs y sumilleres europeos, entre los que se encuentra Ferran Centelles (El Bulli Foundation).

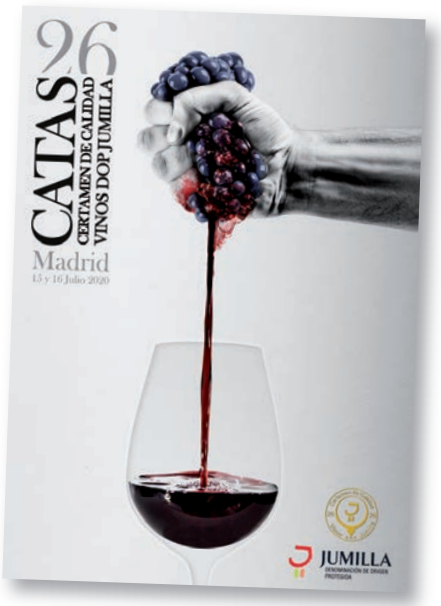


Apuesta por el sector vinícola

Plusfresc, cadena de supermercados leridana especializada en productos frescos, consolida su apuesta por el sector vinícola con la apertura de una nueva bodega, la segunda en la ciudad de Lleida. El nuevo espacio está situado en la tienda Nova Balafia, dispone de un amplio surtido de vinos, cavas, licores y cervezas.

Certamen de calidad

El Consejo Regulador de la D.O.P. Jumilla celebrará su Certamen de Calidad los días 15 y 16 de julio. Debido a las circunstancias especiales generadas por el Covid-19, se ha decidido que este año sea el equipo de promoción y su secretaría general quienes se desplacen a Madrid, donde alrededor de 200 vinos competirán en riguroso sistema de cata a ciegas, en la sede de la Unión Española de Catadores.



CAPRICHOS VERANIEGOS



Manzanas Marlene® propone nuevas recetas apetecibles y sencillas para este verano. Una de ellas es la ensalada de queso brie, jamón y manzanas. Se trata de una propuesta elaborada por la food influencer Ellen Van Opslagh, conocida en las redes como A Pinch of Odelle.



Olivar sostenible

Los técnicos y agricultores de la DOP Estepa, en colaboración con el Instituto de Agricultura Sostenible y la Universidad de Córdoba, están apostando por la implantación y desarrollo de una serie de técnicas agronómicas, que garanticen el control de la erosión y eviten la pérdida de materia fértil en las explotaciones olivares.



PUESTA A PUNTO

Las actividades enoturísticas vuelven a Bodegas BSI. Mientras sus puertas estuvieron cerradas a las visitas, la actividad se centró en labores de desinfección, limpieza y adecuación de los amplios espacios en los que se llevarán a cabo las iniciativas enoturísticas. Bodegas BSI ofrece, de este modo, una opción de turismo de proximidad con las mayores garantías de seguridad.

Afrontar los excedentes

El pleno de la DO Cava ha aprobado una serie de medidas de gran calado con las que afrontar los excedentes de vino base y uvas que tensionan el mercado. Las medidas también quieren dar respuesta a las dificultades adicionales que suponen para este sector los graves efectos originados por la pandemia Covid-19. En la imagen, Javier Pagés, presidente de la D.O. Cava.



Sello establecimiento seguro



Nace el sello 'Establecimiento seguro' para certificar los locales que cumplen la normativa de seguridad frente al COVID-19. Creado por la consultora Ecix, se dirige a cualquier negocio de cara al público que desee mostrar con garantías el cumplimiento de las medidas de seguridad tras la reapertura.

Abierto por narices



Con la etiqueta #Abiertopornarices, Hacienda López de Haro ha puesto en marcha una serie de acciones que contribuyen a atraer de nuevo los clientes a los bares. La cuantía de la inversión en esta primera fase de la campaña es de medio millón de euros.



Regreso a la actividad enoturística

Bodegas Franco-Españolas reanudó su actividad enoturística el pasado 16 de junio, tras dos meses y medio de inactividad debido al estado de alarma. La bodega centenaria de la DOCa Rioja, ubicada en el casco urbano de Logroño, superó las 60.000 visitas en 2019, logrando batir su propio récord de años anteriores.

RESTAURANTES EFÍMEROS

Más de 30 restaurantes forman parte del ciclo "Recuperemos la ilusión #atulado" por el que Recaredo y Celler Credo cedieron sus instalaciones en el centro de Sant Sadurní d'Anoia para incentivar la puesta en marcha del sector de la restauración con cenas de verano. De esta manera, el patio de Recaredo se convierte en la sede efímera de estos restaurantes.



Cava, un espumoso al alza

El Consejo Regulador de la D.O. Cava ha realizado durante este mes de junio una serie de sesiones formativas de primer orden con destacados expertos sobre tendencias de mercado, consumo y estrategia de marca para sus bodegas asociadas. Entre otras conclusiones, destaca la de que el cava demuestra tener un sabor más fácil de beber que el Champán, y más rico en matices que el Prosecco. Los expertos proponen diversificar mercados, canales y productos.



Iniciativa solidaria

Bodega Pirineos, perteneciente al Grupo Barbadillo, se ha unido a la 'Plataforma 0,19', una iniciativa impulsada por Ambar, junto a Fundación Ibercaja, Ibercaja Banco y las Asociaciones Profesionales de Hosteleria y Turismo de Aragón, que pretende ayudar al sector hostelero aragonés en este momento tan complicado, derivado de la crisis sanitaria.



Apoyo al vino del Bierzo

El Consejo Regulador de la D.O. Bierzo inició el pasado 1 de junio una nueva campaña de comunicación en radio, televisión, prensa y redes sociales, "#tuVinoDelBierzo", orientada a incentivar el consumo de sus vinos tanto en los domicilios, a través de la venta directa desde las bodegas, como en los locales de hostelería abiertos tras el inicio del desconfinamiento.



Arxiu d'imatges PTCBG. Diví Fotografia



Frizzantes / vinos de aguja: burbujas ligeras

El frizzante es eminentemente estacional y blanco, aunque también los rosados y tintos están cogiendo cuota de mercado, o lo que es más importante se ven en todas las copas.

Vinos de tramontana

Los vinos del Empordà son un fiel reflejo del territorio donde nacen: una zona situada en el extremo nororiental de Cataluña, con los Pirineos al norte y la espectacular Costa Brava al este, marcada por un fuerte viento, la tramontana.

Chozas Carrascal



Nuevos viticultores

Las nuevas generaciones vienen pisando fuerte. Algunos llevan el vino en la sangre y otros han tenido la valentía de empezar de cero. Una docena de ellos nos contarán cómo es dedicarse al mundo de la viticultura en el siglo XXI.

Vinos ecológicos y veganos

El vino está hecho de uva, hasta aquí sería perfectamente apto para vegetarianos. El quid de la cuestión es cuando al final de la elaboración se clarifica con productos de origen animal. Muchas bodegas ya lo tienen en cuenta ya que es un nuevo y creciente nicho de mercado.



Gin Mare

Ginebra: la reina de los combinados

La ginebra es el ejemplo perfecto de que las viejas modas regresan. Logró tener su corto momento de fama en los años 80 y regresó con fuerza hace unos años a nuestro país, desde entonces sigue siendo uno de los destilados más consumidos.

Mas vicens



Especial Tarragona: Paseo vinícola y gastronómico

La provincia situada en el extremo sur de Cataluña posee numerosos atractivos: un litoral con playas infinitas, parques naturales, monumentos, museos y parques de atracciones. Pero también unos vinos y una gastronomía que vale la pena conocer.

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

grupoelgaitero

www.sidraelgaitero.com

GAITERO

SPANISH CIDER

Nuevas formas de beber sidra



HAND MADE

TXAKOLI

ASTOBIZA

ESTATE BOTTLED - HAND HARVESTED - SINGLE VINEYARD



www.astobiza.es