CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

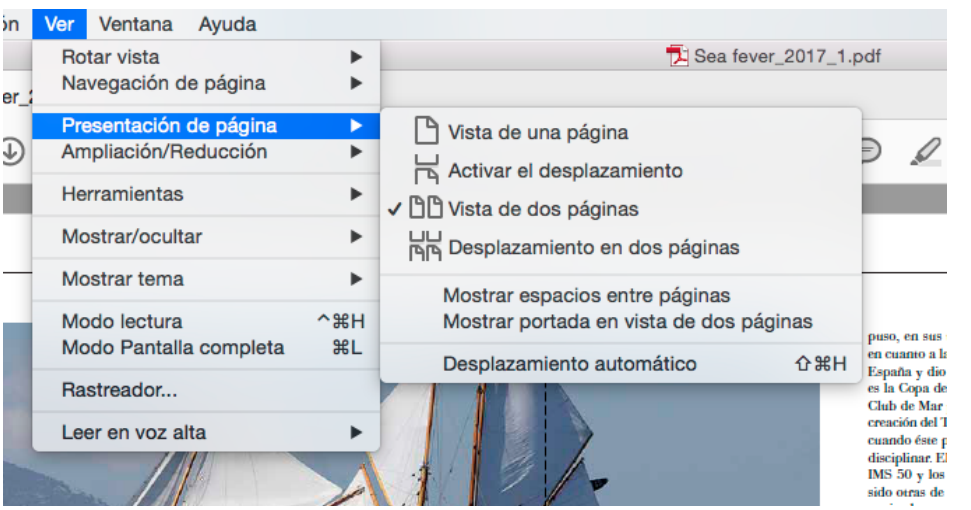
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

GINEBRA: LA REINA DE LOS CÓCTELES

Nº 216-AGOSTO-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

TERRAZAS PARA EL VERANO





Entrevista a la chef

Iolanda Bustos

Restaurante
La Calèndula
(Regencós, Girona)

ESPECIAL CATALUÑA

Paseo vinícola y gastronómico

Nuevos viticultores

Los vinos de la **Tramuntana**

DE MODA

Frizzantes, ecológicos y para veganos

SINGLE VINEYARD

ASTOBIZA

www.astobiza.es

EXCLUSIVE LOCAL
&
VINEYARD BOTANICALS

BASQUE WILD
JUNIPER BERRIES



La única con
Aroma de Vendimia

38€ (PVP).Disfruta de un consumo responsable. 40º

GINEBRA PREMIUM
Dry Gin

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

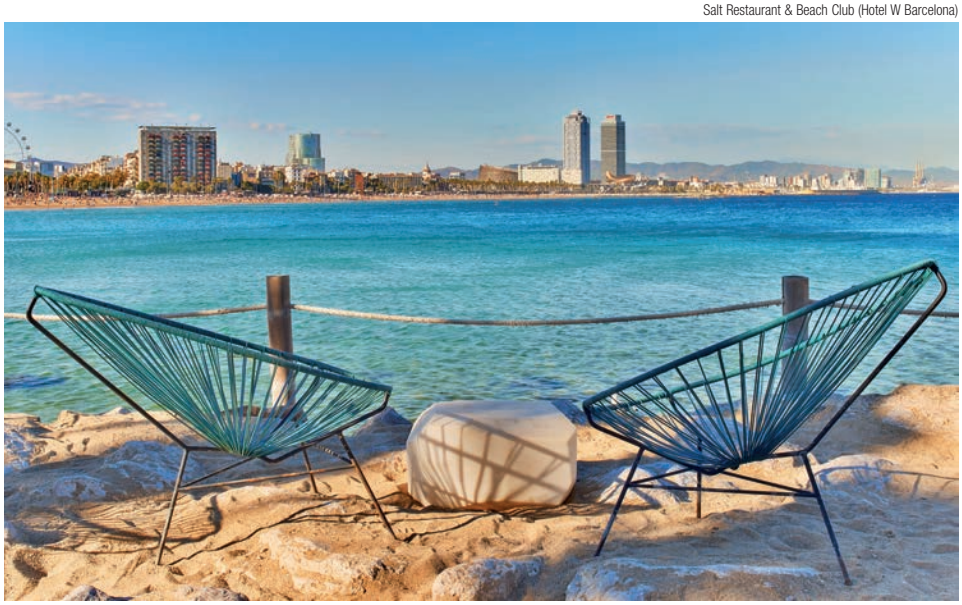
Distribución y suscripciones:
Encarna Rubia.
Tel.: 934 121 177
Suscripción anual: 40 €
Precio ejemplar: 4 €
Canarias y aeropuertos: 4,20 €
Impresión: Litografía Rosés
Distribución España: Sgel
Depósito Legal: B-26373/2002
Distribución Portugal: Logista
Se solicitará

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

Salt Restaurant & Beach Club (Hotel W Barcelona)



Un verano diferente

Por fin llegó agosto y las merecidas vacaciones, aunque este año serán sin duda diferentes. El turismo nacional es la opción más plausible, así que en este número aportamos algunas ideas enoturísticas y de restauración sin salir de nuestro país. Y si el bolsillo o las circunstancias –imprevisibles y cambiantes–nos obligan a quedarnos en casa, también podemos viajar con el paladar.

Les ofreceremos algunas ideas enoturísticas y de restauración para estas vacaciones

¿Qué les proponemos este mes? Pues viajar a Cataluña y conocer de primera mano su gran oferta vinícola y de restauración.

Otras dos opciones enoturísticas se las ofrecemos en el reportaje que hemos titulado "Vinos de Tramuntana". Y es que el viento de Tramuntana que sopla en el Empordà, en la provincia de Girona, y la Sierra del mismo nombre situada al noroeste de la isla de Mallorca, influyen en los vinos que se producen en ambas zonas.

Y ahora en verano los vinos que triunfan son los vinos de aguja, conocidos también por su acepción italiana: "frizzantes". Si no saben por cuál decidirse les sugerimos algunos.

Por otra lado, nuestro colaborador Enrique García Albelda nos habla este mes de los vinos ecológicos y de los aptos para veganos.

También hemos hablado con algunos viticultores jóvenes que nos explican en primera persona sus proyectos.

En la parte de restauración, hemos seleccionado algunos restaurantes y terrazas salpicados por toda la geografía española que son ideales para disfrutar en verano.

Finalmente, ¿qué tal relajarnos disfrutando de un sofisticado cóctel con base de ginebra?.

¡Feliz verano!

Enrique Curt

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

SUMARIO #216



AGOSTO 2020



20 Vinos ecológicos y vinos para veganos

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Los vinos ecológicos y los vinos de consumo apto para veganos, aunque actualmente se los considere vinos de moda o recién llegados, ya hace muchos años que están cómoda y discretamente entre nosotros.

32 Vinos de aguja

En Francia al vino de aguja lo llaman *pétillant* y en Italia *frizzante*. Se trata de vinos –generalmente blancos– con finas burbujas. Son ideales para acompañar aperitivos y comidas ligeras.

40 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. Algunos de ellos nos explican sus nuevos proyectos.

46 Vinos de Tramuntana

El viento de Tramuntana que sopla en el Empordà, en la provincia de Girona, y la Sierra del mismo nombre situada al noroeste de la isla de Mallorca, influyen en los vinos que se producen en ambas zonas.

50 Especial Cataluña: Paseo vinícola y gastronómico

En el panorama culinario catalán conviven los restaurantes vanguardistas con los que preservan el recetario tradicional. Además, posee una enorme tradición vinícola con una interesante propuesta enoturística esperándote.

58 Entrevista a la chef Iolanda Bustos

Conocida como 'la chef de las flores', en esta entrevista nos confiesa de que detrás de esa etiqueta hay mucho más. Su objetivo es intentar interpretar el paisaje del Empordà en cada receta.

64 Terrazas y restaurantes para el verano

Les ofrecemos una selección de restaurantes y terrazas que esperan a los clientes con los brazos abiertos, siguiendo, por supuesto, todas las medidas de seguridad. Incluimos nuevas aperturas y estrenos de cartas.

70 Ginebra

Es perfecta para elaborar cócteles y combinados como el famoso gin-tonic que sigue afianzado como una de las copas más demandadas en las barras.

Vino del mes 4

Dos Déus Nordic



Este vermut tiene un perfil que recuerda a los aromas navideños de las tradicionales galletas especiadas con clavo y canela, con matices de piel de naranja, ruibarbo, café... Aunque ha sido concebido para tomar caliente, también puede disfrutarse con hielo.







ADA PARELLADA

HIJA, NIETA Y BISNIETA DE UNA FAMILIA DE RESTAURADORES, ADA LLEVA SU PROFESIÓN EN EL ADN. PROPIETARIA DEL RESTAURANTE SEMPRONIANA, LA CHEF BARCELONESA SIEMPRE ESTÁ IMPLICADA EN DIFERENTES INICIATIVAS QUE TENGAN QUE VER CON LA ALIMENTACIÓN. AHORA MISMO ES LA COMISARIA JUNTO A LA ANTROPÓLOGA AGNÈS VILAMOR DE UNA EXPOSICIÓN QUE TRATA DE REFLEXIONAR SOBRE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS.

Ada Parellada es la séptima generación de una familia de hosteleros. Nació y creció rodeada de cazuelas y recetas en la Fonda Europa de Granollers (Barcelona), perteneciente a su familia desde el 1714. A los veinticinco años abrió su propio restaurante, Sempronia na, en Barcelona.

Asesora a restaurantes, comedores escolares y trabaja junto a la industria alimentaria desarrollando productos. Aparte de su trabajo cotidiano en el restaurante, en el que además organiza con su equipo talleres para todo el mundo –niños, mayores, amigos, grupos de empresa, principiantes, enamorados de la cocina–, ha escrito varios libros de cocina y una novela. También es una conocida comunicadora y conferenciante sobre temas gastronómicos y profesionales relacionados con el mundo de la cocina. Pero no le basta con todo eso y como es de naturaleza inquieta, no para de crear o colaborar en acciones relacionadas con la alimentación. Por ejemplo, trata de sensibilizar a sus comensales sobre el grave problema que supone el desperdicio de los alimentos, siendo el aprovechamiento alimentario y la cocina sostenible una de sus prioridades.

Como tantos chefs, también se implicó en iniciativas solidarias los días más duros de la pandemia. Actualmente es comisaria de la exposición '¿Qué comemos hoy?' que puede visitarse en el Museo de Ciencias Naturales de Granollers (Barcelona) hasta febrero del año que viene. La muestra aborda los aspectos culturales de la alimentación sin olvidar aspectos naturales y medioambientales del acto de comer.❋

TRAYECTORIA

Dejemos que sea la propia Ada quien la resuma: "Ada Parellada. Granollers, 1967. Sempronia na, Barcelona, 1993. No son las fechas de nacimiento y defunción. ¡No! Estoy bien viva, e incluso soy un poco vivales. Se trata de las fechas de nacimiento, las dos. Una, la que vine al mundo, y la otra, la que vine al mundo de la cocina y la gastronomía. De 1967 al 1993 me bautizaron, fui a clase y aprendí a amar. También fui al cine y tuve amigos, e incluso salía a cenar. Del 93 hasta hoy, ha habido menos cine, menos clases, ceno en el Sempronia na, y mis amigos son las lubinas y las butifarras negras. Otra vida, sí, entre cazuelas y cacerolas, platos y cucharones. Una segunda vida llena de vida. Me gusta comer, beber, reír, cocinar y escribir. Comer, beber y reír no me cuesta nada. Cocinar y escribir, a veces lo hago por obligación, pero siempre me hace feliz."

Dos Déus

Apuesta por el vermut caliente para el próximo otoño

Aunque estemos en agosto y en estos momentos nos apetezca un vermut con sus clásicos hielos, en Priorat B&D Lab –como si de moda se tratara– ya están pensando en cómo sorprendernos la próxima estación. Cuando empiecen a bajar las temperaturas agradeceremos los vermuts calientes en cualquiera de sus dos versiones, Nordic o Mediterranean. Mientras tanto, también pueden tomarse fríos.





Priorat B&D Lab arranca en 1998 cuando sus responsables compran una pequeña bodega en Bellmunt del Priorat (Tarragona), la antigua Simó & Coll de crianza de vinos fundada en 1952, con la intención de elaborar vermut, un sueño que se hizo realidad en 2011.
Eso sí, ni la elección de la zona ni la del producto son fruto de la casualidad. "El vermut tiene profundas raíces en nuestra cultura y evoca en todos nosotros recuerdos que nos devuelven a nuestra infancia, reuniones de domingo, momentos agradables con los amigos... pero nuestra mente estaba en el presente y queríamos un vermut que uniera lo mejor de los dos mundos. Un vermut fiel a la tradición pero atractivo para el consumidor actual, de ahí salió nuestro slogan antiguas fórmulas, nuevos momentos", afirman sus creadores. Y añaden: "Inmersos en el bagaje histórico y cultural del Priorat y sintiéndonos como auténticos alquimistas iniciamos nuestro viaje a través de fórmulas, hierbas, pruebas y más pruebas. Fruto de fórmu-

Dos Déus Nordic

Graduación: 15%
PVP: 9,95 €

En vista destaca su color rojo picota brillante. En nariz, es un espectáculo de aromas balsámicos y especiados, clavo, canela, incluso un ligero toque de incienso.
En boca es dulce, amable, franco, redondo, con un punto amargo que invita a repetir trago.
Al calentar los aromas se amplifican, los recuerdos de cardamomo, el clavo, etc. se intensifican con una profundidad extrema, impactando en las paredes nasales, sin llegar a molestar. En boca, aumenta el volumen de la acidez para volver con sintonía y equilibrio con el dulce y dejar un recuerdo totalmente diferente y perdurable. El paso del líquido nos aporta una sensación armoniosa y de relax muy placentera. En definitiva, Nordic tiene un perfil más reconocible que recuerda a los aromas navideños de las tradicionales galletas especiadas con clavo y canela, con matices de piel de naranja, ruibarbo, café...

PRIORAT B&D LAB
Font Vella, 13
43738 Bellmunt del Priorat (Tarragona)
Tel.: 977 080 200
www.prioratlab.com

Dos Déus Mediterranean

Es un vermouth suave gracias a los aromas de piel de naranja, café, vainilla, ajenjo, nuez moscada, pasas...
En vista destaca por ser de color rojo intenso y muy brillante. En nariz, recuerda a aromas de canela, naranja, un abanico de cítricos exuberante con un fondo de chocolates que invita a llevarlo a la boca.
En boca, mantiene un equilibrio perfecto entre amargura, dulzura y acidez, que le da amplitud y armonía.
Una vez calentado, los aromas varían. Es espectacular la riqueza de matices que se aprecian: piel de limón, vainilla, y un punto de clavo que evoca los antiguos brebajes "curanderos".
En boca, la dulzura sube y enmarcará la amargura típica de las plantas aromáticas infusionadas para elaborar el vermout. La sensación final con el calor en el pecho es de serenidad, calma y paz interior.



las como las que a través de prueba y error habría hecho un alquimista, fórmulas que en la mayoría de los casos se mantienen escondidas como tampoco revelaban los alquimistas sus descubrimientos, nació el vermouth Dos Déus".

Laboratorio pionero

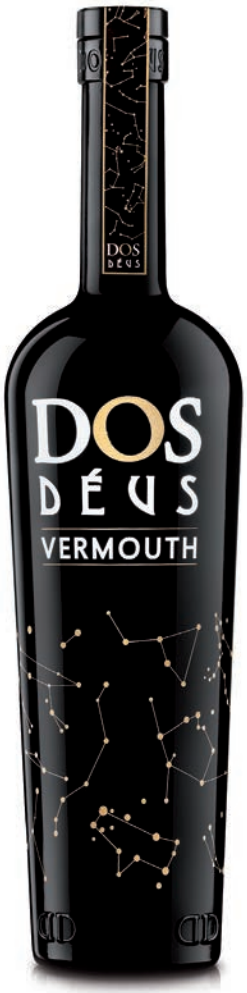
La bodega y destilería cuentan con un nuevo alambique profesional de la marca Müller. Sus vermuts son minuciosamente madurados en barricas seleccionadas de Jerez que le aportan una personalidad única y exquisita, reconocida por la crítica experta y premios del sector. El espacio "lab", es un laboratorio pionero en su campo para la creación de nuevas fórmulas de bebidas y destilados, uniendo tradición e innovación.
Para Àlex Illa, fundador del proyecto: "La innovación es el ADN de PrioratLab. Siempre estamos a la vanguardia de las preferencias del mercado incorporando nuevos productos, sabores y experiencias únicas para los consumidores".
Priorat B&D Lab apuesta por la innovación en una de su familia de bebidas más emblemática, el Vermouth Dos Déus, que se ha consolidado como referente en su categoría por la alta calidad y sabor inconfundible.

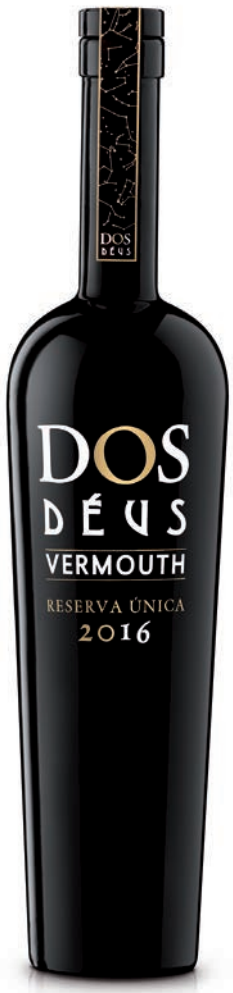
Proceso de elaboración

Como en una infusión, las hierbas se colocan en una bolsa de malla y se sumergen en una mezcla hidro-alcohólicas de 50 º de alcohol durante dos meses. Las infusiones, a esta graduación, hacen que las sustancias aromáticas y amargas de las hierbas se disuelvan completa y rápidamente.
Tras dos meses, las hierbas se prensan consiguiendo un extracto natural. Las principales hierbas de la fórmula de Dos Déus son: díctamo de creta, satureja hortensis, artemisa pontica y genciana entre muchas más que configuran una fórmula secreta con un total de 47 hierbas.
En este momento se obtiene un extracto de hierbas que le aportará al vermut aromas característicos, una base de vino blanco que le aporta el nervio y la mistela que le dará las notas dulces que han de equilibrar los toques amargos de las hierbas.
Después de mezclar los productos en el or-

Cómo preparar, servir y degustar los vermut calientes

Se recomienda calentar el vermut durante 40 seg en el microondas. Para degustarlo, dejar que se vaya enfriando poco a poco, de esta manera se disfrutará de todo el registro de sabores y capas de aromas a medida que disminuya la temperatura y se podrá disfrutar al máximo. El Mediterranean se sugiere servirlo con tres granos de café y, el Nordic, con una rama de canela.





Dos Déus Estrellas

En nariz se aprecian notas vegetales elegantes y profundas junto a notas herbales clásicas del vermut: genciana, raíz de iris, regaliz de palo, angélica, junto a notas de oxidación y de vino PX.
Entrada muy agradable en boca en la que predominan las notas amargas pero muy equilibradas con los toques ácidos y dulces del vermut. Se suceden bien armonizadas notas clásicas de vermut: raíces dulces y raíces amargas integradas con especies, hierbas y flores en un trasfondo de vino generoso. Se adivinan aromas especiados que recuerdan a la genciana y la angélica, hierbas como el tomillo y flores como la manzanilla.

Dos Déus Reserva 2016

En nariz se suceden notas balsámicas, de regaliz, caramelo tostado, pasas, vino tipo PX y ligeros recuerdos cítricos de naranja escarchada.
En boca es potente y elegantemente amargo. Reaparecen las notas cítricas ligeras de naranja dulce y en un segundo plano se centran las notas terrosas y especiadas que le confieren cuerpo y amargor. El final es medio-largo aportando recuerdos de un vino tipo PX que se va transformando lentamente en un oloroso, limpio y seductor.

Premios

Dos Déus se ha convertido en uno de los vermuts de referencia de Cataluña. Ha ganado varios premios y reconocimientos desde que apareció en el mercado en 2017 (Mejor Vermouth de Cataluña en el concurso de los Premios Vinari y del certamen Giroví).



den y proporción según la fórmula de Dos Déus, el vermut está listo. Durante el primer año el vermut permanece en una tinaja de madera de 5.000 litros. Después madurará mediante el sistema de soleras, en barriles de roble americano, procedentes del envejecimiento de brandy de Jerez. Así consiguen que todos los componentes se conjunten delicadamente y el vermut adquiera su fino aroma y envejecimiento natural. Pasado este tiempo de crianza que es de un mínimo de 3 años, vacian las barricas dejando 1/6 parte del vermut y rellenan, volviendo a empezar el proceso.
Se elabora en partidas muy limitadas de menos de 1000 botellas, junto con 500 botellas del Dos Déus Reserva Única 2013.

Dos Déus Mediterranean & Nordic, vermouth caliente

En la constante búsqueda de nuevas fórmulas y apostando por la innovación, en otoño de 2019 Priorat B&D Lab presentó los nuevos Dos Déus Vermouth Caliente Nordic y Mediterranean, las dos nuevas versiones del aperitivo premium de la bodega. De este modo, los nuevos Dos Déus Vermouth exploran las tradiciones del norte de Europa como el famoso "mulled" o "glüh wine", el vino caliente especiado que se toma en épocas de frío, y se elaboran desde una vertiente mediterránea, del gusto por tomar bebidas con un acabado más seco y amargo como el vermut. Por este motivo se utiliza vermut como base y se diseñan dos versiones: Mediterranean, con aromas 100% del invierno mediterráneo y, Nordic, con aromas del invierno nórdico.
Dos Déus Nordic & Mediterranean se elaboran por un largo proceso de maduraciones en diferentes recipientes: se combinan las fórmulas del vermut envejecidas con las maceraciones de diferentes botánicos en damajuanas al sol para expandir su especiado bouquet.
La base es de vermouth Dos Déus, hecho con vino tinto de la región, y se mezcla cuidadosamente con una gran proporción de plantas alpinas, mediterráneas y especias orientales que, previamente, maceran durante meses en frío (estilo *cold brew*). Este extracto de botánicos especiado pasa meses en unas damajuanas a sol-y-serena en el patio de la bodega de Bellmunt hasta que el Master Distiller consigue las sensaciones exóticas y la densidad deseadas.

Si no quieres esperar al otoño... tómalos en frío

Los vermuts Dos Déus Mediterranean & Nordic también se pueden servir en frío, con dos cubitos de hielo. Destacan por un tacto de café *cold brew* con un final amargo y especiado. De este modo, también son un producto ideal para cócteles ya que permite equilibrarlos (por su carácter amargo) y jugar con aromas suaves y muy atractivos para el consumidor (café, chocolate y ruibarbo). Este contraste de aromas y texturas sorprenderá a los consumidores que buscan experimentar nuevas sensaciones para sus momentos de placer.❋


¿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

Alta puntuación en la Guía Peñín 2021

Rafael Cambra, bodega de referencia de la Denominación de Origen Valencia y distribuida en exclusiva por Primeras Marcas, ha sido la más reconocida de la nueva edición de la Guía Peñín 2021. Su tinto Casabosca 2018 ha obtenido la puntuación más alta (93 puntos) de un vino de la D.O. Valencia.





Mejor tinto de crianza

Cosme Palacio Crianza 2017, elaborado por Bodegas Palacio ha sido seleccionado como Mejor Tinto de Crianza para representar a los vinos de la D.O. Rioja en los distintos protocolarios y promocionales del Consejo Regulador, hasta mayo de 2021. Se escogió tras una cata a ciegas de más de 29 muestras participantes, realizada por expertos del sector.

Un placer joven y fresco

Viña Alberdi Crianza 2015, de La Rioja Alta S.A., es un vino 100% tempranillo, de intenso color rubí. En nariz destaca por los aromas de frutas rojas, como frambuesas, fresas silvestres y ciruela, que dejan paso a aromas de vainilla y nuez moscada. Sabroso en boca, equilibrado y muy fresco, con taninos suaves y amables. Tiene un final armonioso de agradable frescura final.





Un Jumilla de concurso

El vino Castillo del Picacho Reserva 2016, de Bodegas BSI, se consolida como el mejor vino con crianza de la D.O.P. Jumilla. Así lo refrendan los resultados de la cata final del 26º Certamen de Calidad de Vinos D.O.P. Jumilla, celebrado en la sede de la Unión Española de Catadores (UEC), en Madrid.

SUTIL Y ENVOLVENTE



Bodegas Bohórquez presenta su Bohórquez Reserva 2009, un vino elaborado con uvas tempranillo (88%), cabernet sauvignon (9%) y merlot. Ostenta un atractivo color rojo intenso, y su aroma ofrece una expresión muy pura de la variedad tempranillo. En boca es sutil, sedoso y envolvente. Es un vino ideal para acompañar carnes rojas y caza.

UN GRAN ESTRENO

En su estreno en el concurso Falstaff Spanien Trophy, los vinos de Rioja Vega han conseguido las más altas puntuaciones y mejores críticas. Pero esta no es la primera vez: los vinos de esta bodega reciben desde hace años significativos galardones por parte de concursos y expertos. Entre los premiados destaca Venta Jalón Reserva 2014, que recibió una puntuación de 92 puntos.





Un vino con historia

Bodegas Dominio de Berzal lanza al mercado "Las Laderas de José Luis", uno de los primeros vinos que se comercializan bajo la categoría de "Viñedo Singular", un vino artesano de edición limitada (1.930 botellas). Procede de una parcela que pertenece a la familia Berzal desde tiempos inmemoriales. Privilegiada por su suelo, estructura, altitud y orientación, aporta a la uva tempranillo de sus cepas unas condiciones excepcionales.

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

Fillaboa, vino *first class* de United Airlines

La aerolínea estadounidense United Airlines ofrecerá a sus clientes 30.000 botellas del albariño Fillaboa 2018 de Bodegas Masaveu en la clase *business* Polaris. El vino acompañará los menús gourmet elaborados por chefs ejecutivos de la compañía aérea y del Proyeto Trotter, una organización sin ánimo de lucro dedicada a guiar e inspirar a una nueva generación de mentes culinarias.



DE CORTE MODERNO

Celeste Verdejo (D.O. Rueda), añada 2019, es un vino blanco de corte moderno, creado por el enólogo Juan Ramón García, que destaca por su frescor e intensidad aromática. Se trata del nuevo proyecto de la bodega Pago del Cielo, propiedad de la Familia Torres en Ribera del Duero y ahora también en Rueda.



Único oro para un Monterrei

Gargalo Godello 2020, de Bodegas Riojanas, ha conseguido un Baco de Oro, único oro que un vino de la D.O. Monterrei consigue en la edición 2020 de esta competición. Gargalo es el proyecto familiar que el conocido diseñador de moda Roberto Verino, fundó en 1998 en la D.O. Monterei (Orense).





100% VEGANO

Viore Verdejo rueda ha recibido el sello V-Label, concedido por la Unión Vegetariana Europea, que lo acredita como vino Apto para un Estilo de Vida Vegano. Este vino, elaborado por el grupo Bodegas Riojanas, está formado por unos ingredientes en los que no se halla traza alguna de componentes de origen animal.



Un *coupage* definitivo

Carlos Moro Finca San Cibrao (D.O. Ribeiro) se obtiene a partir de las uvas de tres variedades, mientras que el exacto porcentaje de las mismas en el *coupage* definitivo realizado en bodega aporta el carácter y equilibrio a este vino único. De color brillante amarillo paja pálido, posee una estructura viva, con un cuerpo fresco y untuoso y un final agradable y persistente.

Propuestas del mes

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



Nace un nuevo clarete

Bodegas Félix Callejo estrena nuevo vino. Su ya conocido Viña Pilar, rosado de lágrima, cambia de imagen y elaboración, por su persistencia de fruta y toque de madera. Ahora el Viña Pilar es clarete, una denominación que hace referencia a un vino elaborado con uva tinta tinto fino y blanca albillo mayor, mezclando los hollejos.



Sidra sin escanciado

El Gaitero Natural es una sidra fresca y afrutada que alcanza su máxima expresión sin necesidad de escanciar. Se sirve en copa de vino y por eso resulta perfecta para consumir en cualquier ocasión y lugar. Se trata de una sidra con aguja natural que deja constancia de una gran personalidad.



Un buen brindis

Taittinger Prestige Rose es un champagne de color rosa vivo, intenso y brillante, con burbujas finas y espuma persistente. Vivo, afrutado, fresco y alegre, su nariz es amplia y expresiva, a la vez fresca y joven y resulta idóneo para disfrutar en cualquier momento.



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

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

¡Haremos que tu envase sea inolvidable!

bruni glass iberia
a berlin packaging company

BruniGlass.com
BerlinPackaging.com
Info@bruniglass.es

Valencia · Barcelona · Córdoba



Homenaje a sus orígenes

Nordes, una ginebra con origen 100% gallego, rinde homenaje a su tierra con una edición limitada, dedicada al Camino de Santiago. La característica botella blanca de la marca, inspirada en la cerámica de Sargadelos, muestra la ilustración de la concha de peregrino, el símbolo más universal y representativo del Camino.

Un brandy fuera de serie

El consumo del Brandy se está convirtiendo en una tendencia. A través de su Sherry Cask Collection, Fundador ha conseguido posicionarse como símbolo del brandy español. De hecho, Fundador Supremo 18 fue reconocido como el Mejor Brandy del Mundo tras conquistar al jurado de la prestigiosa competición internacional IWSC.



Combinado listo para beber

Bombay Sapphire lanza su primera fórmula lista para beber. Se trata de Bombay Sapphire and Tonic, una propuesta que combina la clásica London Dry gin de la casa, infusionada al vapor, con el equilibrio que ofrece la tónica. Para no renunciar al compromiso de calidad de la marca, el Maestro de Botánicos, Ivano Tonutti, y la Master of Distiller, Anne Brock, dedicaron el tiempo necesario a refinar la fórmula.



SIN SALIR DE CASA

Gin Mare ofrece su Perfect Mix, un pack que incluye una botella de Gin Mare de 700 ml, 12 tónicas Seventeen, 12 naranjas deshidratadas, 12 vasos biocompostables y una cucharilla removedora Gin Mare. Este producto exclusivo se vende a través de Amazon.es para disfrutar del mismo en cualquier momento sin tener que salir de casa para adquirirlo.



Apoyo a los bares

En su última muestra de apoyo al canal de hostelería, Bacardi llevará, este verano, a 10.000 personas de nuevo a los bares. Respetando las medidas de salud y seguridad vigentes, 2.500 empleados de Bacardi invitarán a tres amigos o familiares a disfrutar de un cóctel en los bares reabiertos de España y Europa.





CÓCTELES BICENTENARIOS

La destilería Hennessy, propiedad del grupo LVMH, presenta sus nuevos cócteles VSOP, siglas que hacen referencia a Very Superior Old Pale. VSOP es un coñac inspirado en uno creado en 1818 por encargo del futuro rey de Inglaterra Jorge IV. Resulta ideal para degustarlo solo con hielo o en forma de cóctel, como Hennessy Cilantro Bliss y Hennessy Jengibre Sunset.



Vodka con sabor a Cuba

Legendario, el ron originario de Cuba con reconocimiento internacional, amplía su portfolio de bebidas con el lanzamiento de 9550, un vodka exclusivo que irrumpe en el mercado haciendo gala de su origen cubano y de su producción 100 % artesanal.

Poco convencional

Nouaison Gin es una ginebra intensamente aromática pero suave y redonda que ha supuesto toda una revelación para la industria por la elegancia de la uva, combinada con un perfil complejo y ligeramente picante. Esta singular ginebra refleja el ADN tradicional aunque poco convencional de G'Vine. Juega con un universo *underground* chic, profundamente enraizado en el mundo del cóctel.



Proyecto Aspar Team

La marca de ginebra Oceánica se ha unido al proyecto del Aspar Team en las categorías de Moto3 y Moto2. Su espíritu y su filosofía aventurera quedan patentes en esta alianza con el deporte español. El apoyo de la firma se apreciará en las motos de Albert Arenas, Stefano Nepa, Aron Canet y Hafizh Syahrin, entre otros.



Fusión de culturas

Ell ron Havana Club colabora con el rapero británico Skepta para fusionar las raíces cubanas de la marca con la herencia nigeriana del artista. Esta simbiosis se consagra con el lanzamiento de una edición limitada de Havana Club 7 x Skepta, diseñada en apoyo a su comunidad global.





Platos dignos de una emperatriz

El Hotel Eugenia de Montijo, que acaba de ser remodelado, alberga un restaurante en el que las recetas tradicionales de la zona como el pisto manchego, el estofado de perdiz o el escabeche de bonito, conviven con platos más modernos y viajeros pero con guiños a la gastronomía toledana como el bao de carrilera de cerdo. La bodega mira también hacia lo local.

RESTAURANTE FEDERICO
Hotel Eugenia de Montijo · Plaza del Juego de Pelota, 7 · 45002 Toledo
Tel.: 925 274 690 · www.fontecruzhoteles.com/es/hotel-eugenia-de-montijo



Homenaje a la cocina manchega

La Caminera Club de Campo cuenta con el Prado Lounge Restaurant que ofrece un recetario local en base al producto de temporada y con Retama by Javier Aranda –una estrella Michelin– que rinde un vanguardista homenaje a la cocina manchega y a los productos de la tierra.

PRADO LOUNGE RESTAURANT
Hotel La Caminera Club de Campo · Camino de Altamar, s/n
13740 Torrenueva (Ciudad Real) · Tel.: 926 344 733 · www.hotellacaminera.com

Cocina onubense en un entorno natural

En uno de los rincones más bonitos de Huelva se encuentra el hotel Barceló Aracena –recientemente renovado– donde disfrutarás de un buen alojamiento y podrás degustar algunos de los platos estrella de la cocina onubense en su gastrobar Jamar.

GASTROBAR JAMAR
Hotel Barceló Aracena
Carretera Nacional 433 Sevilla a Lisboa Km. 88
21200 Aracena (Huelva)
Tel.: 959 099 222
www.barcelo.com/barcelo/aracena

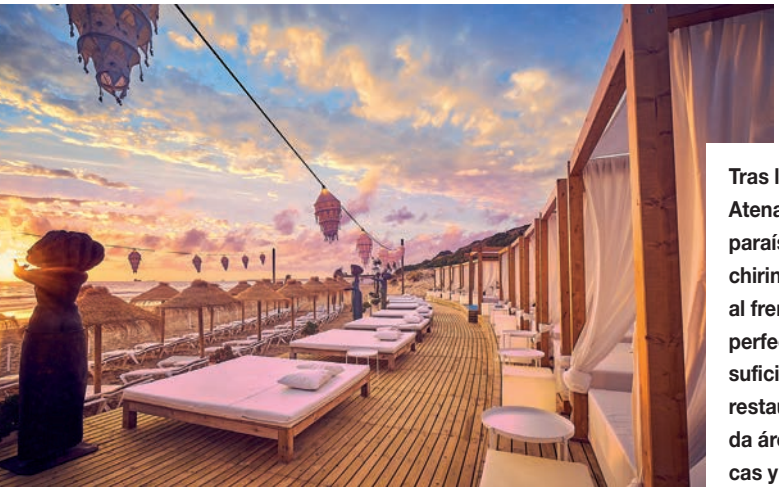


Finger food internacional

El recién abierto Bar Maracaibo de Barcelona tiene como objetivo acercar al público local el *finger food* de calidad más internacional. No dejes de probar los *fish and chips*, el bocadillo de *soft shell crab* con manzana semi confitada, kimchi y encurtidos y el bao de costilla de cerdo a baja temperatura. Remata con un helado de Delacrem. Abierto desde el mediodía a la medianoche, de miércoles a domingo. Opción de *take away.*

BAR MARACAIBO
Pas de Sota Muralla, 1 · 08003 Barcelona · Tel.: 930 157 850 · www.barmaracaibo.com





UN PARAÍSO JUNTO AL MAR

Tras los meses de obligado confinamiento, Atenas Playa se presenta como un auténtico paraíso en el que desconectar. Y es que este chiringuito, con el restaurador Miguel Grande al frente, ofrece cuatro zonas diferenciadas, perfectamente higienizadas y con espacio suficiente entre los clientes: un *chill out,* un restaurante con nueva carta, una desenfadada área de arena y el *beach club* con hamacas y camas balinesas en su versión más VIP, donde tomarse un apetecible cóctel.

ATENAS PLAYA
Novo Sancti Petri, Playa de la Barrosa, s/n
11130 Chiclana de la Frontera (Cádiz).
Tel.: 856 925 190.
www.atenasplaya.com



Cocina israelí y parrilla argentina

Dos destinos tan lejanos pero tan unidos dan vida y esencia a Fayer, un restaurante de Buenos Aires que ha llegado a Madrid con una carta diferente. Sus nuevos sabores sorprenderán a los paladares más exigentes con una propuesta, liderada por el chef Mariano Muñoz, que une las recetas israelíes a los cortes de carne argentina a la parrilla.

FAYER MADRID
C/Orfila, 7. 28010 Madridl
Tel.: 910 053 290.
www.fayer.com

Servicio a domicilio

El equipo de Zalacaín lanza una propuesta bajo la marca ByZeta para poner en marcha un servicio de comida a domicilio con el que acercar la esencia del restaurante a sus clientes. La carta ha sido diseñada por el chef Julio Miralles y estará disponible en Madrid a través de la web restaurantezalacain.com/byzeta. Si el cliente lo prefiere, podrá recoger su pedido en el restaurante propiamente



ZALACAÍN C/Álvarez de Baena, 4. 28006 Madrid.
https://restaurantezalacain.com/byzeta

Nuevo formato de carta



Windsor ha vuelto a abrir sus puertas, cumpliendo con todos los estándares de aforo e higiene establecidos. Para la ocasión, el restaurante ha realizado una serie de reformas que mejoran tanto su comodidad como su estética. Asimismo, ha estrenado una nueva carta que resulta mucho más dinámica y creativa, compuesta por productos frescos en su máximo esplendor. Incluye una propuesta semanal, llamada Menú Tradicions.

RESTAURANT WINDSOR C/Còrsega, 286. 08008 Barcelona. Tel.: 932 377 588. www.restaurantwindsor.com

Comer en Galicia al margen de las estrellas

Galicia tiene establecimientos que valen el viaje. Culler de Pau, de Javier Olleros, Yayo da Porta, en Cambados, o la delicada Lucía Freitas en Santiago, son una punta de lanza en un país en donde se come muy bien, dado que no se ha triturado la materia prima ni ha triunfado el cebiche de cualquier cosa.



Ríos o Freixo



Lo bueno de este mapa rico es que nos permite zampar como dioses y viajar contemplando lo mucho que hay que ver en la tierra de los contrastes. Tendremos siempre a mano numerosos fogones en los que se cocina con notable solidez. Por ejemplo, a Ríos o Freixo, en Muros se puede llegar siguiendo todo el litoral, desde Cee, o cruzando la Sierra de Outes, un paisaje de gran pureza que recomiendo a aquellos que quieran el contrapunto mar y montaña llevado hasta una fina estética. En O Freixo cocinan cada vez mejor, por la calidad del producto autóctono –es de los pocos lugares en que se puede encontrar mero de verdad– y la precisa, milimétrica cocción que dan a los ingredientes. Prueben el arroz de centolla y ya me dirán.

En Santa Comba está Casa Aurelio, un clásico en el que la carta tiene maravillas, como perdices con verduras. La parilla es reina y de ella surge una robaliza de corpulenta entidad. Es una cocina de brasas, de parrillas que no tiene rival en Tira do Cordel (Fisterra). Tras unos ligeros altibajos, este local sigue asando todos los pescados de la costa atlántica en un instrumento digno de ver, de cuatro metros de largo, sobre el que el maestro tiene el ojo clínico afinado para descubrir el punto preciso de cada pieza. Poco hay que decir de Tira do Cordel que no esté escrito, desde su proximidad a la playa, su estructura antigua o de su lubina, sencillamente genial. Hay más, los longueirones (navajas) a la sartén, de petición obligada.

Basados en la misma técnica, los platos del Asador Vila de Muros se las traen. Lleva poco tiempo abierto, pero ya se ha consolidado como una referencia en la degustación



Ríos o Freixo

En Ríos o Freixo se debe probar el arroz de centolla

de mariscos y pescados. El cabracho perfumado por las ascuas y el salteado de verduras con calamar de potera tienen el atractivo de los sabores a océano puro, sin el maltrato de esas genialidades que tantas veces los pierden.

En Barizo, cerca de Malpica de Bergantiños, el restaurante Barizo tiene siete mesas ubicadas frente al Atlántico y las aguas más tranquilas del puerto, también diminuto. Yara, la cocinera-jefa, y el resto del equipo, apoyándose en la pesca familiar, han logrado que la lubina con puré de patata y ajada, pura simplicidad, tenga adictos, aunque la máxima tentación en temporada es el calamar de potera a la romana con alioli de ajo negro. Un señor calamar que da para dos personas.

El interior de a Terra Meiga tiene tanto interés que vale la pena distraerse algún día del mar para buscar esa arquitectura feudal y eclesiástica que parece patrimonio de los Condes de Lemos. En Monforte, en el Restaurante Edulis, nos encontramos con la sorpresa de magníficos ejemplares (sargo, rodaballo…), perfectamente emplatados sin espinas, pero su receta estrella sean las manitas de cerdo, tal como dice su maître David Neira. Un ámbito de ilusiones culinarias positivas que nos pueden llevar hasta Chantada (Lugo) donde en A Faragulla encontraremos un asador argentino. Corderos, pollos de corral, cabritos, adquieren el mejor de los gustos que Humberto Loureiro sabe combinar a la perfección con los vinos de su amplia bodega. El tartar de vaca y la lubina salvaje ya forman parte del paisaje de Chantada. Y aún nos queda por saborear la Ribeira Sacra. ❋



GMchef ‘Alimenta tu Talento’ 2020

Cinco años premiando a jóvenes promesas

Un gran número de estudiantes que empiecen su primer curso en escuelas de hostelería y cocina en el territorio nacional en septiembre, a buen seguro sueñan con presentarse a la próxima edición del concurso GMchef y emular al último vencedor, Isaac Bernal.



GMchef, creado hace cuatro años, 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 la última edición, celebrada de forma online el pasado mes de junio, Isaac Bernal, estudiante en el Hotel Escuela Santa Brígida de Gran Canaria, se proclamó ganador. Bernal tuvo que competir con los otros finalistas: Adrián Calvente - CFP La Inmaculada – Granada (segundo clasificado); Raúl Manzano - IES Alpajés – Aranjuez, Madrid; y Álvaro Portolés - IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid – Madrid, que se clasificó en tercera posición.

El sevillano afincado en Canarias se llevó el gato al agua 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.

En esta 5ª edición del concurso, el jurado estuvo 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 y Juan Jiménez, Brand Ambassador del concurso GMchef 2020. ❋

Más información: www.gmchef.com



JOSE MANUEL MIGUEL

reabre Beat y Komfort

El chef del hotel boutique The Cookbook (Calpe) reivindica su personalidad culinaria en los nuevos menús de Beat, bautizados Aller Retour (ida y vuelta), Savoir Faire (saber hacer) y Grand Maison. En Komfort, el bistró informal que también dirige en el mismo hotel, incorpora nuevos platos de temporada y estrena servicio de *delivery*. Tanto Beat como Komfort disponen de terraza de verano.



MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ

crea la primera cerveza artesana de miel urbana

La cocinera reabre el restaurante valenciano Lienzo con un nuevo menú de temporada que incorpora ingredientes locales, miel ecológica de campo y miel urbana elaborada en Valencia. Con esta última María José ha elaborado la primera cerveza artesana de miel urbana de España. Además, adaptándose al momento actual, está preparando un novedoso servicio de cocina a domicilio que incluirá algunos de los platos y tapas más señeros desde sus inicios.



ANDRÉS FERNÁNDEZ

se inspira en Ibiza

El Chef Ejecutivo de 7Pines Kempinski Ibiza –el resort con vistas al Mediterráneo y al mágico islote de Es Vedrà– propone un gran festín gourmet con sabores de la isla. "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".



JORDI ARTAL

estrena Sentit Comú

Su nuevo proyecto en Barcelona se aleja del restaurante gastronómico, ofreciendo un concepto más económico e informal. Destacan platos como la ensalada denominada *Huerto de verduras del Parc Agrari del Baix Llobregat* o los canelones, inspirados en los de su abuela. De momento ha comenzado con *take away* y *delivery* y en septiembre abrirá en una de las alas del restaurante estrellado Cinc Sentits.

JORDI CRUZ
colabora con La Sirena



El mediático chef, galardonado con tres estrellas Michelin, acompañará a la marca de productos congelados durante los próximos 12 meses. Además, desarrollará junto con La Sirena una nueva gama de productos –enfocada principalmente en el salmón noruego –para fusionar así el valor de los ultracongelados con la innovación, haciendo uso de su experiencia.



RAMON FREIXA
cocina en Mas de Torrent

El chef catalán afincado en Madrid, se ha hecho cargo de los fogones del Relais & Châteaux situado en el pequeño pueblo gerundense de Torrent. Este hotel emblemático del Empordà, ahora en manos de Hoteles Único, apunta a convertirse en el lugar de moda en la Costa Brava esta temporada gracias a la propuesta de Freixa: recetas tradicionales elaboradas con productos de la zona como arroz con espardenyes o croquetas de rostit.



PACO PÉREZ
inaugura un pop-up estival

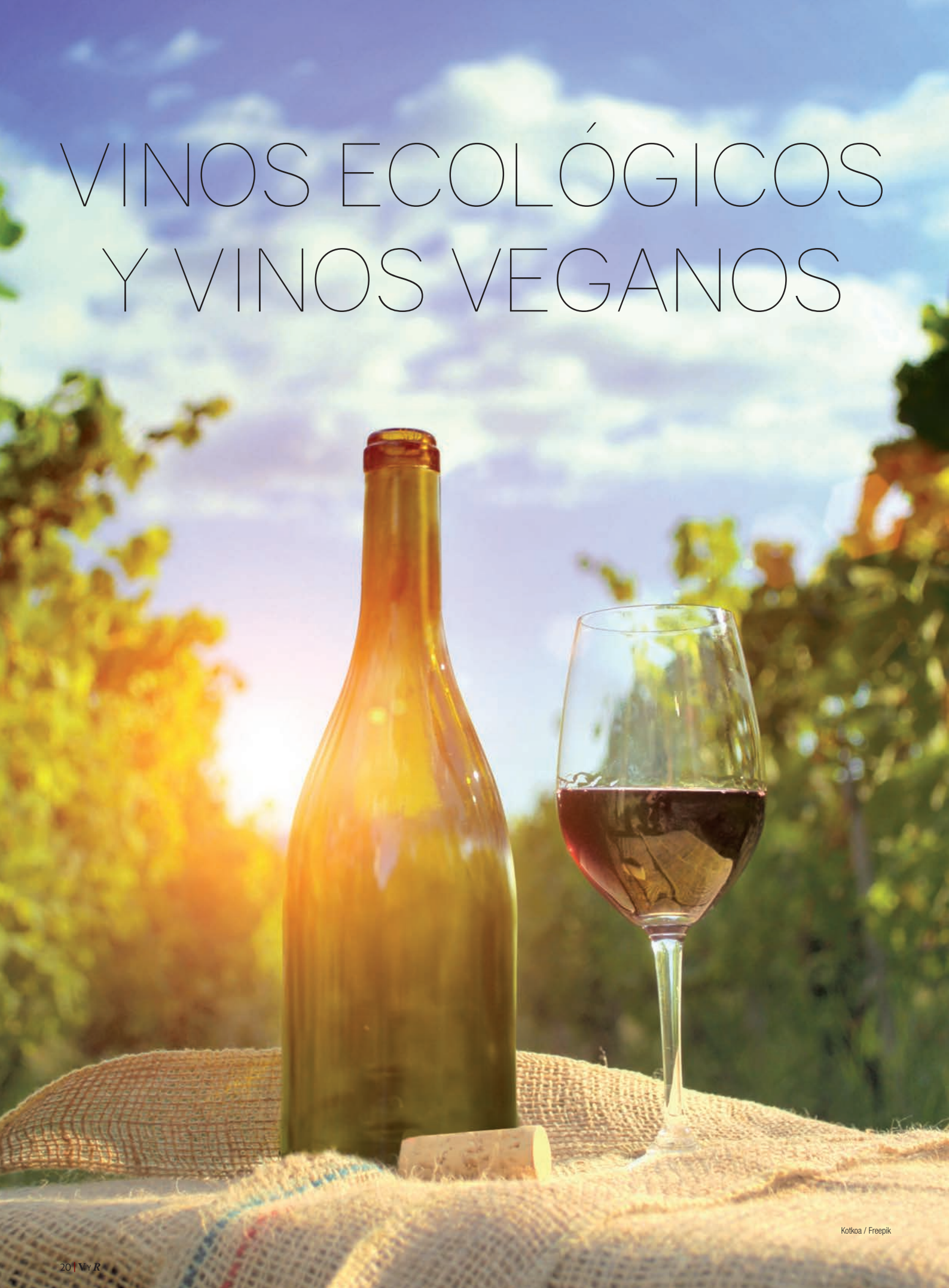
El pentaestrellado chef ha abierto Shiro by Paco Pérez Asian Cuisine, una magnífica terraza veraniega situada en los jardines del Castell Peralada (Girona), justo al lado del restaurante Castell Peralada. De hecho cuenta con el mismo equipo de cocina y de sala ya que el restaurante está de reformas y no abrirá hasta septiembre. La propuesta se basa en platos japoneses, vietnamitas, coreanos o tailandeses que se fusionan con ingredientes mediterráneos.



HERMANOS SANDOVAL
ponen en marcha Coquetto

Rafael (Sumiller), Diego (jefe de sala) y Mario (chef) acaban de poner en marcha un nuevo proyecto: Coquetto, que algunos ya califican como el nuevo *place to be* de Madrid. Podría definirse como una casa de comidas elegante con recetario madrileño modernizado que evoca los sabores de la infancia de los tres hermanos. Abre en horario continuado y está situado a cien metros de su afamado restaurante Coque.

VINOS ECOLÓGICOS Y VINOS VEGANOS



Kotkoa / Freepik

Los vinos ecológicos y los veganos, o mejor dicho, los vinos de consumo apto para veganos, aunque actualmente se los considere vinos de moda o recién llegados, ya hace muchos años que están cómoda y discretamente entre nosotros.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Respeto a la naturaleza

jcomp / Freepik



Para comenzar, estableceremos el matiz diferenciador entre vinos ecológicos, vinos naturales, vinos biodinámicos, vinos veganos... puesto que no necesariamente unos representan la totalidad y fundamento general, aunque entre ellos se hallen ciertos acercamientos, proximidad y paralelismos; unos certifican unos aspectos, otros raspan solo pequeñas superficies o primeras capas y otros parecen radicales y extremistas, pero todos ellos con un denominador común: el respeto a la naturaleza.

¿Qué se entiende por vino ecológico?

Partamos de la base del significado, repercusión y amplitud de la palabra en sí: "ecológico", una ambiciosa nomenclatura que parece establecer una brecha entre los vinos que ostentan esta calificación y deja malparados a los que no lo son, dejándolos en un lugar aparte, un limbo, en un supuesto desprecio al respeto por la naturaleza; en realidad, no necesariamente el obtener una certificación ecológica o por el contrario no querer optar por ella, no marca un aspecto de calidad diferenciadora, sino una posición y una concienciación menos convencional.

Analicemos los principios de un vino ecológico: el término o definición de este tipo vino, también llamado orgánico en los países anglosajones, implican una serie de prácticas y de cuidados que comienzan en el origen, el viñedo, para posteriormente seguir en la elaboración y más tarde en la guarda y embotellado, con lo que se persigue que los vinos sean lo más "naturales" posibles. Uno de los elementos clave de esta ecuación cuando se habla de esta tipología de vinos es el sulfuroso, la palabra "tabú", sustancia que se añade a la gran mayoría de vinos, que deben expresar obligatoriamente por ley en su etiqueta "con-

Spanish Organic Wine

La asociación Spanish Organic Wine (SOW) es una iniciativa privada, surgida en el año 2014, dada la inquietud existente dentro del propio sector de bodegas elaboradoras de vino ecológico en España.

La mayoría son bodegas familiares con viñedos propios, de dimensiones medianas y con una larga tradición vitivinícola en su entorno y que han apostado fuerte por cultivar los viñedos de manera amable con la naturaleza y elaborar vinos de acuerdo con esta filosofía. Para ello, todos los integrantes de SOW poseen las certificaciones requeridas en todos los procesos, tanto en el viñedo como en la elaboración y comercialización de sus vinos. Con estas premisas, la misión de SOW como asociación es la promoción, comunicación y divulgación del vino ecológico elaborado en entornos sostenibles españoles, así como ser un trampolín y altavoz para la exportación de todos los vinos de los asociados.

En la actualidad, 38 bodegas de 21 Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas pertenecen a SOW, elaborando vinos certificados ecológicos a partir de 46 variedades de uva diversas. Entre todas cuentan con unas 2.200 hectáreas de viñedos certificados ecológicos alcanzando una producción en conjunto de unos 9 millones de botellas el pasado año. Más información: www.spanishorganicwines.com

Freepik

tiene sulfitos"; pero, contrariamente a lo que gran parte del consumidor piensa, los vinos ecológicos tienen permitida la adición de ácido sulfuroso, pero eso sí, en menor concentración que los que denominamos convencionales. La base, el origen del que comenzábamos a hablar, es el viñedo, aquí para dar los primeros pasos a cultivo ecológico es imprescindible, además de estar taxativamente prohibida, la adición de productos químicos; se usan prácticas tradicionales y productos naturales para el abonado, no se queman rastrojos... aproximándose al radical y extremo concepto biodinámico, basado en las teorías del filósofo austriaco Rudolf Steiner, quien en 1920 estableció las bases de la "antroposofía" que plantea una explotación de la naturaleza en correcta armonía entre el mundo animal, vegetal y mineral, incorporada al cosmos e influenciada por los planetas. Para los agricultores que siguen esta filosofía, el calendario lunar cobra una importancia máxima para cada una de las fases de la intervención vinícola y enológica. Los viñedos deben pasar un control inicial de aproximadamente dos años para obtener la denominación de cultivo ecológico, durante los cuales se purga el suelo de cualquier resto no orgánico.



KamranAydinov / Freepik

La diferencia clave entre los vinos veganos y los que no lo son se centra en un proceso llamado clarificación

Elaboración

En la elaboración entran en juego varios factores, desde el mencionado suelo, que con el tiempo genera sus propias defensas, pasando por la cepa, que debe demostrar su capacidad autónoma de resistencia a plagas, y por supuesto el fruto, la uva, que debe demostrar optimas muestras de buena salud fitosanitaria, y que ya en bodega debe someterse a criterios diferenciadores, como el uso de levaduras y bacterias seleccionadas, pero con la objeción y freno de selección genética; es decir, no pueden ser levaduras modificadas genéticamente, optando por las indígenas, autóctonas o propias naturales. Está permitido el uso de ácido tartárico natural cristalizado, procedente de las propias uvas, para corregir o modificar la acidez de los vinos. De vuelta al sulfuroso, se permite un máximo de 100 mg/l. mientras que en los convencionales se extrapola hasta un máximo de 150 mg/l. (ejemplo en vinos tintos) o 150 mg/l máximo aplicados en vinos blancos ecológicos frente al resto que se limita a 200 mg/l. Incluso para su embotellado, se aplican peculiaridades, puesto que debe ser en cristal, y con un cierre de botella con corcho natural, alejado de otras tendencias, aunque el Consejo Regulador tiene la capacidad de variar y permitir otro tipo de cierres.

España empezó a regular legalmente este tipo de agricultura en 1989, aprobándose la denominación genérica "Agricultura Ecológica" y su Consejo Regulador.

Vinos aptos para veganos

Comencemos con los vinos veganos, pero… ¿Qué es el veganismo?: es una vertiente del vegetarianismo, que no solo se limita a no comer carne o pescado, sino que excluye de su dieta los productos derivados o producidos por animales, como los huevos, la leche y derivados lácteos, o la miel entre otros, al igual que no usan en su vida cotidiana productos derivados de animales tales como cueros, lana o seda. Podemos decir que los veganos es un colectivo vegetariano más estricto. Se calcula que en nuestro país un 1,5 % de la población es vegetariana y dentro de ese grupo, entre un 30 y un 40% serían veganos. Este concepto de veganismo va mucho más allá, no sólo implícita a la alimentación, sino también a los hábitos sociales y de consumo, siendo su filosofía más extrema, aquella que hace referencia al respeto por el mundo animal y vegetal, además está vinculado con muchas facetas culturales, siendo algunos ejemplos la motivación religiosa, su compromiso por el medio ambiente y su sostenibilidad, o motivos de salud o intolerancias alimenticias en algunos casos.

¿Cómo se diferencia un vino vegano de uno que no lo es?

La diferencia clave entre los vinos veganos y los que no lo son se centra en un proceso clave llamado "clarificación", que en resumen es una limpieza de residuos sólidos, sedimentos del vino por arrastre de gravedad al añadir sustancias que no son perniciosas y que no adulteran el sabor. Para ello se utilizan elementos como la albúmina de huevo, gelatina de cartílago animal (pescado o carne), caseína (una proteína derivada de la leche) o la conocida como ictiola de pescado (obtenida de la vejiga natatoria de algunos peces). Puesto que los veganos no pueden consumir estos tipos de derivados, los vinos destinados para este colectivo usan productos que son aptos, y en cuyo proceso de clarificación intervienen otros alternati-

Contrariamente a lo que se suele pensar, los vinos ecológicos tienen permitida la adición de ácido sulfuroso, aunque en menor concentración



vos, como trigo, patata, guisantes y carragenanos (sustancias extraídas de algas marinas) Sicilia Gel, PVPP (formulación con acción absorbente de polifenoles inestables, técnicamente llamada polivinilpolipirrolidona); así mismo, el clarificante de mayor uso en los últimos años es de origen mineral, carbón activo, o la bentonita, cuya aplicación es en realidad como un polvo de arcilla, que también goza de sus detractores, que argumentan no ser demasiado benévolo para la salud.

Un punto importante a reseñar es la matización de que aunque es usual que un vino de elaboración vegana esté avalado por cultivos de viñedos ecológicos, es decir que no hayan sido tratados con plaguicidas o abonos químicos, no necesariamente existe la obligación de que sea un vínculo incluyente, solo reseñar que se tienen en cuenta factores como el respeto por los animales en el proceso productivo, al igual que con el medio ambiente, pero no necesariamente teniendo el certificado de ecológico. De la misma forma que existen elaboradores que por diversas causas omiten por completo el proceso de clarificación, optando por ello a que su vino pueda ser denominado "Apto para consumo vegano", son los productos llamados "veganos por accidente".

Lo que dice la legislación vigente

En todo caso, y en lo tocante a la legislación de todos estos tipos de cultivos y elaboraciones, cuentan todavía con lagunas y un cierto aire de laxitud, pues los certificados pasan por una propia auditoría realizada por parte de los productores, recurriendo a empresas privadas y organismos independientes. En nuestro país encontramos sellos como la Certificación V-Label de la Unión Vegetariana Española, acogido al label Europeo, o la anglosajona The Vegan Society, y uno de los más afamados y prestigiosos BevVeg.

Corriente en aumento

Aunque en España existe una corriente vegetariana y vegana en aumento, la realidad es que sigue a la cola de las listas de este movimiento con respecto al resto de países, ocupando la cabecera de los primeros puestos a la India, que es el país con mayor número de vegetarianos, un 31% de la población; le sigue Suiza, así y todo con una abismal diferencia, 14%, y en el tercer puesto Israel, con un 13%, que además acoge anualmente el mayor festival vegetariano del mundo, siendo calificado como destino perfecto para viajeros veganos. Al igual que con los vinos, sucede lo mismo en muchísimas bebidas de consumo diario, la falta de información en los etiquetados deja un vacío y causa dudas para el consumo de estos colectivos, uno de los ejemplos más cotidianos lo tenemos escenificado en la cerveza, puesto que su proceso de filtración puede contener trazas de pescado o cárnicas, pero también donde podemos encontrar productos que cumplan con las querencias veganas, de carácter y base totalmente vegetal, llamadas "Vegan friendly".✻

Vinos kosher

Hay unos vinos que mencionaremos a modo de curiosidad porque guardan cierta similitud con los vinos aptos para veganos, son los denominados vinos "kosher" elaborados para la comunidad judía. Kosher, en hebreo significa "apto o correcto", es decir, un vino o cualquier otro producto calificado como kosher debe cumplir en su elaboración con las directrices, regulaciones y preceptos establecidas en la Torá, ubicadas en el Levítico, en el Deuteronomio y en las consideraciones rabínicas. Aquí reside un aspecto prioritario, y todo gira a su alrededor, y es que todo el proceso de elaboración se realiza bajo el estricto control y supervisión de un rabino. Otro de los muchos procesos fundamentales es que en el caso de los vinos, los mostos son hervidos a altas temperaturas, casi pasteurizados, y con similitud a los elaborados para veganos, los clarificados son también especiales.





Aragus Ecológico 2018

Sedoso y armónico

Bodegas Aragonesas nos presenta este monovarietal de garnacha, variedad emblema de la D.O. Campo de Borja, elaborado con uva seleccionada de viñedos acogidos a las condiciones de cultivo de agricultura ecológica.

Aunque Bodegas Aragonesas se fundó en 1984 en Fuendejalón (Zaragoza), el auténtico inicio del cultivo de la vid y en particular de la garnacha en la zona se remonta al año 1145 y es atribuido a los monjes cistercienses del Monasterio de Veruela, situado a escasa distancia de Fuendejalón y Magallón, en la provincia de Zaragoza. Desde la bodega afirman: "Nuestros antepasados recogieron ese valioso e histórico legado y las sucesivas generaciones lo hemos enriquecido hasta alcanzar los niveles más elevados de prestigio. Mimamos la garnacha. En el campo y en la bodega. Sabemos que forma parte esencial de nuestro patrimonio y nos afanamos en perfeccionar su cultivo y elaboración".

Los viñedos de la bodega salpican con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, donde las variedades garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría crecen en suelos pedregosos de tierras rojizas, el mejor hábitat para alcanzar todo su esplendor. Se trata de viñedos vigorosos y robustos, algunos con una antigüedad superior a los 100 años, que han arraigado con fuerza en una tierra incomparable para su desarrollo a pesar de la dureza de una climatología que, a su vez, les dota de su inconfundible calidad y personalidad.

En su apuesta por los vinos ecológicos, en esta ocasión nos presentan Aragus Ecológico 2018, elaborado con uva seleccionada de viñedos ubicados en terrenos de aridez extrema, a una altitud media de 500m y por supuesto, acogidos a las condiciones de cultivo de agricultura ecológica.

Aragus se ha elaborado con el método tradicional fermentando entre 24ºC y 26ºC. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 14 días en depósitos de acero inoxidable. Una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado. ✻ **Más información: www.bodegasaragonesas.com**

NOTA DE CATA

D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza picota intenso con matices violáceos de aspecto muy limpio y brillante. Nariz de intensidad media alta. Tiene un aroma limpio y potente de marcado carácter varietal. Destacan los aromas a frutas negras y maduras. En boca el ataque suave, amplio y estructurado, redondo, rico en matices, con una sensación sedosa y armónica al final.

Bodegaverde de San Valero



Respeto por la tierra. Generaciones de viticultores. Transformar la luz en silencio. Crear lenguajes. Expresar paisajes. Provocar emociones. Esta es la filosofía con la que nacen los tres vinos de Bodegaverde de San Valero. Los tres son ecológicos y su conexión con la naturaleza se nota hasta en las ilustraciones de las etiquetas.

Macabeo –ilustrado con la imagen de una abeja en su etiqueta– es un monovarietal elaborado con una selección de uvas de viñedos ecológicos de la bodega. Posee un atractivo color amarillo pálido con ribetes acerados. Aromas frutales muy finos y delicados. Buena acidez en boca, bien equilibrada, sabrosa recordando las frutas blancas. Post gusto largo y persistente.

Garnacha –ilustrado con la imagen de una rana en su etiqueta– se elabora con uvas seleccionadas de los mejores viñedos ecológicos de la bodega. Llama la atención su atractivo color rosa fresa de media intensidad. En nariz aparecen aromas primarios a frutos rojos. En boca es carnoso, fresco y equilibrado con un post gusto largo y persistente.

Garnacha y Syrah –ilustrado con la imagen de una mariquita en su etiqueta– se elabora con uvas de ambas variedades seleccionadas de los mejores viñedos ecológicos de la bodega. Muestra a la vista un atractivo color rojo cereza intenso con ribetes violáceos. Desprende aromas a frutos rojos de intensidad alta. En boca es largo y potente, carnoso con tanino maduro y dulce. Post gusto largo y persistente. ❋

BODEGA SAN VALERO, S. COOP.
Carretera N-330, KM 450 · 50400 Cariñena (Zaragoza) · Tel.: 976 620 400 · www.sanvalero.com

Laudum Roble

En la bodega alicantina Bocopa quisieron hacer un vino diferente y único y crearon Laudum Roble. Se trata de un proyecto dirigido por el enólogo Gaspar P. Tomás en el cual se ha realizado una selección de uva desde la viña y una fermentación a baja temperatura para extraer el máximo aroma de las uvas junto a un tanino goloso y cremoso.

Para su crianza se eligen las mejores barricas de roble francés, americano y húngaro para que con solo 4 meses de crianza sea la fruta de la uva la protagonista, y la madera le otorgue una micro oxigenación que le permita al vino mantenerse más tiempo vivo y fresco. Eso en cuanto al contenido, pero el



continente no se queda atrás ya que el diseño de la botella de cristal es especialmente llamativo. El packaging intenta explotar la latinidad del origen romano de la marca Laudum, siendo la botella la protagonista al estar diseñada en forma de columna clásica. Recibió el Premio mundial al mejor diseño de botella de vino en Estados Unidos en el concurso Dieline Awards en 2016.❋



NOTA DE CATA

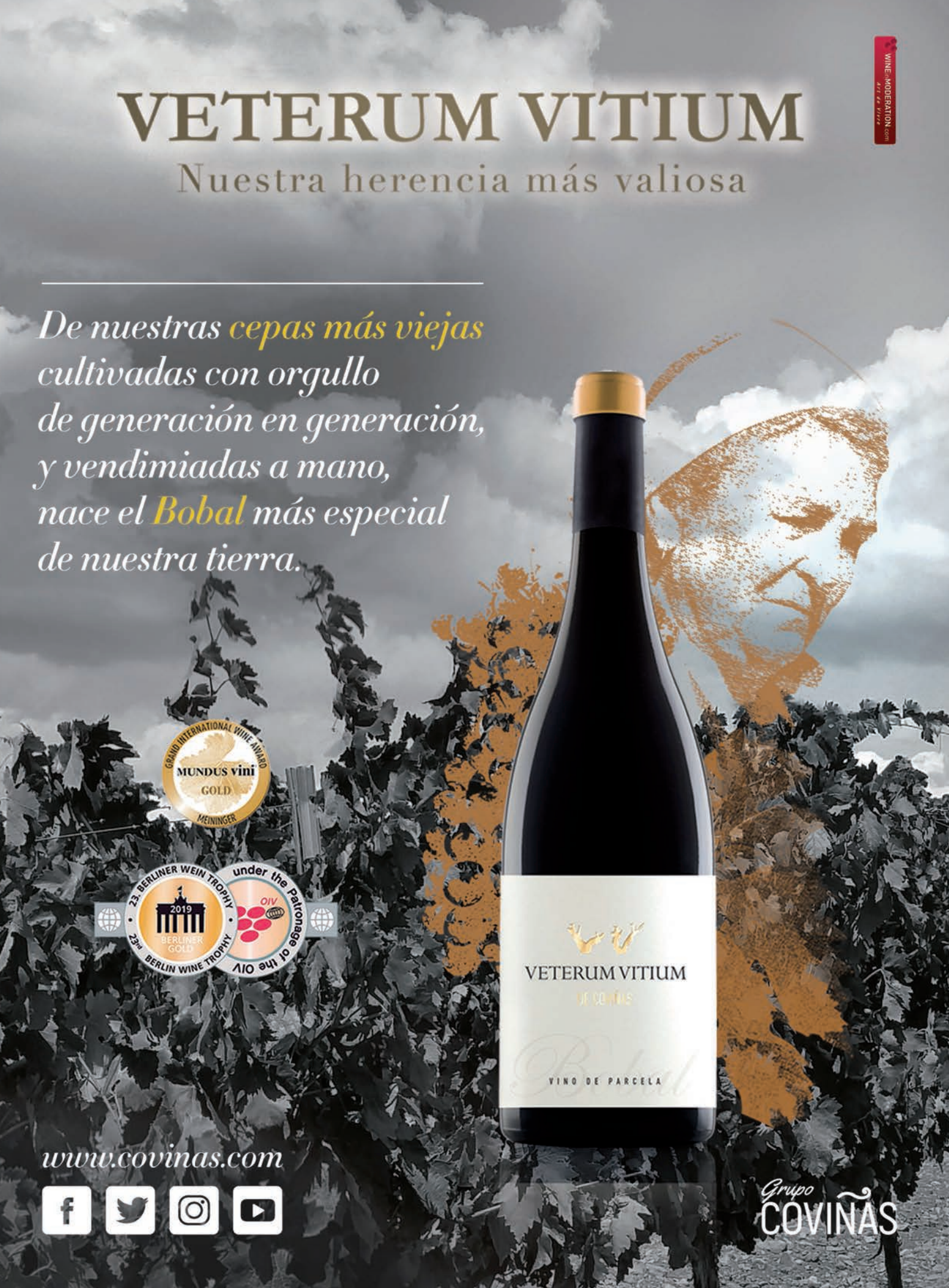
D.O.: Alicante
Variedad: 70% monastrell y 30% syrah
Características: Intenso color rojo cereza con tonos violáceos. Profundo aroma en el que se distinguen notas de violetas rodeadas de un fondo de frutas negras maduras, especias y toques balsámicos. Poco a poco, tras una suave aireación en la copa su complejidad se acrecienta y aparecen recuerdos sutiles a dátiles, higos, pastelería y monte bajo. En boca se muestra estructurado y sumamente afrutado. Su tanino maduro recuerda un tacto aterciopelado y garantiza una larga vida a este vino. Un final muy largo impregna el paladar de notas especiadas, balsámicas y minerales.

BODEGAS BOCOPA
Paraje Les Pedreres
Autovía A-31, Km. 200-201
03610 Petrer (Alicante)
Tel.: 966 950 406
www.bocopa.com

VETERUM VITIUM

Nuestra herencia más valiosa

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



www.covinas.com

Grupo COVIÑAS

Premios Ecovino 2020

Resultados de la XI edición

El palmarés fue presentado tras la cata ciega celebrada el 15 y 16 de julio en la sala de Análisis Sensorial del Complejo Científico-Tecnológico de la Universidad de La Rioja, donde se valoraron doscientas referencias procedentes de 22 regiones vitícolas.



Por regiones, la DOCa Rioja es la gran vencedora de la undécima edición, con 2 Grandes Oros, el Premio Especial Rivercap al Mejor Ecodiseño, 6 Oros y 10 Platas. Le siguen Penedés (2 Grandes Oros, 2 Oros y 2 Platas), Jumilla y La Mancha (1 Gran Oro, 2 Oros y 2 Platas), Tierra de Castilla (Premio Especial Laffort al Mejor Ecovino Sin Sulfitos Añadidos, 2 Oros y 1 Plata) y Tierra de Castilla y León (1 Gran Oro).

El Mozo Wines ha obtenido un Gran Ecovino de Oro con su Herrigoia 2019, y también Bodegas Cornelio Dinastía con su Vega Vella Crianza 2016, Albet i Noya con su Chardonnay Col·lecció 2016, Pago de la Oliva con su Deja Vu Rosado 2019, Bodegas San Dionisio con su SF Monastrell 2019, Llopart con su Llopart Leopardi Brut Nature Larga Crianza 2013 y Yuntero con su Mundo de Yuntero Blanco 2019.

Además, se ha concedido el Premio Especial Laffort al Mejor Ecovino Sin Sulfitos Añadidos al vino Bohem Tempranillo No Sulphur Added 2019, de Bodegas Latúe. Y el vino Costalarbol Blanco 2018, de Bodegas Las Cepas, se ha hecho con el Premio Especial Rivercap al Mejor Ecodiseño, donde se han valorado aspectos como el gramaje del vidrio (396 gramos, en este caso), el tipo de corcho (certificado PEFC), de cápsula y etiquetado, el empaquetado y, en general, todo lo que tiene que ver con el impacto medioambiental que genera el envase.



Bodegas más premiadas

Las bodegas situadas en lo más alto del podio son Cornelio Dinastía y Albet i Noya, con 1 Gran Oro, 2 Oros y 1 Plata cada uno. Le siguen Bodegas Latúe con 1 Premio Especial, 1 Oro y 3 Platas; San Dionisio y Yuntero con 1 Gran Oro y 1 Oro; Llopart con 1 Gran Oro y 1 Plata, además del EcoMosto de Plata; Las Cepas con 1 Premio Especial y 1 Plata; El Mozo Wines y Pago de la Oliva con 1 Gran Oro; Arriezu Vineyards, con 3 Oros y 2 Platas; Robles con 3 Oros; Quaderna Via con 1 Oro y 3 Platas; Castillo de Mendoza con 1 Oro y 2 Platas; Casa Primicia, Covides y Vega Tolosa con 1 Oro y 1 Plata. Además han obtenido un Oro las bodegas Carchelo, Viñas de Piedrahita, A. Velasco e Hijos, Uveste, Murviedro, Evine, N. S. de Manjavacas, Gardel y Altolandon. BSI (San Isidro) y Bagordi han conseguido dos Platas cada una y se han llevado una Plata Lezaun, Vallefrío Nueva, Celler Batea, N. S. de Vico, Nodus, Crisve, Palacios Remondo, Fernández Pons, Las Calzadas, Don Jacobo y Alcardet.

Las Denominaciones de Origen triunfadoras

En cuanto a denominaciones, Rioja destaca con 2 Grandes Oros, un Premio Especial, 6 Oros y 10 Platas. También se sitúan en lo alto del palmarés otras DO/IGP como Penedés (2 Grandes Oros, 2 Oros y 2 Platas), Jumilla y La Mancha (Gran Oro, 2 Oros y 2 Platas), Tierra de Castilla (Premio Especial, 2 Oros y una Plata) y Tierra de Castilla y León (Gran Oro). Además, Rueda se ha hecho con 2 Oros y 2 Platas; Cava con 2 Oros y 1 Plata; Montilla-Moriles con 2 Oros; Navarra con un Oro y 4 Platas y Toro, Alicante, Yecla y Bajo Aragón con 1 Oro. Por su parte, han obtenido un Ecovino de Plata tres regiones vitícolas más: Valencia, Terra Alta y Ribera del Júcar. Como novedad este año se ha otorgado un Eco-Mosto de Oro a Ekolo, por su Zumo de Uva Ekolo Bio, procedente de uvas de la variedad Cabernet Sauvignon de Navarra y un EcoMosto de Plata a Llopart por su Mosto Flor Xarel·lo.

✳Más información:
www.premiosecovino.com





Bodegas Cornelio Dinastía

No cabe duda de que Bodegas Cornelio Dinastía ha llegado a lo más alto para quedarse, tanto con su línea Cornelio, de vinos tradicionales, procedentes de viñedos antiguos, elaboración artesanal y sostenible, como con su amplia gama de vinos ecológicos Vega Vella, procedentes de viñedos en agricultura ecológica desde hace casi tres décadas.

Por segundo año consecutivo el certamen Ecovino premia a uno de sus vinos ecológicos Vega Vella con un Gran Oro. Esta valiosa medalla, junto con dos oros y una plata, convierten a la bodega riojana en la gran triunfadora de esta edición, consolidando así la posición del año anterior.

Si el año pasado los premios los copaban sus blancos y rosado, este año los vinos tintos han tenido un papel preponderante, obteniendo el Vega Vella Crianza 2016 el codiciado Gran Oro y el Vega Vella Graciano el Oro. Y, con este Oro, el Graciano ya suma tres, algo de lo que la bodega se muestra especialmente orgullosa, dada la dificultad de cultivar, vendimiar y elaborar esta uva.

Han sido también premiados el Vega Vella Blanco Fermentado en Barrica (sauvignon blanc y garnacha blanca), otro vino emblemático de la bodega, coleccionista de oros, y el triunfador de la anterior edición, Vega Vella Blanco Joven (sauvignon blanc y garnacha blanca), con Oro y Plata respectivamente.

Bodegas Cornelio Dinastía nació con una clara vocación de calidad y respeto a la tipicidad del Rioja y, a juzgar por los resultados cosechados en las últimas ediciones de los certámenes nacionales e internacionales más prestigiosos, damos fe de que lo ha conseguido. ❋



BODEGAS CORNELIO DINASTÍA
Ortega y Gasset, 17 · 26007 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 742 249 · www.bodegascornelio.com

Señorío de Fuenteálamo Monastrell Tinto y Rosado



NOTA DE CATA

Nombre: Señorío de Fuenteálamo Monastrell Ecológico
D.O.: Jumilla
Variedad: Monastrell
Características: Color rojo violeta con aromas de fruta madura con notas balsámicas. En boca suave y sabroso, fresco y equilibrado con buena sensación final.

Bodegas San Dionisio (Fundada en 1957), se encuentra situada en Fuente-Álamo, una población de Albacete. Durante siglos, generación tras generación, los viticultores de la bodega han desarrollado técnicas de cultivo que hoy en día permiten aprovechar al máximo las excepcionales condiciones de la meteorología y del suelo para que a partir de una escasa producción y lenta maduración, elaborar unos vinos de gran complejidad y fuerte personalidad con alta concentración de aromas y polifenoles, siendo la variedad predominante la monastrell con la que elaboran los dos vinos ecológicos que hoy nos presentan.❋

BODEGAS SAN DIONISIO
Carretera de la Higuera, s/n · 02651 Fuente-Álamo (Albacete)
Tel.: 967 543 032 · www.bodegassandionisio.com

NOTA DE CATA

Nombre: Señorío de Fuenteálamo Rosado Ecológico
D.O.: Jumilla
Variedad: Monastrell
Características: Aromas varietales elegantes a flores y frutas rojas. Paso en boca ligeramente ácido, transmite sensaciones de frescura con agradable sensación final. Aspecto brillante y limpio con tonalidades frambuesa.





Deja vu Rosado 2019

Un rosado como los de antes, traído a esta época



Con este vino Bodegas y Viñedos Pago de la Oliva nos incitan a volver a sentir aquellas sensaciones de los rosados como se hacían antes, color y boca intensos para un vino lleno de matices y expresividad.



Si hablamos de Pago de la Oliva, hablamos necesariamente de una familia. La pasión e ilusión se apoderaron de ellos hace ya casi treinta años, soñando con un gran vino que lleve su nombre y con el que sentirse orgullosos.

Son ya tres generaciones a las que José Barbero ha transmitido esta manera de entender la vida, la disciplina por las cosas bien hechas, su afán de superación.

Una familia con principios y valores, que desde la humildad y honestidad afrontan el futuro escribiendo su propio destino.

Entre las referencias que elaboran se encuentra el vino ecológico Deja vu Rosado 2019. Deja vu significa esa sensación de estar viviendo algo que ya viviste en el pasado. Eso mismo quieren que sientas cuando pruebes este vino, el rosado auténtico de hace años que tendrás aún en el recuerdo. Se trata de un rosado de "sangrado", donde la uva tempranillo estrujada y despalillada se encubó en un depósito durante 6 horas, procediendo luego a su sangrado o escurrido, obteniendo un mosto rosado muy limpio. Este mosto fermentó en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de 16º a 18º C, permaneciendo con sus lías durante 2 meses. Estabilizado y filtrado, el vino se embotelló en el mes de enero de 2020, ofreciendo toda su frescura y potencial aromático. ❋

Un vino fresco y goloso ideal para el verano

Más información: www.pagodelaoliva.com

Nota de cata

Vino de la Tierra de Castilla y León
Variedad: Tempranillo
Características: Es un vino vestido de bonito color rosa fresa, mostrando en la nariz una elevada intensidad aromática, dominando los tonos de frutas rojas: fresa y frambuesa, con algunos matices vegetales: menta e hinojo. Ofrece una boca fresca, golosa, de notable cuerpo y una buena longitud, terminado en una explosión de aromas.
Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 12 meses.

Burbujas ligeras

Seabourn



En Francia al vino de aguja lo llaman *pétillant* y en Italia *frizzante*. Se trata de vinos –generalmente blancos– con finas burbujas que generan una divertida sensación de cosquilleo en el paladar. Frescos, suaves y refrescantes, son ideales para acompañar aperitivos y comidas ligeras. Los vinos perfectos para consumir en verano por los que apuestan las bodegas para ganarse al público joven.

Vinos de AGUJA

En España fue Bodegas Pinord la pionera en su elaboración, hace casi ochenta años, concretamente en 1942. Desde entonces ha llovido mucho y los vinos de aguja han pasado por diferentes fases en cuanto a producción y consumo. Actualmente disfrutan de un momento dulce ya que hace unos años empezaron a ponerse de moda. Los datos avalan esta tendencia: el pasado año aumentó la facturación de los vinos de aguja en España según el último informe del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV). Y es que aunque tradicionalmente no se les ha dado la importancia que merecen, a nivel de consumo cada día son más apreciados por los consumidores especialmente entre los jóvenes. Poseen una baja graduación alcohólica (entre los 5º y los 10º) y debido a su frescura y a su chispeante carbónico, son perfectos para acostumbrar al paladar al vino o simplemente para disfrutar del vino de una manera informal, sin la solemnidad que requieren los grandes reservas, que suelen descorcharse solo en ocasiones especiales. Los vinos de aguja son todo lo contra-

Supper Stars





Nikki Beach Ibiza

rio, perfectos para improvisar una copa de bienvenida, a la hora del aperitivo, para brindar con los amigos, con los arrocitos frente al mar, con el tentempié suave de la tarde, con un buen el marisco a la luz de las velas… Como rezaba aquel clásico eslogan de bombones, "no se necesita una ocasión especial para disfrutarlos, simplemente porque hoy es hoy". Y eso es precisamente lo que más nos apetece este verano, disfrutar de los buenos momentos sin necesidad de buscar una excusa. Aunque seguro que tras los meses vividos, como diría Sabina, 'nos sobran los motivos'.

¿En qué zonas podemos encontrarlos?

Encontraremos buenos ejemplos en:

- **Valladolid**
- **Zamora**
- **Vinos de la Tierra de Castilla y León**
- **Valencia**
- **D.O. Catalunya**

Mood Rooftop Bar de The One Barcelona



Maridaje

Aunque el vino de aguja puede tomarse solo como aperitivo o entre horas, casa muy bien con platos ligeros y frescos. Sin duda sus grandes aliados son los pescados y mariscos y ahora en verano también las barbacoas. Las carnes blancas, las ensaladas, los arroces y el sushi también son buenos compañeros. Los más dulces (dependerá de la variedad utilizada) también son perfectos para acompañar los postres de fruta, pasteles de chocolate o tartas heladas.

¿Sabías que…?

- **Las burbujas de los vinos de aguja son muy finas y se desprenden muy lentamente sin formar espuma.**
- **La aguja de un vino puede resultar blanda, potente, agradable, delicada, tosca, picante, elegante... una percepción que solo descubriremos en boca, ya que visualmente las burbujas son casi imperceptibles.**
- **El gas carbónico procede de su propia fermentación aunque en ocasiones puede ser añadido después, en ese caso debe aparecer especificado en la etiqueta del producto.**
- **El gas carbónico proporciona al vino sensaciones gustativas y además tiene la facultad de resaltar los aromas.**
- **La presión máxima para estos vinos no puede superar las tres atmósferas a 20 grados.**
- **Si bien es cierto que la inmensa mayoría de vinos de aguja son blancos, también encontraremos en el mercado rosados e incluso algún tinto.**
- **Se recomienda consumirlos en el mismo año de su embotellado para apreciar bien su frescor y el encanto de sus pequeñas burbujas.**
- **Para su perfecto disfrute deben servirse a la temperatura adecuada: entre 6º y 8ºC**

¿Podemos decir que el vino de aguja es un vino espumoso?
La respuesta es sí. Según el Reglamento de la Unión Europea que regula legalmente la elaboración y el etiquetado de los vinos, los vinos de aguja se clasifican dentro de la categoría de vinos espumosos, los conocidos como vinos "con burbujas". Según el Sapiens del Vino "Los espumosos más emblemáticos y prestigiosos son los elaborados mediante el método champenoise o tradicional —como el champán y el cava—, en el que el carbónico (CO_2) es fruto de una segunda fermentación en botella de lo que ya era un vino acabado. Si esta segunda fermentación se realiza en grandes depósitos estancos —como en el caso del prosecco— el método se llama charmant o cuvée close, y se percibe como un proceso algo más masificado. El carbónico puede generarse también en la primera —y única— fermentación. Es el caso del método ancestral que, como su nombre indica, fue probablemente el primero en ser utilizado cuando no se entendía muy bien el proceso de las fermentaciones, y los vinos espumosos surgían casi por azar. En este caso, la fermentación alcohólica comienza en depósito, pero es detenida de manera intencionada. El mosto semifermentado se embotella, de modo que, al volver a arrancar, el carbónico que ha generado se disuelve y se integra en el vino. Fruto de una sola fermentación es también el vino de aguja o pétillant, aunque en este caso la fermentación única no se interrumpe y se realiza en depósitos. El vino resultante, filtrado, con sus leves burbujas, genera una sensación de cosquilleo".

Son vinos alegres, frescos, frutales y muy refrescantes, ideales para el verano

¿Con qué variedades de uva se elaboran?
Las variedades de uva que se utilizan para elaborar los vinos de aguja no son especiales ni diferentes a otros vinos. Eso sí, para los blancos son habituales las mismas que para hacer cava –macabeo, xarel·lo y parellada– pero también son frecuentes los elaborados con verdejo o albariño o con moscatel, en este caso para conseguir vinos más dulces. En cuanto a los rosados es frecuente el uso de syrah, tempranillo o merlot entre otras. Para los tintos, que son minoritarios, se suelen usar variedades como tempranillo o trepat.❋

La Nansa Blanco

Un xarel·lo ecológico muy refrescante

Actualmente, el consumo del vino de aguja se ha ampliado considerablemente, pero Pinord fue una bodega pionera, abriendo el camino a este tipo de vinos hace casi ochenta años. Para este verano nos sugieren disfrutar de La Nansa Blanco, un 100% xarel·lo certificado como ecológico.

La historia de Bodegas Pinord se remonta a más de ciento cincuenta años, cuando en su propiedad de Sant Cugat Sesgarrigues, la familia Tetas comenzó a elaborar vinos blancos y tintos, procedentes de uvas de cultivo propio, que ya entonces se elaboraban y criaban siguiendo los tradicionales métodos artesanales propios de la zona.

Es en 1942, cuando Josep Maria Tetas creó la actual bodega, instalándola en Vilafranca del Penedès, a tan sólo cuatro kilómetros de la finca original. Curioso y emprendedor, Josep Maria fijó su atención en esas pequeñas cantidades de carbónico que desprenden, espontáneamente, algunos vinos jóvenes como los vinos "petillants" franceses o los "frizzantes" italianos y comenzó a investigar en el modo de elaboración para poder fijar ese carbónico en el vino. Así, tras varios años de pruebas y de mejoras en el proceso, acaba viendo la luz el primer vino de aguja en España. De eso hace setenta y ocho años. Los primeros vinos de Aguja fueron la familia de los Reynal, años más tarde Pinord lanzó la familia de La Nansa, elaborados con variedades distintas y, más recientemente, el Moscato Mediterráneo, vino más dulce, ideal para el aperitivo. ❋

Más información:
www.pinord.es



Nota de cata

D.O.: Penedès
Variedad: Xarel·lo
Características: Se hace una selección de las uvas, se prensan y se fermentan, su final de fermentación se realiza en depósitos herméticamente cerrados para que el co_2 de la fermentación de los azúcares propios de la uva queden retenidos en el propio vino, de donde se obtienen sus finas burbujas, creándose este esplendido vino de aguja. A la vista es transparente y cristalino de color amarillo pálido, con tonalidades verdes. Se observa el desprendimiento de las finas burbujas, que suben a la superficie, formando una leve corona. En nariz destaca por su intensidad aromática de carácter afrutado, sobresalen el plátano verde, la manzana y el albaricoque. En boca es fresco, fino, en el que continúan destacando las frutas. Sus finísimas burbujas lo hacen refrescante, con cuerpo suficiente teniendo un postgusto largo que deja una sensación final muy equilibrada.
Maridaje: Arroces de pescado, arroces mixtos, crustáceos, ensaladas de arroz o pasta, marisco en salsa, moluscos, pasta con salsa de tomate o salsas marineras, pescado blanco, pescados con salsa y pizza.
Temperatura de servicio: 6ºC



Marina Party!



NOTA DE CATA

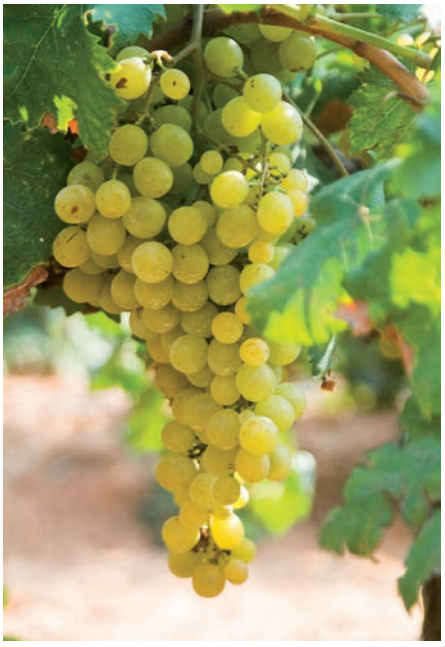
Variedad: Moscato
Características: Tiene un hermoso color amarillo brillante. Muy afrutado en nariz, con recuerdos a fruta blanca como la pera y la manzana, y tonos de fruta cítrica mediterránea. En boca es refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

BODEGAS BOCOPA
Paraje Les Pedreres
Autovía A-31, Km. 200-201
03610 Petrer (Alicante)
Tel.: 966 950 406
www.bocopa.com



Bodegas Bocopa nos presenta este *frizzante* fruto de su buen hacer. Treinta años de tradición y experiencia se aúnan en estas bodegas de vino en Alicante para dar forma a los mejores vinos de la provincia. Y es que Bodegas Bocopa ha sabido explotar todo el potencial del sol de Alicante en sus vinos: vino fondillón, vino blanco, vino espumoso y un magnífico vino tinto provenientes de cultivos donde la uva es seleccionada para dar siempre el vino más sabroso. Así, cultura vinícola y profesionalidad se mezclan en estas bodegas para dar lugar a los mejores vinos de Alicante. La compañía, que representa más del 50% de la producción vinícola de la provincia y asegura haber recibido más de 650 distinciones a lo largo de su trayectoria, posee unos 250 socios viticultores, 50 trabajadores y 4,6 millones de botellas vendidas al año. En esta ocasión nos sugieren Marina Party! un vino blanco *frizzante* elaborado con uva moscato que tiene solo 5,5 grados de alcohol. Es dulce, desenfadado y divertido, con una burbuja fina y agradable que le otorga gran expresividad, carácter y sabor mediterráneo. Un vino ideal para consumir a cualquier hora, su paladar refrescante le hace idóneo tanto con aperitivos como con comidas ligeras y postres.❋

Reymos Selección Dulce



Bodegas Reymos –fundada en el año 1918– es la primera cooperativa vitivinícola constituida en tierras valencianas y una de las más antiguas de España. Está situada en la localidad valenciana de Cheste, un término con una altitud media de 218 metros sobre el nivel del mar cuyo microclima, condiciones del suelo y proximidad al mar lo hacen idóneo para el cultivo y desarrollo de la variedad moscatel. Con ella se elabora Reymos Selección Dulce. Un espumoso que nace de una cuidada elaboración con las mejores uvas de moscatel, cuyo inconfundible sabor y aroma, envueltos en su suave espuma, aportan elegancia a aperitivos y postres. Reymos Selección Dulce es el aliado perfecto tanto en el día a día como en celebraciones especiales. ❋

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



NOTA DE CATA

D.O.: Valencia
Variedad: Moscatel
Características: Color amarillo verdoso con reflejos céreos y perleo fino y persistente. En nariz destacan elegantes y sutiles aromas a fruta fresca, con matices de flores blancas. En boca aparece la uva recién vendimiada. Varietal, redondo, aterciopelado, equilibrado, espuma suave y envolvente. Persistencia larga, fresca y equilibrada. Muy adecuado como copa de bienvenida y/o aperitivo. Ideal para acompañar a los quesos y al foie y también en los postres. Servir entre 5º y 8ºC.

Estrella de Murviedro Moscato y Estrella de Murviedro Rosé

Dos opciones a elegir



Los *frizzantes* han llegado para quedarse y su carácter festivo y refrescante los convierte en la mejor elección para las calurosas tardes mediterráneas de verano. Murviedro nos ofrece dos, a cuál más tentador.

Bodegas Murviedro, la filial española del Grupo Schenk, cuya escritura de constitución data del 27 de agosto de 1927, cumple este mes 93 años en manos de la misma familia que la vio nacer y manteniendo los valores propios de una empresa familiar que ha sabido profesionalizarse y adaptarse a los nuevos tiempos. Y ahora los vinos de aguja o *frizzantes* empiezan a estar de moda. Para este verano son sugieren *Estrella de Murviedro Moscato* y *Estrella de Murviedro Rosé.* Dos *frizzantes* resultado de toda la experiencia de esta bodega aplicada para obtener dos referencias de gran expresividad, carácter y sabor mediterráneo a partir de variedades de uva clásicas de los mejores viñedos valencianos. ✻ **Más información: www.murviedro.es**

Nota de cata

Nombre: Estrella de Murviedro Moscato
D.O.P.: Valencia
Variedad: Moscatel
Características: Color amarillo brillante con reflejos verdosos.
Aroma muy afrutado, con recuerdos a fruta blanca como la pera y la manzana con notas de fruta cítrica mediterránea. En boca es refrescante, sabroso y joven. Aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.
Maridaje: Ideal para tomar como aperitivo e incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y paellas.
Temperatura de servicio: 4ºC





Nota de cata

Nombre: Estrella de Murviedro Rosé
D.O.P.: Valencia
Variedad: 35% tempranillo, 35% bobal y 30% moscatel
Características: De color cereza intenso con reflejos violáceos y finas burbujas. Aroma muy afrutado, intenso y fresco que recuerda a notas de frutas frescas maduras.
Sabor refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.
Maridaje: Ideal para tomar como aperitivo e incluso para acompañar todo tipo de pescados, mariscos y paellas.
Temperatura de servicio: 4ºC


LA
RIOJA

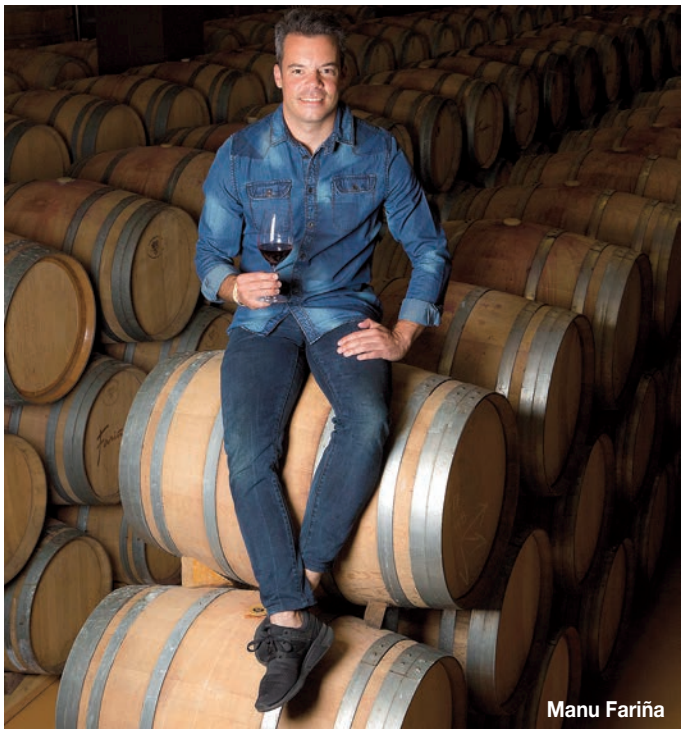

RESERVA
PARA VOLVER
Al instante en el que las risas, el atardecer y el vino se fijaron en tu recuerdo.
Esas pequeñas cosas que tanto hemos echado de menos.
#RESERVALARIOJA
www.lariojaturismo.com

Nuevos viticultores
JÓVENES Y APASIONADOS

En la mayoría de regiones españolas se ha trabajado la vid durante siglos. Un oficio sacrificado y en muchas ocasiones poco reconocido, que llevó a muchos jóvenes a abandonar la tierra. Ahora, afortunadamente, no son pocos los que han decidido continuar con la tradición o empezar de cero siguiendo su pasión por el vino.



Beatriz Fernández


Manu Fariña

La mayoría de viticultores de 'nueva generación' han nacido en familias que se han dedicado a su elaboración durante años, aunque no pocos exploraron otros campos antes de sentir 'la llamada' de la tierra, de la vid, de los ancestros... Otros han decidido iniciar su propia saga empezando de cero. Eso sí, todos tienen en común un objetivo: recuperar las mejores vides y variedades autóctonas de cada región apostando al mismo tiempo por la ecología.

Luis Gutiérrez, el 'hombre' de Parker en España, los define así: "Estas personas únicas viven para enseñar la singularidad de sus viñedos, de sus pueblos y de sus paisajes a través de una botella que pueda trasladar a ese sitio y a ese momento al que la beba. Son los nuevos viñadores. Una nueva generación de viticultores españoles".

Y es que si queremos conocer mejor a la nueva generación de viticultores españoles no debemos dejar de leer el libro de Gutiérrez llamado *Los nuevos viñadores.* Un relato sobre la nueva generación de viticultores españoles, su historia personal y su trabajo. Se trata de los retratos de: Envínate, Comando G, Eduardo Ojeda, Iñaki Otegi, Jorge Monzón, José María Vicente, Pablo Calatayud, Pedro Rodríguez, Pepe Raventós, Rafa Bernabé, René Barbier y Sara Pérez, Ricardo Pérez Palacios, Rodrigo Méndez y Telmo Rodríguez. En palabras del propio autor: "Presentamos en el libro 14 perfiles, todos diferentes, una selección personal mía, que cubre la mayoría de la geografía vitícola española. Hay otros, pero estos son los que están. Sus perfiles hablan de historias, de paisaje, de viñedo y de gastronomía, de pasión y de tradición. Encontrarán un lado humano muchas veces obviado y el contexto de lo que hay en la botella".

Sin duda, un libro de lectura apasionante para estas vacaciones. Sin embargo, como él mismo dice "hay otros", así que hemos decidido añadir a su lista algunos nombres como por ejemplo el de Leticia Pérez Cuevas, la responsable de viticultura de bodega Queirón, un proyecto familiar que lleva más de diez años de gestación en Rioja Oriental. "Pertenezco a una familia de varias generaciones de viticultores y aunque estuve unos años trabajando en la Agencia Espacial Europea, en el fondo sabía que regresaría más temprano que tarde a la viña, que es una forma única de estar en contacto con la naturaleza", nos cuenta Leticia. Y añade: "Siempre hablo con mucho respeto de todas las personas que nos han precedido. Estoy convencida de que hemos recibido un legado extraordinario y lo que tenemos que hacer es conservarlo y preservarlo siendo muy fieles a sus conocimientos. Quizás nosotros

Telmo Rodríguez





Fernando García y Daniel Gómez

tengamos una sensibilidad especial con respecto al equilibrio ecológico y la biodiversidad. Todo el conocimiento científico al que tenemos acceso lo tenemos que poner al servicio del equilibrio y la calidad. Además, debemos intentar satisfacer a los consumidores actuales, que persiguen la autenticidad, que el vino le hable de algo real, de algo palpable, que en una botella seamos capaces de trasladar una emoción".

Por su parte, Léo Cuisinier y Lucas Chazallet de la bodega L'Infernal, en el Priorat, reflexionan sobre lo que ellos, como nueva generación, pueden aportar: "La última generación ha sabido desarrollar el paisaje vitícola de una manera espectacular, dándole una dimensión internacional y más cualitativa. Nuestro papel será el de formar parte de la lógica ambiental. Llevar al máximo las reflexiones sobre la gestión de nuestros viñedos para entrar en un enfoque responsable, proponerlo y participar en esta toma de conciencia colectiva".

Beatriz Fernández, de la bodega zamorana Liberalia, añade: "Siempre es muy positivo que nuevos aires se incorporen a este mundo, todos aportamos y creamos, innovamos, en nuestras diferentes posibilidades, y el vino se desarrolla en la viña. En nuestra D.O. (la D.O. Toro) todo ha crecido bastante en pocos años: viñedos nuevos, nuevas plantaciones, nuevas elaboraciones, etc... la diversidad siempre es positiva y enriquece". Finalmente, Manu Fariña, Director Técnico de Bodegas Fariña (D.O. Toro), nos confiesa que ha vivido el mundo del vino desde dentro desde que era niño "y eso te va enganchando". Y añade: "La generación anterior dio el paso de la tecnificación y de la calidad, y en mi opinión, los nuevos viticultores, tenemos el reto de saber adaptar la forma de cultivar a las circunstancias climáticas actuales y a los gustos de los consumidores. Tenemos que pensar más en el consumidor final".✻

Leticia Pérez Cuevas



Léo Cuisinier y Lucas Chazallet



Queirón

Cuando la viticultura habla de paisajes



El viñedo de La Pasada, situado a más de 780 metros de altura en la Sierra de Yerga, es uno de los grandes tesoros de Queirón en Quel

Nace en Quel la bodega Queirón, la apuesta de Ontañón Familia por un espacio extremo e histórico de Rioja a través de viñedos viejos, variedades autóctonas y viticultura de afinidad al territorio

Cada día en el viñedo nos produce un asombro; es un pequeño acontecimiento cotidiano, un descubrimiento de un detalle de una de nuestras antiquísimas garnachas o cómo reacciona el tempranillo en el viñedo de 'La Pasada', a casi 800 metros de altura". Así describe Leticia Pérez Cuevas, ingeniera y responsable de viticultura de bodega Queirón en Quel, la filosofía de un proyecto familiar que lleva más de diez años de gestación en esta zona de Rioja Oriental y que basa buena parte de sus pilares en la recuperación de viñedo viejo, cultivos en alturas extremas, variedades autóctonas y una afinidad radical con el territorio. "Queremos que los vinos expresen nuestro paisaje", añade.

Esta nueva bodega hunde sus raíces en la figura de su padre, Gabriel Pérez, viticultor, que fundó a finales de los años ochenta Ontañón en Rioja y que desde el primer momento apostó por recuperar la viticultura tradicional de su lugar de origen. "Queirón es su gran sueño: viñedos de nuestro pueblo que ha recuperado y mimado de forma obsesiva y la nueva bodega, que brota en el corazón de un increíble Barrio de Bodegas del Siglo XVIII. Mi padre plantaba en zonas recónditas cuando la mayoría arrancaba y se empeñó en recuperar variedades y estilos de hacer vino, en rescatar la memoria de una zona de Rioja muy desconocida pero que posee un potencial increíble, por sus suelos, por su altura y por la tradición viticultora de sus gentes".

Quel es un pueblo que se abraza al río Cidacos, desciende desde Oncala en una sucesión de terrazas y laderas suaves que se abren lentamente hacia el valle del Ebro. Aquí se conjugan la influencia atlántica de la Sierra de Cantabria; el alma continental de las estribaciones de la Demanda y la luz mediterránea de la apertura del valle del Ebro hacia los espacios más cálidos de Rioja Oriental. Esta concurrencia, junto a los cultivos en altura, contribuye a dotar a este enclave de un clima único para el cultivo de la vid y la elaboración de vino.

"El viñedo es nuestra razón de ser. Sin duda. Mi padre lo ha tenido claro desde el primer momento", dice Leticia, que entiende la viticultura como el conocimiento y el respeto al medio ambiente. "Viñedo sano en un suelo sano –'Vineam sana in solo sano'-, ya lo decían los romanos. Entendemos que el suelo y su biodiversidad son la base de la pirámide de la vida en nuestros viñedos. Cuidamos el suelo analizando sus características, disminuyendo el laboreo y permitiendo la cubierta vegetal espontánea".



Una de las viejas garnachas de El Arca, el viñedo singular de Queirón





Leticia Pérez Cuevas es la responsable de viticultura de bodega Queirón, un proyecto familiar que lleva más de diez años de gestación en Rioja Oriental

Dos vinos de Queirón

Mi Lugar / 2017 / Vino de Pueblo

Un paseo por cinco mircroparcelas de Quel, todas ellas a más de 600 metros de altitud. Coupage de garnachas viejas y tempranillo. Tres niveles de selección, en viñedo, racimo y grano. Todos los pasos se realizan íntegramente por gravedad para aprovechar la tradicional fórmula queleña de recepción de la uva. Profundo trabajo de maceración, con una pre-fermentativa de cinco días. 18 meses en barrica nueva de roble francés de primer año y seis meses de crianza en fudres.

El Arca / 2017 / Viñedo Singular

Una sola parcela. Quel en estado puro. Garnachas centenarias de un viñedo de menos de una hectárea que expresan como pocas la afinidad de una variedad con un territorio. Microselección del grano y elaboraciones individuales en barricas de roble donde fermentan con levaduras espontáneas del propio viñedo para fijar al máximo la expresión propia y natural de El Arca. Maloláctica en roble francés nuevo, crianza en sus propias lías ya muy finas en depósito con forma de huevo durante veinte meses en un proceso de maduración prolongado antes de afinarse en botella.

Viticultura racional

A Leticia le obsesiona practicar una viticultura lo más racional y equilibrada posible. Y pone un ejemplo: "Aportamos exactamente la materia orgánica necesaria para la vid y la cubierta vegetal, limitamos el crecimiento de la planta y no tenemos que despuntar ni realizar operaciones que suponen uso de tractores y emisiones de CO2. De hecho, los elementos nutricionales que aportamos al suelo provienen de mantillo de champiñón y de seta de plantas de compostaje cercanas. De esta forma ayudamos a nuestros vecinos a reciclar ese material y a nuestros suelos con materia orgánica de primera calidad".

Rubén, hermano de Leticia, elabora los vinos de Queirón. Cursó estudios de enología en la Universidad de La Rioja y disfruta conociendo y descubriendo otras regiones vitivinícolas del mundo como consecuencia de la pasión que desarrolla con el estudio constante de los vinos: "En el viñedo percibes la definición más exacta y concreta de cada vino y es en él donde todo comienza a coger forma, después lo esculpes y lo ensamblas, pero la viña es el principio de todo y siempre trato de ser lo más leal a lo que ella me pide", sostiene.

Queirón es un reto: "Hemos empezado con cuatro vinos, vinos que reflejan el territorio como Mi Lugar, que es una almazuela de diferentes microparajes y variedades de Quel. O El Arca, que es la expresión más nítida de un viñedo centenario de garnachas, que está etiquetado como singular pero al que me gusta llamar singularísimo. Otro de los vinos es Queirón de Gabriel: "Un reserva de 2011 que es un tributo a nuestro padre y que comenzamos a elaborarlo cuando él empezó a construir la bodega". El último vino en salir se llama Ensayos Capitales 1: "Este vino nos tiene emocionados. Es un monovarietal de graciano sin sulfuroso. Un trabajo de máxima sanidad en viñedo y un ejercicio de creatividad en bodega con fermentaciones paralelas. Va a sorprender porque supone un avance de la nueva memoria de Rioja. Adoro la tradición de nuestra región y cada paso que damos lo hacemos con un respeto máximo al Rioja, que es la vocación que nos inspira cada paso". ✻

Más información: www.ontanon.es



Liberalia

Beatriz Fernández Pujo

Beatriz es propietaria, directora comercial, de marketing y enoturismo de la bodega zamorana Liberalia. Aunque pertenece a una familia dedicada a la viticultura desde hace varias generaciones, no tuvo claro desde el principio que continuaría la tradición. Pero tras dedicarse, como ella misma califica 'a otros menesteres', acabó incorporándose al proyecto familiar.

Beatriz nos matiza en qué momento decidió trabajar en Liberalia. "Me incorporé en el momento que consideré que podría aportar algo. No solo comercialmente si no a todos los niveles. 15 años más tarde, aquí seguimos poniendo lo mejor de nosotros en el mundo del vino, elaborando 13 vinos diferentes con personalidad propia y artística. Tenemos 21 hectáreas de viñedo entre propio y controlado. El vino te envuelve, el viñedo te atrapa, y ¡cada día quieres más y más!".

Con respecto a los vinos que elaboran, Beatriz nos comenta: "La reina en los tintos es la tinta de Toro, con la que elaboramos vinos divertidos y para nada pesados, además, desde hace dos años hemos incorporado también un porcentaje de garnacha en algunas de nuestras elaboraciones, como el Liberalia Dos, pero también trabajamos con variedades autóctonas como moscatel y albillo, para elaborar un vino dulce, el Liberalia Uno. También se está viendo un aumento en elaboración de verdejo de la zona, variedad con la que elabamos Pajarita Verdejo. Y lo emparejamos hace un año con Pajarita Rosado (tinta de toro y verdejo), ¡ideales los dos con estos calores!. También verdejo y moscatel son variedades que incorporamos en nuestro espumoso Ariane, brut nature. Como veis, en esta bodega todo es posible. Incluso hacemos una edición limitada de un vino Hispano Luso donde fusionamos los dos tempranillos, tinta de Toro y tinta Roriz. Todas y cada una de las botellas de la gama Liberalia tienen una historia que contar y disfrutamos con cada una de ella y los clientes que las descubren".

Con respecto a las demandas del consumidor actual, afirma: "Creo que la tendencia desde hace años es clara, vinos con fruta, fruta y fruta... la madera debe de acompañar al vino, el vino de hacen la viña y las uvas son fruta. Por ello, desde hace años trabajamos por hacer que la madera sea lo más sutil posible, que acaricie al vino".

Beatriz también nos confiesa que los tres meses de confinamiento han sido duros pero que la tienda online ha funcionado genial. "Ha sido un balón de oxígeno, además de que los clientes de la misma han disfrutado de regalos y detalles personalizados en los envíos. Ahora hay que devolverles la confianza y todos ellos van reservando visitas a bodega para conocernos de primera mano, ya que hemos vuelto a abrir las instalaciones, con grupos reducidos por seguridad y con todas las medidas necesarias para que el cliente se sienta seguro. Además, he montando una pequeña terraza en el exterior de cara al viñedo, donde terminamos las visitas catando los vinos frente a la viña". ❋

Más información:
www.liberalia.es

L'Infernal

Léo Cuisinier y Lucas Chazallet



Hace dos años Léo Cuisinier y Lucas Chazallet, dos jóvenes viticultores de 24 y 25 años, se hicieron cargo como segunda generación de la finca situada en Torroja del Priorat (Tarragona) después de haber dejado su huella en Francia y en el extranjero. Su primera acción fue convertir todo en agricultura orgánica y aportar la frescura de la nueva generación al vino.



El viñedo fue plantado en 1998 por tres grandes enólogos franceses (a quien algunos amigos bautizaron como el "trio infernal"): Laurent Combier (Crozes Hermitage) Peter Fisher (Provence) y Jean Michel Gerin (Cote Roti), que unieron sus habilidades para cultivar cariñena, garnacha y syrah. Desde hace dos años, la nueva generación, Léo y Lucas, son los responsables de elaborar los vinos de esta bodega. Ellos mismos expresan así cómo llegaron al Priorat: "Buscábamos un gran terroir para producir vinos de autor que mezclaran complejidad, frescura y elegancia. Los grandes terroirs del Priorat nos permiten combinar estos parámetros de la mejor manera posible. Como tenemos la suerte de tener una gran parte de la finca plantada en la misma ladera de la montaña (de 200 a 600 m de altitud), podemos plasmar nuestros terruños de la mejor manera posible en nuestros vinos, y más aún en nuestras cuvées de parcela".

Nos comentan que apuestan por tres variedades de uva: garnacha, cariñena y syrah plantadas en tres terruños diferentes: pizarra púrpura, marrón y esquistos de granito. Y matizan: "El potencial que nos da el Priorat se encuentra naturalmente en los vinos. Es a través de nuestro trabajo diario como vinicultores que sublimamos este terruño excepcional. Las mentalidades están evolucionando hacia un consumo responsable, es decir: menos es más, agricultura que respeta el medio ambiente...".

Y aportan una última reflexión: "Los grandes vinos son el resultado del trabajo del hombre y la comprensión de su entorno. Los jóvenes pueden hacer vinos serios". ❋

Más información: www.linfernal.es

VINOS de *TRAMUNTANA*



El viento de Tramuntana que sopla en el Empordà, en la provincia de Girona, y la Sierra del mismo nombre situada al noroeste de la isla de Mallorca, influyen en los vinos que se producen en ambas zonas. Dos lugares ideales para viajar este verano físicamente o de forma sensorial a través de una copa.

TEXTO: LAURA MORALES. IMÁGENES CEDIDAS POR LA D.O. EMPORDÀ, EL PATRONAT DE TURISME COSTA BRAVA GIRONA Y EL CONSORCIO SERRA DE TRAMUNTANA PATRIMONIO MUNDIAL.

Un viento y una montaña que marcan el carácter

©Celler Martín Faixó, Cadaqués. Roger Lleixà. Arxiu Imatges PTCBG.



Los vinos, más allá de la aportación personal de virtuosos enólogos, son sobre todo fruto del *terroir* y de la climatología que afecta a las vides durante su crecimiento. En este caso el viento de Tramuntana en el Empordà y la Sierra de Tramuntana en Mallorca, son claves. Un viento y una orografía que comparten nombre y que marcan el carácter de sus vinos.

Vinos con D.O. Empordà

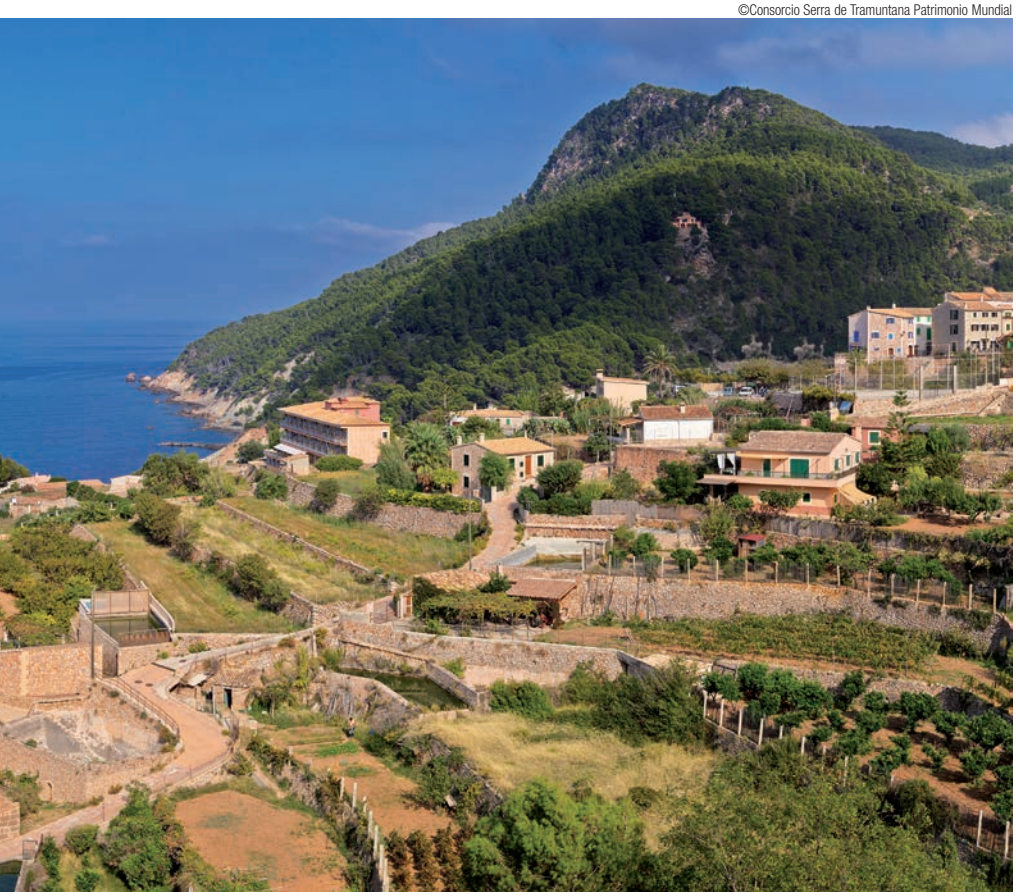
Para entender mejor cómo afecta el viento de Tramuntana a las vides, a los vinos e incluso a los viticultores, hemos hablado con algunos expertos de la zona para que nos lo expliquen en primera persona.

Toni Roig, Presidente de la Comissió Tècnica de la D.O. Empordà y bodeguero de Mas Llunes nos dice: "Los efectos de la Tramuntana se dejan sentir sobre todo el territorio. Afecta a la viña, al paisaje y a las personas. Desde siempre el Empordà ha sido tierra de artistas y genios más o menos alocados, y los viticultores y elaboradores no son ajenos a estos rasgos definitorios. Las viñas plantadas en terrenos ásperos, minerales y próximos al mar, afectadas por 'tramuntanades' frecuentes, muy adaptadas a estas condiciones extremas y muy conducidas por viticultores expertos, tienen en general una baja producción, con racimos que destacan por su buena maduración, su concentración, su mineralidad y su excelente estado sanitario. Los vinos del Empordà son un reflejo de estas características de la uva y del carácter creativo de sus elaboradores".

Delfí Sanahuja, enólogo de Perelada, añade: "La Tramuntana le aporta carácter, intensidad y personalidad a los vinos de la D.O. Empordà. Las viñas encaradas a la Tramuntana a veces aguantan rachas de viento de más de 100 Km/h, esto hace que estén muy arraigadas a la tierra y para mí es una viticultura heroica muy arraigada en el territorio". Carles Tauler, enólogo del Celler Oliveda aporta que "la Tramuntana, que es un viento fuerte y secante, provoca en la planta condiciones de estrés, cosa que hace que la viña active sus recursos para crear un fruto aromático, por eso los vinos del Empordà siempre tendrán ese potencial aromático".

Santi Roig –viticultor y elaborador de vinos en Roig Parals– afirma: La Tramuntana para mí quiere decir sanidad, quiere decir cosechar una uva en un estado muy óptimo de salud para elaborar grandes vinos. La Tramontana tiene muchos efectos positivos

©Consorcio Serra de Tramuntana Patrimonio Mundial



sobre la uva, pero siempre en la medida adecuada. Esperamos este viento después de las lluvias porque ayuda a secar y así evita la proliferación de plagas fúngicas. Para Roig Parals no es que la Tramuntana haga vinos diferentes, sino que tendremos racimos con otras características y a partir de aquí saldrá un vino. Cualquier efecto climático deja impronta en los racimos con los que haremos un vino, que cada añada será singular. En líneas generales los vinos de Tramuntana en el Empordà son frescos y complejos, con un volumen en boca explosivo y un final persistente, como si el viento fuerte del norte abrazara el vino en todo momento".

Finalmente, Pau Albó, del Departamento Técnico del Celler Cooperatiu d'Espolla, por su parte, tiene claro que la Tramuntana aporta "un rasgo diferencial respecto a otras zonas. Sobre todo con una parte de la que no hemos hablado: condiciona y marca mucho el carácter de los viticultores y por tanto de su manera de hacer y en definitiva de los racimos".

Está claro por tanto que la Tramuntana es un factor determinante en los vinos que se

PALETA DE SENSACIONES

DO Empordà
Vinos de Tramontana
www.doemporda.cat

Generalitat de Catalunya

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural: Europa inverteix a les zones rurals

WINE IN MODERATION

EMPORDÀ
CONSELL REGULADOR DE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN

©CRDO Empordà



©Roger Lleixà



Efectos de la Tramuntana...

- **Hace que las cepas estén más frescas y no sufran golpes de calor, puesto que este viento refresca las cepas los meses de verano**
- **Posee un alto poder fitosanitario, dificultando la propagación de hongos**
- **Aporta carácter, intensidad y personalidad a los vinos de la D.O. Empordà**
- **Condiciona y marca mucho el carácter de los viticultores**

©Mas Oller. Torrent. Joan Divi Figueras. Arxiu Imatges PTCBG



elaboran en la D.O. Empordà, que conforman una amplia gama. Los vinos tintos son de elevada calidad, con cuerpo, bien constituidos y armónicos, en ocasiones matizados por una cuidadosa crianza. Estos vinos de reserva y crianza presentan notas aromáticas muy características; son complejos, de sutil fragancia, con toques de especias, manteniendo siempre los aromas de la fruta y la planta. Una vez en boca se expresan con plenitud, sabrosos y muy agradables. También encontramos vinos blancos frescos y sabrosos, frecuentemente con variedades autóctonas, y rosados, caracterizados por un color cereza bien definido, una gran personalidad y aroma delicado, frescos y de graduación alcohólica moderada. Una singularidad de la zona es la Garnatxa de l'Empordà, vino dulce natural elaborado con la variedad de uva que le da nombre. Generoso, con el sabor propio de la uva madura, cálido y sedoso, virtudes que lo convierten en un vino de postres excepcional, junto con el otro vino dulce propio de la zona, el Moscatell de l'Empordà. Finalmente, los vinos ecológicos, las mistelas, los vinos de uva sobremadurada y los vinos espumosos completan la oferta vitivinícola del Empordà.

Vino de la tierra Serra de Tramuntana-Costa Nord

La Serra de Tramuntana de la isla de Mallorca está formada por tres pliegues superpuestos, constituidos por calizas del Jurásico, margas del triásico, y calizas y margas del mioceno. Los suelos son de tipo pardo o pardo calizo. La Serra de Tramuntana y la Costa Nord marcan la orografía de la zona, y a su vez dan nombre a la comarca vitivinícola. Ambas zonas se caracterizan por el contraste entre las montañas, de más de 1.000 m, y los valles localizados entre las montañas. Esta orografía permite la producción de uva en un microclima diferenciado, caracterizado por lluvias concentradas en el otoño y el invierno y veranos de temperaturas moderadas. En la Serra de Tramuntana se produce vino con la mención Vino de la tierra Serra de Tramuntana - Costa Nord, integrada por 18 municipios localizados al noroeste de la isla de Mallorca, entre el cabo de Formentor y la costa suroeste de Andratx. La actividad vitivinícola en esta zona posiblemente se inició con el asentamiento romano. Especial tradición tiene el vino de malvasía —característico de Banyalbufar—, cuyas primeras cepas puede que desembarcaran hacia el siglo XV o XVI procedentes de Italia.

La Serra de Tramuntana protege esta zona de los fríos vientos septentrionales, originando un microclima benigno, con veranos secos y calurosos e inviernos cortos. Para la elaboración de estos vinos solo se pueden utilizar uvas de las variedades tintas: cabernet sauvignon, merlot, syrah, monastrell, tempranillo, callet y manto negro y las blancas: malvasía, moscatel de alejandria, moscatel de grano menudo, moll, parellada, macabeo, chardonnay y sauvignon blanc. Destacan los vinos blancos monovarietales de malvasía y los de chardonnay. Los vinos de malvasía se caracterizan por su potencial aromático, predominan las frutas, con reminiscencias de pera y melón, son vinos secos, frescos, consistentes, complejos y bien estructurados. Los vinos de chardonnay son vinos aromáticos, que rememoran frutas tropicales, en boca son muy agradables y equilibrados, con un persistente y largo final. En relación a los vinos tintos, destacar que los vinicultores de la zona tradicionalmente se han especializado en la elaboración de vinos monovarietales, procedentes de cepas nobles como el cabernet sauvignon y el merlot. Son vinos de color muy intenso y potentes taninos, aptos para la crianza. Presentan aromas perfumados que recuerdan la ciruela y la cereza madura, con tonalidades de higo y de pasa.❋

Entrevista al responsable de promoción del C.R.D.O. Empordà: Carles Xuriguera

"La Tramuntana es un dedo divino que nos hace especiales"

Foto: DACO



¿Cómo diría que marca el viento de Tramuntana, típico de la zona, los vinos de la D.O. Empordà? ¿Qué características les imprime?
La Tramuntana es un viento higiénico que nos ayuda en el trabajo en la viña, sobre todo en el control de la humedad y, por tanto, en la lucha contra las plagas de hongos. Pero la Tramuntana va más allá. Nos da personalidad, construyendo una forma de ser y de vivir en esta parte del Mediterráneo. La Tramuntana nos exige astucia para cultivar, para producir, para ser y ella misma nos proporciona una manera de existir y pensar que a lo largo de los siglos ha quedado interiorizado en la genética autóctona y, también, en la de nuestros viñedos y vino. La Tramuntana nos toca y toca nuestros vinos para proporcionarnos una mirada distinta, un sentido vital único, un espíritu con el que elaboramos nuestros vinos. La Tramuntana es un dedo divino que nos hace especiales.

¿Por qué deberíamos elegir este verano el Empordà para hacer enoturismo?
Porque encontrareis nuestra casa con las puertas abiertas y descubriréis que también será vuestra casa. Porque os enseñaremos parajes preciosos, únicos. Porque os hablaremos de nuestra manera de ver la vida y beberemos juntos para entrelazar una amistad eterna. Porque os divertiréis. Porque os enseñaremos la belleza del alba cuando el sol toca el Cap de Creus. Porque probareis unos vinos excepcionales de garnacha roja y cariñena blanca junto con los mejores tintos de garnacha y cariñena. Porque os explicaremos el secreto de nuestro vino dulce. Porque comeréis como nunca. Porque os tocará la Tramuntana y os va a encantar, literalmente.

"En el Empordà encontraréis unos parajes preciosos y unos vinos excepcionales"

¿Cómo ha afectado la actual situación a la promoción de los vinos del Empordà?
Durante el confinamiento las ventas quedaron prácticamente paradas. Nuestros aliados naturales que son restaurantes y hoteles estaban cerrados, esto nos obligó a trabajar y mejorar nuestras ventas *online* y comunicarnos con nuestros compradores finales por redes sociales, para mantener el vínculo, para cuidar la relación. No fue fácil. Ahora parece que todo vuelve a su cauce aunque sea lentamente. Pero es una realidad distinta. Algo ha cambiado y tendremos que adaptarnos a ello, repensar mensajes, ferias, eventos… todo es un poco distinto.

El sector vinícola y la hostelería ampurdanesa han firmado el manifiesto 'Maridaje ampurdanés'. ¿En qué consiste?
Es una manifestación de nuestra voluntad de complicidad. Es una declaración de compromiso mutuo para cooperar y aprovechar las sinergias de cada sector. Son las ganas de salir del agujero con la unión de las fuerzas. La manifestación pública de nuestra alianza natural.

¿Qué acciones de promoción tienen previstas de cara a los próximos meses?
Trabajar para que el Empordà esté más presente en la capital catalana. Trabajar para conectarnos de una manera más eficaz con el resto del mundo. Explicar que es el Empordà a los países europeos, a Canadà, a Estados Unidos. Hay trabajo por hacer.❋



Familia Torres

CATALUÑA

Paseo vinícola y gastronómico

¿Eres de los que elige dónde ir de vacaciones para probar nuevas propuestas gastronómicas? Apunta en tu agenda: próxima escapada, Cataluña. En el panorama culinario catalán conviven los restaurantes vanguardistas con los que preservan el recetario tradicional pero con un punto común: la dieta mediterránea. Además, es una región con una enorme tradición vinícola con una interesante propuesta enoturística esperándote.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA AGÈNCIA CATALANA DE TURISME, LAS BODEGAS Y LOS RESTAURANTES



Cataluña es un territorio de unos 32 000 km^2, aproximadamente la superficie de Bélgica. Situada al nordeste de la península Ibérica, la conforman una gran variedad de paisajes, resultado de una geografía muy diversa. Por un lado, los Pirineos, con cumbres de hasta 3000 metros, que delimitan la zona norte del país, con un valle orientado al Atlántico, el Val d'Aran. Por otro lado, más de 500 kilómetros de costa mediterránea que alterna diferentes paisajes de norte a sur, y que culmina en el delta del Ebro. También el interior es un territorio de cultivos diversos y ganadería, con una tradición muy vinculada a estos productos.

La capital, Barcelona, fundada hace 4000 años, ha convertido su espíritu cosmopolita en un *hub* de intercambios e influencias llegadas de todos los continentes.

Cataluña es además un destino con una oferta turística muy variada en la que los vinos y la gastronomía juegan un papel fundamental.

UNA REGIÓN QUE TE HABLA DE VINO

En Cataluña el vino forma parte de su cultura y allí el enoturismo es mucho más que descubrir el mundo de sus vinos, es una manera de vivir experiencias, de acercarte a la historia de las bodegas, de conectar con las tradiciones y el entorno. Un paseo por el mundo vinícola que forman las once denominaciones de origen de vino y una de cava catalanas te ofrece la posibilidad de saborear vinos de muchas variedades y elaboraciones, aromas que perdurarán en tu memoria. Por ejemplo, el paisaje agrícola del Priorat, donde la orografía en terrazas de llicorella obliga a cultivar pequeñas propiedades, hace que el vino tenga ese sabor tan peculiar; las viñas junto al mar retorcidas por la tramontana de la D.O. Empordà; uvas cultivadas a 1.000 metros de altura en la Ruta del Vi de Lleida; o los viñedos del Bages, protegidos por la solidez de Montserrat, otorgan características especiales a cada uno de los vinos, marcados por el paisaje. Conozcamos una pinceladas de las doce Denominaciones de Origen:

***D.O. Alella: Los vinos de la corte barcelonesa**

Muy cerca de la capital catalana y el mar Mediterráneo, se encuentra la D.O. más pequeña de Cataluña. La D.O. Alella puede presumir de una tradición vitivinícola excepcional: sus vinos ya eran apreciados en la época romana, fueron aplaudidos en la corte medieval barcelonesa, traspasaron fronteras con la exportación a las colonias de ultramar y se convirtieron en producto de lujo entre la burguesía durante el Modernismo.

©ACT_Orio IClavera



Casamar (Llafranc, Girona)

Las rutas del vino de Cataluña

Embarcarte en un viaje por Cataluña de la mano del vino, una aventura cultural llena de aromas y emociones, es muy fácil gracias a las diferentes rutas del vino.

- **Ruta del Vino del Priorat**
- **Ruta del Vino de la D.O Penedès**
- **Ruta del Vino D.O. Empordà**
- **La Ruta del Trepat**
- **Ruta del Vino D.O. Pla de Bages**
- **Ruta del Vino D.O. Alella**
- **Ruta del Vino D.O. Terra Alta**
- **Ruta del Vino D.O. Costers del Segre**



Subirats



10 razones para hacer enoturismo en Cataluña

En Cataluña no hay un solo paisaje de vino, hay tantos como diferentes son los vinos de las doce denominaciones de origen que hay en el territorio. Paisajes que os animamos a descubrir disfrutando de la variada oferta enoturística que brindan las más de 300 bodegas visitables. Además, es posible conocer el patrimonio arquitectónico y cultural catalán a través del enoturismo. ¿Has oído hablar de las catedrales del vino? Las bautizó así el escritor Àngel Guimerà por su majestuosidad y semejanza arquitectónica con los templos religiosos. Son bodegas diseñadas por algunos de los artistas más relevantes del Modernismo catalán. Pero hay muchas más razones, aquí os dejamos diez:

1. **Más de dos mil años de historia del vino.**
2. **Infinitos microcosmos vitivinícolas.**
3. **Más de 300 bodegas para descubrir vinos y cavas.**
4. **Bodegas modernistas, auténticas catedrales del vino.**
5. **Vinos de prestigio con reconocimiento internacional.**
6. **Maridajes con gastronomía tradicional y de vanguardia.**
7. **Barcelona como epicentro de la actividad enoturística.**
8. **Alojamientos y servicios especializados de gran calidad.**
9. **Estilo de vida mediterráneo.**
10. **Doce denominaciones de origen para entender el territorio y sus vinos.**

***D.O. Catalunya: La viña omnipresente**
La D.O. Catalunya es una denominación que comprende toda la geografía catalana y que convive con el resto de denominaciones, con lo cual cuenta con viñedos en más de 400 poblaciones, de norte a sur y de este a oeste. Creatividad y libertad son sus divisas, herederas directas de la larga tradición vitivinícola del país.

***D.O. Cava: El sueño del espumoso catalán**
El cava es el espumoso catalán. Una historia de efervescencia vertiginosa iniciada en el siglo XIX por unos soñadores obsesionados con perfeccionar el método champenoise. Pasear por las cavas subterráneas de la D.O. Cava donde reposan las vinificaciones de macabeo, xarel·lo y parellada es un viaje en el tiempo, que te lleva de los orígenes de este espumoso a las inquietudes del siglo XXI. Con el epicentro en el Penedès, la historia del cava ha estado estrechamente ligada al Modernismo y su patrimonio.

***D.O. Conca de Barberà: Patrimonio, Modernismo y trepat**
La D.O. Conca de Barberà ha convertido el trepat, la variedad de uva autóctona de la región, en su enseña auanque también se cultivan otras variedades. La zona cuenta con un rico patrimonio arquitectónico, en el que destacan las bodegas modernistas y el monasterio de Poblet, que fue fundamental en la expansión del cultivo de la vid en la Edad Media y que, hoy en día, es Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

©ACT_Marc Castellet


Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch


Fina Puigdevall y su hija Martina Puigvert


Jordi Artal


Jordi Cruz


Raül Balam

***D.O. Costers del Segre: La belleza del interior**
La D.O. Costers del Segre es una tierra vitivinícola de interior, la D.O. más alejada del mar. Fue durante siglos un tapiz de viñedos que estuvo a punto de desaparecer a raíz de la llegada de la plaga de la filoxera, pero que supo resurgir gracias al empeño de auténticos visionarios. Testigos de aquel renacimiento son la catedral del vino de Raimat, cepas a mil metros de altitud y propuestas enoturísticas como la Ruta del Vino de Lleida.

***D.O. Empordà: Donde empieza todo**
Fueron comerciantes griegos y fenicios los que, en el siglo VI a.C., introdujeron la vid y el vino en Cataluña, y lo hicieron precisamente en el territorio de la D.O. Empordà, en la colonia griega de Empúries, que hoy en día es uno de los yacimientos arqueológicos más importantes de la península. Con cepas muy cerca del mar, mecidas por la tramontana, esta tierra, patria de genios como Salvador Dalí y Josep Pla, elabora vinos con difrenetes variedades pero reivindicando especualmente sus típicas garnachas: negra, roja o blanca.

***D.O. Montsant: La revelación de la montaña santa**
La D.O. Montsant se ha convertido en un tiempo récord en un referente internacional. Sus vinos enamoran a la crítica especializada y a los consumidores. A pesar de su juventud, cuenta con un legado vitivinícola antiquísimo, que mantienen vivo bodegas y cooperativas centenarias, joyas arquitectónicas del Modernismo agrario. La sierra del Montsant ("montaña santa") se levanta majestuosa en el norte de esta zona vitivinícola y le presta el nombre a esta gran tierra de vinos.

***D.O. Penedès: Vanguardia histórica del vino catalán**
La D.O. Penedès ha sido, históricamente, una denominación pionera en Cataluña. Situada a tan sólo 30 minutos de Barcelona, es una zona vitivinícola de gran diversidad paisajística, con viñedos en el interior y otros al lado del mar, salpicada por un rico patrimonio arquitectónico e histórico: monasterios, castillos y bodegas que son joyas modernistas. Un territorio de emprendedores agrarios, que hoy puede descubrirse de mil y una maneras gracias a una completa oferta enoturística.

***D.O. Pla de Bages: Tesoros a pie de viña**
La D.O. Pla de Bages cuenta con un patrimonio vitivinícola único en Europa, convertido en el tesoro enoturístico de la zona. Se trata de miles de barracas y tinas de piedra seca, de una gran belleza y simplicidad, que los agricultores construyeron durante siglos para poder vinificar a pie de viña, un testigo excepcional del vigor que el cultivo de la vid ha tenido en esta denominación, que hoy en día es una pequeña zona productora que elabora grandes vinos.


Javier y Sergio Torres


Joan, Josep y Jordi Roca



Paco Pérez

***D.O.Q. Priorat: Prestigio y viticultura heroica**

En esta tierra de pendientes imposibles, la viticultura ha sido siempre una heroicidad, y aún lo es. Hace tan solo treinta años, una revolución enológica surgida en la zona de la D.O.Q. Priorat fue la punta de lanza de la renovación de los vinos españoles. Hoy en día, una constelación de pequeñas bodegas sigue apostando por la singularidad de la tierra de llicorella (como se le llama a la pizarra local) y por los vinos de alta expresión.

***D.O. Tarragona: El vino del Imperio romano**

El legado del cultivo de la vid en la D.O. Tarragona nos traslada a la época en que Tárraco era una de las ciudades más importantes del Imperio romano, y su vino era uno de los más apreciados del Mediterráneo. Declarada Patrimonio Mundial por la UNESCO, Tarragona es un punto de partida excelente para conocer la cultura del vino de una D.O. que, desde el Mediterráneo, se adentra hacia el interior rural y las Terres de l'Ebre.

***D.O. Terra Alta: El templo de la garnacha blanca**

En esta tierra de paisajes que inspiraron a Picasso, los monjes templarios ya cultivaban la vid en el siglo XIII. Sus condiciones siempre han sido óptimas para el cultivo, especialmente para la garnacha blanca, la estrella de una paleta de variedades. En los últimos años, aunando tradición e innovación, una constelación de productores de la D.O. Terra Alta la ha vuelto a situar en el mapa internacional, a la vez que cuenta con una oferta enoturística auténtica.

10 maneras de vivir la gastronomía catalana

1 **Ve al mercado.** Pasea entre los puestos de los mercados y compra productos autóctonos y de temporada.

2 ***Pantomatea.*** Los quesos y embutidos saben aún mejor sobre una rebanada de pan con tomate, aceite y sal.

3 **Dale al calçot.** Asa calçots a la brasa de la poda de los sarmientos de la viña, moja esta peculiar cebolla en su salsa y bebe vino en porrón.

4 **Degusta vinos y cavas.** En una cooperativa modernista, entre viñedos o en la mesa de un buen restaurante.

5 **Moja pan en aceite.** Pasea entre olivos milenarios, visita un molino de aceite y culmina con una cata o experimenta el placer de mojar pan.

6 **Sigue el calendario.** Cada estación del año nos sorprende con sus productos. ¡Escoge la tuya!

7 **Tira la caña.** Vive la tradición pesquera catalana en compañía de un pescador. ¡Échate al mar!

8 **Ponte el delantal.** Descubre los secretos mejor guardados de la cocina catalana de la mano de sus protagonistas.

9 **Siéntate a la mesa.** Prueba y saborea el recetario más tradicional y el más creativo que te ofrece la amplia oferta de los restaurantes catalanes.

10 **Reserva *online*.** Vino, aceite, productos del mar, quesos, embutidos, conservas, dulces... Si ya tienes clara tu ruta gastronómica de las que ofrece Cataluña, entra y resérvala en: www.experience.catalunya.com

Barcelona suma 31 estrellas Michelin repartidas en 22 restaurantes

SABOREAR LA MEJOR COCINA CATALANA

De tu estancia en Cataluña te llevarás infinidad de recuerdos para guardar en la memoria del sabor y no lo decimos solo nosotros, Cataluña recibió el título de Región Europea de la Gastronomía 2016, todo un mérito que reconoce su calidad gastronómica. Eso sí, dentro de Cataluña cada zona tiene su propio carácter y tradiciones arraigadas que se dejan sentir a través de los ingredientes y las recetas. Y es que Cataluña cuenta con todos los ingredientes para obtener la mejor gastronomía: un territorio y unos paisajes tan diversos como la cocina que se conserva, algunos de los mejores cocineros del mundo y unos productos de calidad, variados y de temporada, tanto de mar como de montaña.

DISTINTIVOS DE CALIDAD

Por su excelencia y personalidad, Cataluña tiene muchos productos que merecen el distintivo oficial europeo de Denominación de Origen Protegida (DOP) o de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Entre los que tienen el distintivo oficial de Denominación de Origen Protegida (DOP) se encuentran el arroz del Delta, las diferentes variedades de aceite, la avellana de Reus, la pera de Lleida, la mantequilla y el queso de L'Alt Urgell y La Cerdanya, la judía del ganxet y las alubias de Santa Pau.
Entre los productos con la distinción Indicación Geográfica Protegida (IGP) figuran la clementina de las Terres de l'Ebre, la patata de Prades, el calçot de Valls, el turrón de Agramunt, la ternera de los Pirineos, el pan de payés, el salchichón de Vic, el pollo del Prat y la manzana de Girona.

CALENDARIO GASTRONÓMICO

Las cuatro estaciones y las celebraciones marcan el calendario gastronómico. La primavera es el momento de las fresas, de los guisantes y de los mejillones. Con San Juan llega el verano, y nada mejor para celebrarlo que la coca y el cava. El otoño es época de 'panellets' y castañas. En Navidad, la 'escudella' y los canelones son los protagonistas. Y el resto del invierno, el 'xató' y los 'calçots' ocupan la mesa.

© ACT_Imagen MAS



Debes probar… la ratafía

Con más de mil años de antigüedad, esta bebida se ha convertido en el espirituoso digestivo nacional de Cataluña. Usada en multitud de recetas de cocina, se afirma popularmente que, puesto que cada familia elaboraba la propia, existen infinidad de recetas. Se prepara a partir de nueces tiernas mezcladas con más de 40 plantas aromáticas diferentes. El resultado se macera durante como mínimo dos meses en aguardiente. Después, se decanta el líquido, se le añade azúcar y agua, y se deja envejecer en toneles de madera durante tres meses más. El resultado es una bebida alcohólica con una graduación de casi treinta grados, de coloración caramelo y sabor dulce, con un toque ligeramente amargo. La ratafía se toma como aperitivo o como digestivo.

Una buena forma de conocer los productos de temporada son las jornadas gastronómicas y las ferias y mercados semanales.

SI BUSCAS AUTÉNTICA COCINA TRADICIONAL

Si lo tuyo no son los restaurantes de vanguardia y lo que quieres es saborear platos de auténtica cocina tradicional catalana como unos deliciosos canelones, una butifarra con judías o un 'trinxat' de la Cerdanya, debes buscar el distintivo 'Cuina Catalana'. Este distintivo reconoce los restaurantes con una carta que incluye un 40% de platos típicos catalanes. Para obtener este reconocimiento, las recetas deben estar elaboradas con productos de proximidad y de temporada.

DESCANSO Y BUENA MESA EN LOS HOTELES GASTRONÓMICOS

Y si lo que te gusta es combinar alojamiento y gastronomía, decántate por los Hoteles Gastronómicos. Son establecimientos de hasta 60 habitaciones, con instalaciones en las que se han mimado todos los detalles para garantizar tu confort. Aparte de la comida, el trato cercano que te dispensarán es otro de sus secretos. Mientras dure tu estancia en Cataluña no hará falta que busques restaurantes, tendrás manjares asegurados sin salir del alojamiento. Podrás degustar la cocina catalana, elaborada con productos locales y otros con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida. Las estancias se convierte en experiencias sensoriales que no se olvidan.



RESTAURANTES CON ESTRELLA MICHELIN Y SOLES REPSOL

Finalmente, para aquellos *foodies* cuyo objetivo sean los restaurantes de autor, en Cataluña tendrán muchos donde elegir, no en vano la cocina catalana ha sido una de las pioneras en cuanto a tendencias e innovación culinaria. Y es que aunque hace ya décadas que Ferran Adrià logró posicionar la cocina catalana de vanguardia como una de las mejores del mundo, actualmente sigue estando en lo más alto gracias a chefs como los hermanos Roca o Jordi Cruz, que ostentan tres estrellas Michelin en sus respectivos establecimientos o Fina Puigdevall que ha obtenido este año tres Soles de la Guía Repsol por su restaurante Les Cols en Olot (Girona). Con dos estrellas brillan los tres

Cinc Sentits



chefs de Disfrutar (Barcelona), Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch; Paco Pérez por Enoteca (Barcelona) y Miramar (Llançà, Girona), Raül Balma Ruscalleda por Moments (Barcelona) y Sergio y Javier Torres por Cocina Hermanos Torres, restaurante ubicado también en la capital catalana. A ellos se suman los restaurantes con dos Soles Repsol como Angle (Barcelona) de Jordi Cruz, Cinc Sentits (Barcelona) de Jordi Artal, La Boscana (Bellvís, Lleida) con Joel Castanyé al frente de los fogones y Les Moles (Ulldecona, Tarragona) de Jeroni Castell.
Estos son solo algunos ejemplos pero la lista de restaurantes distinguidos por las guías gastronómicas más reputadas son muchos más, os invitamos a descubrirlos en vuestra próxima visita a Cataluña.❋



©ACT_Lluís Català



Aunque es conocida como 'la chef de las flores' –una etiqueta que reconoce la ha ayudado para que la gente se interese por su trabajo– Iolanda reivindica en esta entrevista que su cocina es algo más.
Confiesa que aunque es hija de cocinera no recibió 'la llamada' de la profesión hasta los 25 años. Desde entonces se ha labrado una trayectoria impecable con la cocina botánica y biodinámica como sello y el Empordà como epicentro.

TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: MURIEL C.JONG @SOLOMULALA



Iolanda Bustos

"El sabor del paisaje del Empordà está en cada una de mis recetas"



El nombre que eligió para su restaurante no es casual, de hecho define su personalidad. Ella misma lo expresa así: "Si fuera una planta yo sería una caléndula. Es una flor luminosa, que crece casi todo el año en condiciones adversas, siempre se adapta y sonríe y se relaciona con todo el mundo, es generosa y le encanta proporcionar bienestar y cuidado a las personas, es protectora del lugar donde crece. Todos tenemos nuestra planta gemela. Casi que te diría que buscarle la personalidad que tiene una persona en similitud con una planta, hace que la comprenda mejor. En mi equipo de La Calèndula, todos los que trabajan conmigo saben qué planta son, y todos cada año formamos un jardín precioso".

Como hija de una madre cocinera y un padre payés y ganadero ¿Siempre tuviste claro a lo que te dedicarías?

De niña me encantaba jugar a cocinitas con mis muñecas con las verduras y frutos que mi madre me daba. Ahora los niños juegan con verduras de plástico, y es imposible que sientan emoción por los vegetales si no los huelen, los cortan y juegan con ellos naturalmente.

Cuando llegó la adolescencia, decidí disfrutar de la cocina en lugar de sufrirla como mi madre. Así que la cocina siguió de *hobby* y mis estudios se basaron en las relaciones públicas y el turismo. Trabajé algunos años en organizaciones de eventos y al final conecté con esa llamada que todos recibimos un día en que nos cuestionamos quiénes somos y qué sentimos. Mi vocación y afición a las plantas silvestres comestibles, el amor a mi paisaje y la admiración a la cocina de mi madre, fueron los ingredientes perfectos para que a los 25 me vistiera de cocinera. Ya son casi 20 años trabajando, aprendiendo, enseñando y disfrutando de la cocina natural y del campo.



En 2009 decidiste abrir tu propio restaurante, La Calèndula, en Girona y en 2015 lo trasladaste a su actual ubicación en Regencós.

Sí, en 2009 planté La Calèndula en la capital, para poder tener un horario comercial, no turístico, para conciliar mi jornada con mis hijos, pero con el tiempo tantos kilómetros desde mi casa hasta el trabajo empezaron a pasar factura. Así que con mi compañero de proyecto y de vida, mi marido Jacint Codina, decidimos replantar y replantear La Calèndula cerca de nuestra casa. Y apareció la oportunidad del Hotel del Teatre de Regencós.



“Si un plato lleva flores están ahí por su sabor y textura o por sus propiedades medicinales”

¿Qué nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos a una de las mesas de La Calèndula?
Sobre todo, bienestar, atención y cariño. Vais a probar seguramente algún ingrediente silvestre o alguna preparación de mi propia despensa que no vais a encontrar en ningún otro lugar. Todos los aderezos son elaboraciones propias. Este año he suprimido el menú degustación y he creado una carta degustación donde los comensales tienen libertad de elegir y crearse su propio menú. La carta se adapta a las temporadas, pero además cada semana surgen nuevos platos a modo de sugerencias, porque hay algunos ingredientes silvestres que aparecen pocos días que son casi efímeros. ¿Qué tipo de platos? Por ejem-

¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Cuál es tu sello personal?
Cocina y naturaleza, intento interpretar el paisaje del Empordà en cada receta. Cada plato creo que debe contener algo más que comida, cultura, tradición, innovación… pero sobre todo despertar curiosidad por esas hierbas y flores silvestres que nunca antes habías pensado que podrían tener tanto sabor, y que esos ingredientes que no se encuentran en el mercado, los mas humildes de todos, tengan el valor gastronómico que se merecen. Mi sello es la cocina botánica y biodinámica. Además, soy una enamorada de mi tierra, y mi misión ha sido siempre explicarlo en el plato, el sabor del paisaje está en cada una de mis recetas.

¿Te molesta o te enorgullece que te conozcan como ‘la chef de las flores’?
Es una etiqueta que creo que me la he ganado a pulso, me ha ido bien para que la gente se interese por mi cocina, pero también es verdad que parece que solo sepa cocinar con flores. En realidad las flores son un ingrediente más en mi cocina, igual que las hierbas, las especias… y si un plato lleva flores, están ahí por su sabor y textura o por sus propiedades medicinales incluso.

“Con mi filosofía natural, digo que ahora es momento de sembrar y no de recoger”





plo, la Ensalada de hierbas y flores con vinagreta de nueces verdes y el queso azul de búfala de Muntanyola; los Buñuelos de coliflor con el majado como el que hacía mi madre, o los arroces de Pals que los cocinamos en nuestra brasa Josper, y los ofrecemos también en formato individual. Trabajo con pescadores y mariscadores locales que me abastecen de las mejores piezas de pescado para cocinar enteras, algunas poco habituales en el mercado. Aunque en la carta dominan los vegetales, la carne ecológica también tiene un papel destacado. Este año hemos versionado un asado típico del Empordà de tres carnes con romero y ciruelas con hojas silvestres que es una maravilla.

“Aunque en la carta dominan los vegetales, la carne ecológica también tiene un papel destacado”

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?

Los vinos en La Calèndula tienen una representación escénica brutal, pues precisamente la vinoteca ocupa todo el *backstage* del escenario del antiguo teatro donde se ubica el restaurante. La carta de vinos está explicada y redactada según la personalidad botánica de cada vino y los paisajes de las distintas Denominaciones de Origen. Además, hace ya más de 15 años que realizo cenas maridaje y experiencias a las que llamo *enobotánicas*. Son menús con platos que creo especialmente para un viñedo en concreto, cada vino se degusta con una receta que contiene las plantas silvestres que crecen de la misma tierra.

¿Cómo ves el sector de la restauración a raíz de la crisis actual?

Ha habido un antes y un después de esta crisis, en la que aún estamos. Debemos adaptarnos y saber que es esencial para nuestros negocios. Nosotros, pese a haber perdido la mayoría de clientes de eventos y extranjeros, hemos ganado muchos clientes nacionales que han ayudado a mantenernos. La gran pregunta está en el mañana, si el virus contraataca, tendremos que trabajar en otra situación. En mi caso, con mi filosofía natural, digo que es momento de sembrar y no de recoger.

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos?

Estoy acabando un libro de cocina y flores con la editorial Cossetània y un mural de cata botánico que pronto verá la luz en formato editorial. Además, antes del parón, habíamos pensado convertir el jardín del hotel en un *chill-out* donde servir comidas informales descalzos en contacto con la naturaleza y con un *market* de productos y vinos y música. Lo haremos en 2021.❋

Apunte personal

Un sabor de la infancia: La mermelada de moras.
Un lugar: Los campos de arroz de Pals.
Una película: Charlie y la fábrica de chocolate.
Un libro: El libro que mas veces he consultado, *El Dioscórides* renovado del botánico Pio Font i Quer.
Una canción: Una habanera, *Vestida de Nit* cantada por Silvia Pérez Cruz.
Un sueño por cumplir: Estoy cumpliéndolo poco a poco, cada año escojo un lugar donde ampliar horizontes botánicos y descubrir nuevas plantas y sabores y métodos ancestrales con ingredientes de la naturaleza.
Un truco de cocina: Sustituir la sal por algunas hierbas.
Un producto fetiche: Los erizos de mar y las anémonas.
El maridaje perfecto: La malvasía y las peras con flor de saúco.
Una experiencia gastronómica inolvidable: Un picnic con buen vino, cerca de un río bajo la sombra de un tilo con buena compañía.
Hobbies: La pesca deportiva y la montaña.
Si no hubieras sido chef... Sería jardinera.



¿Dónde encontrarla?

LA CALÈNDULA
Hotel Del Teatre · Carrer Nou, 2
17214 Regencós (Girona)
Tel.: 972 303 859
www.hoteldelteatre.com/es/home-restaurant

Dicen en Deliranto que “el delirio no es una locura, es contemplar el universo”. Nosotros podemos afirmar que “el delirio” del chef Pep Moreno es una delicia. Si queremos disfrutar de sus platos debemos desplazarnos a la turística localidad tarraconense de Salou.

POR LAURA MORALES



Delirio

Una locura deliciosa

El restaurante Deliranto nació hace tan solo tres años pero ya brilla con luz propia en el firmamento Michelin. Y es que este divertido proyecto cuyo objetivo es “dar rienda suelta a la imaginación” no pasó desapercibido a los inspectores de la famosa guía francesa.



Está ubicado en el Hotel Regente Aragón de Salou (Tarragona) y su nacimiento no fue casual. Sus responsables nos cuentan que “Deliranto se ha convertido en el hermano mayor de nuestra familia, en realidad nace después de otra idea: restaurante Cook &Travel, ubicado en la planta baja del hotel desde 2016. Ese mismo año ya se gestaba la idea de Deliranto: crear un restaurante íntimo en el que poder dedicarnos al comensal en cuerpo y alma; con una interacción constante. Solo 6 mesas para ofrecer un espectáculo, entretener al comensal, contarle un cuento, un cuento en la mayoría de las veces archiconocido (de autores como Lewis Carroll, Antoine de Saint-Exupéry o Charles Dickens) para trasladarlo al escenario perfecto, hacerle partícipe del hilo conductor y presentarle la historia de una manera diferente y original a través de los platos”.

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

Pep Moreno lo resume así : “En primer lugar un orgullo, el reconocimiento de una trayectoria y de mucho trabajo, y mucha ilusión. En segundo lugar, el dibujarnos en el mapa, tener visibilidad en la Guía Michelin es ‘el todo’ para un restaurador. Y en tercer lugar, el abrirme las puertas para conocer a los más grandes, personas que llevo admirando toda la vida”.

DELIRANTO (HOTEL REGENTE ARAGÓN)
Llevant, 7 · 43840 Salou (Tarragona) · **Tel.:** 977 380 942 · www.deliranto.com · **Jefe de cocina:** Josep Moreno
Horario: M-S: 13:30-14:30 y 20:30-21:30 · **Cerrado:** Domingo y lunes · **P.V.P. medio (sin vino):** 110 € - 140€

El chef: Pep Moreno



Pep Moreno, de 39 años, nacido en Valls (Tarragona), se graduó en 1999 como Técnico Especialista en Dirección Hostelera en la Escuela de Hostelería de Cambrils. Más tarde realizó varios cursos de especialización tanto a nivel gastronómico como de sumillería, finalizando su formación con un Master de enología aplicada en 2006. A nivel profesional, tras realizar varios *stages* en restaurantes de la categoría de Via Veneto (Barcelona), Restaurante Arzak (San Sebastián) o El Celler de Can Roca (Girona), en 2007 funda "Sirco Gestión Gastronómica", una asesoría gastronómica y gestión de la gastronomía, en la que se elaboran y ejecutan proyectos de hotelería y restauración además de realizar eventos gastronómicos.

Esta idílica idea se plasma en un menú corto de 18 platos o *bits*, y un menú largo de unos 26 platos. El cuento es la excusa pero el menú está vivo y va cambiando durante toda la temporada que se ofrece.

Oferta gastronómica

Definir el tipo de comida en Deliranto no es sencillo, la pretensión como su nombre indica es "delirar" comiendo. Sirven tanto combinaciones muy atrevidas como productos limpios que pretenden exaltar el género en su máxima pureza. Alguna pincelada de lo que nos podemos encontrar si nos sentamos a una de sus mesas son el *tartar de gamba con un dadito crujiente de pies de cerdo deshuesado*, el *pichón en dos texturas y dos cocciones,* el *gazpacho de cangrejo con cerezas y gominolas de aceite* o el *amachi con un ceviche de mora y espuma de manzana*
Atención al pan y a la repostería, de elaboración propia.

La bodega

La carta de vinos la componen unas 500 referencias en su mayoría con D.O. de España y cierta selección de vinos franceses, alemanes, australianos y americanos.
Hacen especial hincapié en acercar los vinos de la zona a los clientes que vienen de fuera, y destacar vinos de otros lugares para los clientes de la zona.❋



ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Reserva Imperial Brut

Sugerencias de maridaje: Verduras de temporada salteadas o al grill, carnes blancas guisadas o asadas y pescados y mariscos. Un plato ideal para maridar sería por ejemplo *Dashi de Escudella con papada ibérica, guisantes de temporada y mousse de coliflor con caviar* del restaurante Deliranto.

El vino: Elaborado con 60% macabeo, 20% xarel·lo y 20% parellada, se ha sometido a una crianza mínima de 24 meses. Color amarillo paja con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento. Intenso aroma de crianza sobre lías y fondo frutal. Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia.
Este año ha sido premiado con un Bacchus de Plata y ha recibido una Medalla de Plata en los Premios Sakura (Japón). También ha sido elegido como el Mejor Espumoso por la Guía Gourmets 2020.

www.cavarovellats.com

Restaurantes
para un verano atípico


La Terraza del Claris

EL VALOR DE LA GASTRONOMÍA LOCAL

Ve Café

Este año 2020 será recordado por haber sacudido los cimientos de la sociedad, haciéndonos tomar conciencia, aún más si cabe, de que la incertidumbre forma parte de nuestras vidas. Sin embargo, lo que no ha cambiado en absoluto ha sido la llegada del verano, con el inevitable calor mediterráneo, las comidas al aire libre, las ganas de terraceo y la mejor gastronomía estival.



La Terrazza

Según un estudio llevado a cabo por la app especializada en reservas online ElTenedor, estas vacaciones están cobrando mayor importancia que nunca, ya que no solo suponen el descanso y la libertad ansiados desde hace meses, sino que serán cruciales para la recuperación del sector español de la restauración, que aporta el 6,2% al PIB y genera 1'7 millones de empleos.

Dicho estudio señala que un 85% de los españoles viajará por España, sobre todo a regiones como la Costa Cantábrica (28%) o al sur de la península (21%) para disfrutar de la variada gastronomía que ofrece nuestro país. Un 71% se decantará principalmente por destinos de playa, un 22% por la montaña, y un 7% lo hará por el turismo urbano.

La app calcula que el 34% de los españoles piensa realizar entre una y tres reservas semanales en restaurantes durante las vacaciones, mientras que un 26% piensa hacerlo más de tres veces y el 17% lo hará todos los días. Así, el 81% reservará más restaurantes de vacaciones que de costumbre y, además, el 73% prevé hacerlo con cierta antelación para no quedarse sin mesa.

Son muchos los restaurantes en los que es posible disfrutar de las virtudes de la gastronomía local, con sus sabores y particularidades. En estas páginas hemos realizado nuestra particular selección.

Una habitación con vistas

Hay restaurantes que se ofrecen como remansos de paz, espacios idílicos que parecen haber sido diseñados para recuperar fuerzas y relajar cuerpo y espíritu. En ellos, las vistas son un ingrediente fundamental. Este es el caso del restaurante Malpartida, del Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel. Liderado por el chef peruano Omar Malpartida, disfruta de una terraza panorámica situada en la azotea del hotel, donde es posible disfrutar de una formidable puesta de sol. Este restaurante ofrece un viaje gastronómico por rutas desconocidas del Perú, Amazonia, Andes y Pacífico.

Cóctel Gin Fizz de manzana de Varsovia Andrín



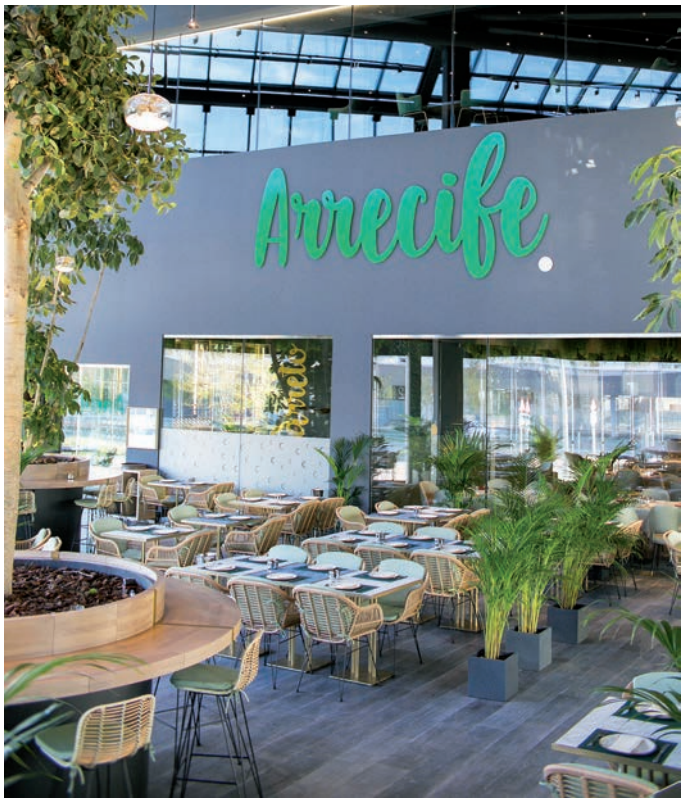
El Pecador Ibiza



Aguas de Ibiza



Bálamo



En la misma línea, La Terrazza, en la séptima planta del Hotel Negresco Princess de Barcelona, se plantea como un espacio singular con unas vistas incomparables y diferentes de la Ciudad Condal, que se extienden hasta las montañas de Montjuïc y El Tibidabo, con planos emblemáticos y representativos de la Sagrada Familia o de la torre de Collserola. Ofrece cócteles inéditos y clásicos, aperitivos y postres.

Y si lo que se desea es disfrutar del relajado estilo de vida ibicenco, Ve Café, en el hotel W Ibiza ha sido concebido como un auténtico oasis de salud y relajación. "Ve" significa "vegetariano", y su oferta se compone de bocaditos y bebidas frescos y sanos. Un lugar ideal para disfrutar de un almuerzo relajado mientras se disfruta de una magnífica vista al mar, o para comprar comidas saludables para llevar.

Sin embargo, si lo que se prefiere son los aires del norte, Varsovia Andrín -situada en El Balcón de la Cuesta, uno de los hoteles más exclusivos de Asturias- es una terraza que se distingue por su atmósfera chic, afrancesada y con mucho toque floral, así como por sus extraordinarias vistas al Valle de Andrín y a la imponente Sierra del Cuera que domina Llanes.



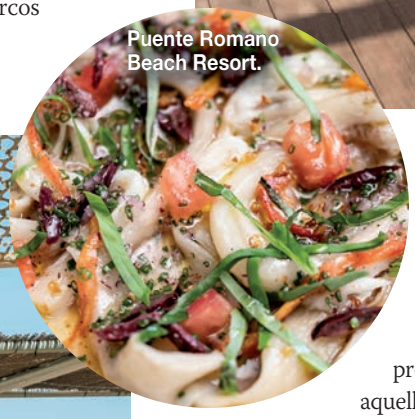
De autor

Entre las terrazas y restaurantes de verano vinculados a grandes chefs, destacamos Melvin by Martín Berasategui, ubicado en el resort tinerfeño de 5* Las Terrazas de Abama, en Tenerife. El establecimiento, a cargo del ilicitano Diego Dato, premio al mejor chef revelación en la última edición de los premios gastronómicos Mesa Abierta, trabaja exclusivamente con reserva previa para controlar el aforo. Dispone de una amplia terraza, con vistas panorámicas al océano Atlántico y a la isla de La Gomera.

Por otra parte, cabe destacar que el chef de estrella Michelin Nandu Jubany ha inaugurado el primer restaurante Pecador en Ibiza. Pecador Ibiza ofrece un programa de actividades continuo, que acerca al cliente al espacio del restaurante en diferentes momentos del día (clases de fitness, yoga, sardinada y una programación de shows). Cuenta además con servicio de chef a domicilio y servicio de gastronomía en barcos privados.



Restaurante Melvin



Puente Romano Beach Resort.



Alma Beach

Propuestas originales

Siempre hay comensales a quienes les gusta encontrar propuestas originales, aquellas que nos sorprenden o que ofrecen algo diferente. En este apartado podríamos hablar de Boa Bao, que en su primer aniversario se consolida como restaurante paniasiático de referencia barcelonés. La nueva normalidad ha llegado a Boa-Bao con una carta pensada para compartir y viajar al Sudeste Asiático, sin perder la esencia Street food, que también se puede degustar en su recién inaugurada terraza.

Digno de mención es Boho Experience, el espacio inaugurado en Alma Beach, Ibiza, y que se prolongará hasta finales del mes de agosto. Recrea el espíritu bohemio y hippy de la isla, a través de una serie de encuentros semanales destinados a los amantes de la vida bohemia. Con la puesta de sol como marco perfecto, contará con música en directo, una cuidada y deliciosa propuesta gastronómica con un menú especial boho, cócteles, arte y moda.

Singular es también a su manera el Hotel Bodega Tío Pepe, primer Sherry Hotel del mundo. Presenta una propuesta gastronómi-

GASTRONOMÍA VARIADA

Uno de los grandes atributos de nuestro país es la variedad y la calidad de su gastronomía, que cuenta con excelentes productos y propuestas culinarias. Según ElTenedor, un 99% de las personas encuestadas consideran a la gastronomía como uno de los principales medios para conocer las culturas locales. Además, el 96% afirma estar especialmente motivado en probar platos de otras regiones.

En cuanto a los platos favoritos de esta época del año, destacan sobre todo la paella y los arroces en general, que son la primera opción para el 63% de los comensales españoles. Las cremas frías como el gazpacho (57%) o el salmorejo (45%) son también elecciones veraniegas habituales, seguidas de las ensaladas (55%) y los mariscos y pescados fritos (42%).



Cuna Spoon



Cóctel Yum Fizz de Boa-Bao



Mr. Ito, restaurante japonés de Alma Beach Club



Terraza La Recachita del Hotel Bodega Tío Pepe



Este año, las vacaciones serán cruciales para la recuperación del sector español de la restauración, que aporta el 6,2% al PIB

ca elaborada con materias primas locales de gran calidad, maridadas con los aromas, matices y sabores que guardan los vinos de González Byass. Sorprende su "Bar Terraza La Atalaya", donde se podrá disfrutar de un mágico atardecer en Jerez desde las alturas. Y para los carnívoros incondicionales, Brasa Lagunera, un *steakhouse* donde saborear la mejor carne de la ciudad, situado en pleno casco histórico de La Laguna (Tenerife). Todas sus carnes son de textura tierna y potente sabor, pero con un gran equilibrio gracias a puntos de maduración muy cortos que realzan su gusto.

Regreso a lo esencial

Cuna Spoon, el nuevo restaurante del chef Federico Fliippetti en Cuna Project, L'Armentera (Costa Brava), se caracteriza por una propuesta culinaria basada en la cocina californiana de los años 70. El nuevo concepto culinario del polifacético chef –y productor- evoca la sencillez de la comida y su sabor básico por encima de todo: sin imposturas superfluas y banales. En una atmósfera informal y con una espectacular terraza-jardín, el cliente podrá degustar platos en los que se fusionan técnicas ancestrales y la herencia minimalista de Filippetti en Haiku Tast. Todo vertebrado alrededor de un impresionante horno de barro diseñado y creado por el chef.

Entornos únicos

Hay restaurantes que forman parte de entornos únicos y privilegiados, y que solo por esta razón merecen ser visitados. Entre estos se encuentra La Vella Farga, una antigua masía ubicada en la comarca ilerdense del Solsonés, rodeada de 300 m^2 de prado y bosque. Perteneciente al grupo Relais & Châteaux, acoge un restaurante especializado en cocina tradicional catalana, con producto de proximidad y temporada. Los fogones están dirigidos por el chef Carles Esquerrer, que ha diseñado una variada carta, basada en la cocina de montaña con un toque de autor.



Terraza del Hotel Royal Passeig de Gràcia

También único es el nuevo espacio gastronómico "Los Jardines de Codorníu", ubicado alrededor de la bodega centenaria, donde se podrá degustar una copa de cava y tapas al aire libre, firmadas por Cal Blay, empresa con casi 40 años de historia en el Penedès, que goza de reconocido prestigio.

Para quienes prefieran pasar sus vacaciones en resorts de lujo, Puente Romano, miembro de The Leading Hotels of the World y situado entre Marbella y Puerto Banús, pone a su disposición una experiencia gastronómica diferenciada, que sumerge a los clientes de principio a fin, acompañados de actuaciones espectaculares.

Tradición obliga

Para los más tradicionales, nada como propuestas con historia, como las que encontramos en las terrazas del Claris Hotel & Spa y del Hotel Royal Passeig de Gràcia, ambos en Barcelona. La primera es un espacio avalado por sus 28 años de trayectoria, ya que se trata de la primera terraza barcelonesa abierta al público en general. Para su reapertura, el chef Aurelio Morales ha seleccionado tapas y platos con los que disfrutar con seguridad, amplitud y distinción.

Por su parte, la terraza del Hotel Royal Passeig de Gràcia permite disfrutar de una panorámica de 300º en pleno centro de la ciudad. Su renovada carta se compone de una gran variedad de tapas, entre las que destacan los dados de salmón marinados con cardamomo verde, piñones y sésamo negro, o los cubos de bacalao con aceitunas negras de Aragón y cebolla dulce.

Cabe destacar también Balamo, la marisquería más grande de Madrid, cuya terraza se ha convertido en un atractivo lugar de encuentro nocturno. Presenta una gastronomía de mercado, basada en marisco y pescado, pero con muchos otros platos que completan la oferta. ❋



Cuna Spoon



Gin Mare

La reina de los cócteles

Ginebra

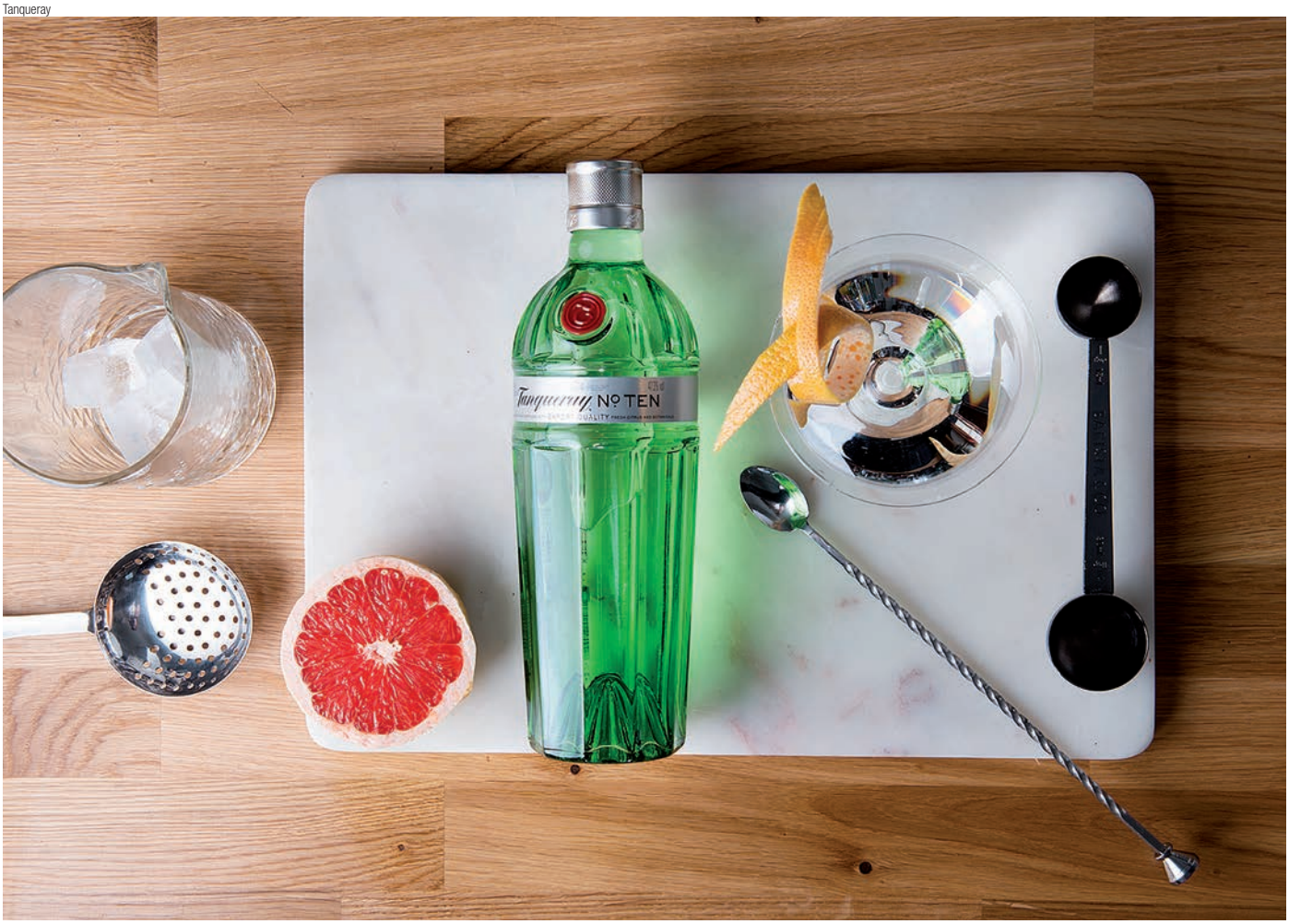


Gin Mare

Los especialistas resaltan la versatilidad de esta bebida sofisticada elaborada con enebro. Es por tanto ideal para elaborar cócteles y combinados como el famoso gin-tonic que sigue afianzado como una de las copas más demandadas en las barras.

La ginebra nació en Holanda en el siglo XVII como una bebida resultante de una base de cebada y cereales destilada y aromatizada con bayas de enebro y otras hierbas pero fue cuando los ingleses la adoptaron, modificando sus ingredientes y dando lugar al gin, cuando empezó a popularizarse. Y desde entonces hasta ahora, parece que por la ginebra no pasan los años porque está más de moda que nunca. En España la ginebra se sitúa actualmente en tercera posición, tras el whisky y los licores, con un 20% de cuota de comercialización según los últimos datos facilitados por Espirituosos España. Ello es fruto en gran parte del importante esfuerzo que ha venido realizando el sector de la restauración para aumentar sus referencias y ofrecer a los clientes una amplia variedad de ginebras. Unas ginebras que, como decíamos al principio, son perfectas como base de diferentes combinados. Y es que la ginebra es quizá junto con el ron, el destilado más utilizado en la elaboración de

Tanqueray



Claves para disfrutar del perfecto gin-tonic

Podemos decir que el gin-tonic ha conseguido lo que otros muchos han intentado: conquistar los paladares más exigentes de todo el mundo. Si quieres sorprender a tus amigos más sibaritas, Borja Goikoetxea, Mejor Bartender de España 2019, nos da las claves para preparar el gin-tonic perfecto:

- **Antes de empezar, lo ideal es asegurarse de que la ginebra se encuentra a temperatura ambiente. Así se podrá saborear al máximo sus cualidades ya que algunos aromas y sabores pueden verse afectados por la temperatura.**
- **Coge una copa de balón, la más indicada para probar una gran ginebra. La curva interior de la parte superior retiene el aroma de los botánicos y, por lo tanto, aporta valor añadido a la experiencia.**
- **Completa la copa hasta arriba con hielo, remuévelos hasta que esté bien fría, y elimina el agua sobrante.**
- **Sirve 5cl de Tanqueray No. TEN, elaborada con una selección de los cítricos más exóticos: naranjas de Florida, limas de México y pomelos de Israel; que se funden con flores de manzanilla. Añade 15cl de tónica premium despacio para no romper su burbuja. Decóralo con una rodaja de pomelo rosado y remueve de arriba abajo para mezclar los ingredientes.**
- **Disfruta junto la mejor compañía del sabor inconfundible de Tanqueray No. TEN y explora su corazón cítrico con todos los sentidos.**

**Información facilitada por Tanqueray*

cócteles y constituye la base de preparaciones tan conocidas como el Dry Martini, el Tom Collins, el Singapore Sling, el Aviation, el White Lady, el Gimlet, el Gin Mule o el Negroni. A ellas, los *bartenders* suman cada día nuevas creaciones, es cuestión de aprovechar las vacaciones y probar diferentes propuestas de los lugares a los que vayamos. Además, dicen los expertos que la ginebra se puede maridar con sabores locales según el paisaje o la gastronomía de cada lugar pues es una de las bebidas que más absorben del entorno en el que se elabora y de los ingredientes con los que se acompaña.

Join the Table

El vínculo de la ginebra Gin Mare con el sector de la hostelería siempre ha estado patente en sus iniciativas, de la mano de grandes coctelerías y cada vez más unida al mundo de la alta gastronomía. Siguiendo esta filosofía, este año da un paso más allá, creando una plataforma internacional que permite a la alta hostelería comunicarse con sus clientes y ofrecerles experiencias exclusivas incluso antes de abrir: Join The Table.

Tanqueray



Nuevo preparado para darle un toque especial a tus tardes de verano

Hace ya unos cuantos años, el gin-tonic entró con fuerza en España y llegó para quedarse. Se convirtió en uno de los *serves* más populares de noches de fiesta y tardes en terrazas. Con el tiempo ha ido evolucionando, ha pasado de sus versiones más sencillas a las más elaboradas, pasando por distintas propuestas de estilos y sabores. Pero ahora, la ginebra británica premium, Tanqueray, ha traído una forma de disfrutarlo como nunca antes: Tanqueray Gin Tonic.

Al probarlo en cualquiera de sus dos ediciones, London Dry y Flor de Sevilla, descubrirás un sabor inconfundible. Sus botánicos, sus toques cítricos y su formato práctico lo hacen ideal para cualquier momento, pero sobre todo para las tardes. Ya sea en una terraza o en la comodidad de tu casa, podrás disfrutar de un gin-tonic de calidad ya listo para consumir.

Abre, sirve y disfruta. Puedes servirlo con hielo en un *highball* (vaso alto y ancho), incluyendo una rodaja de lima para la versión London Dry, o de naranja para la versión Flor de Sevilla. Si lo prefieres, también puedes tomarlo muy frío directo de la botella con pajita.

Un programa que nace con el objetivo de aportar su granito de arena en revertir la situación actual, ofreciendo una nueva manera de trabajar con la hostelería. Join The Table es una iniciativa, materializada en una web (www.jointhetablewithginmare.com), en la que los consumidores pueden reservar experiencias con un valor añadido junto a Gin Mare en coctelerías y restaurantes que sigan cerrados y que podrán canjear en cuanto abran de nuevo. En España, de momento son diecisiete los establecimientos participantes y cuentan con míticos locales de Italia, Dubai, Hong Kong, Singapur o UK. La naturaleza de la iniciativa permite que nuevos locales se vayan incorporando mientras esta dure.

Locales emblemáticos de la coctelería como Paradiso (Barcelona), 1862 Dry Bar (Madrid), Santos y Desesperados (Madrid), Salmón Gurú (Madrid), La Tuerta Funky Castizo (Madrid), Gran Hotel Inglés (Madrid), Miranda (Madrid), Brassclub (Palma de Mallorca), Astoria 7 Cocktail Bar (San Sebastián), Vintage Cocktail Bar (Sala- manca), Café Niebla Bar (Salamanca) y El Niño Perdido



Gin Mare

La Algodonera Market



Cocktail Bar (Valladolid) forman parte de Join The Table.

Además se han unido restaurantes de cocina de producto como La Lonja (Madrid) y Mauro (Alicante), hoteles multidisciplinares como Hotel The Corner (Barcelona) y Hotel Seventy Barcelona y una terraza con un concepto innovador en pleno Valladolid, Pera Limonera. Cada local ofrece una experiencia concreta y única, siendo en su mayoría maridajes con productos gastronómicos que elevan el sabor tan característico de Gin Mare gracias a sus botánicos mediterráneos. Estas son algunas de ellas: Santos y Desamparados: Gin Mare Negroni maridado con ostras (10€); el grupo formado por Salmón Gurú, Viva Madrid y Gurú Lab ofrecen cinco experiencias distintas a través de rutas por sus locales. Los precios van de 110€ a 240€ según la oferta de cada uno de ellos; La Tuerta Funky Castizo ofrece cuatro propuestas diferenciadas, entre ellas Vermú casero maridado con gilda de pulpo "La Tuerta" (7€) o Dos Mare & Cocktails maridados con exclusiva selección de tapas (54€); finalmente, otro ejemplo lo encontramos en el Hotel The Corner: Mare cocktail y tarta del día (12€).

Todas las experiencias disponibles pueden adquirirse o consultarse en la web antes mencionada.✻

El sector de la restauración ha realizado un esfuerzo para aumentar sus referencias y ofrecer a los clientes una amplia variedad



Gin Mare

Las 10 mejores ginebras del mundo en 2020

Cada 10 de junio se celebra el Día Internacional de la Ginebra en todo el mundo y además existen unos respetados premios internacionales que buscan las ginebras más destacadas del globo: los Gin World Awards. Ya conocemos quienes son las ganadoras de este año:

- **Organic Gin, Bergslagens Destilleri (Suecia) – 32 €**
- **Bathtub Gin, Ableforth's (Reino Unido) – 32 €**
- **Contemporary London Dry, Sky Wave Gin (Reino Unido) – 40 €**
- **Orange & Geranium Gin, Marylebone (Reino Unido) – 31,50 €**
- **Barrel Aged Piet Honingh Genever, Gospel Spirits (Países Bajos) – 24,95 €**
- **Cruxland Gin, Cruxland (Sudáfrica) – 35 €**
- **Aged Gin, Lubuski (Polonia) – 22 €**
- **Navy Strength Gin, Hout Bay Harbour (Sudáfrica) – 17,50 €**
- **Old Tom Gin, Basilisk (Suiza) – 51 €**
- **African Dry Gin, Copper Republic (Sudáfrica) – 26,50 €**

Pristine Seas de National Geographic

Premio Sartun 2020



Los biólogos españoles Enric Sala y Manu San Félix lideran Pristine Seas –la iniciativa de National Geographic que persigue proteger los últimos lugares vírgenes de los océanos–, que ha conseguido el premio Sartun 2020.

El reconocimiento con el que la organización del Encuentro de los Mares reconoce el trabajo de una persona, colectivo u organización en defensa de los mares, el Premio Sartun –mascota oficial del Encuentro con nombre híbrido entre sardina y atún– nació el año pasado y fue a parar a manos de la Global Fishing Watch, plataforma financiada por la Fundación Leonardo DiCaprio que geolocaliza barcos en todo el mundo para luchar contra la pesca ilegal.

Este año el premio viaja hasta Estados Unidos pero tiene sello español. El galardonado es el proyecto Pristine Seas ("Mares antiguos, originales") que, de la mano de Enric Sala y Manu San Félix, busca identificar, proteger y restaurar los últimos lugares verdaderamente vírgenes de los océanos.

Pristine Seas forma parte de la National Geographic Society, la mayor entidad altruista para la protección del medio ambiente a nivel mundial.

Enric Sala, Explorador Residente de National Geographic, máxima categoría de investigación y exploración de la organización americana y de la que solo forman parte 15 personas en todo el mundo, puso en marcha el proyecto en 2008 y, con la ayuda de Manu San Félix como camarógrafo submarino, ha ayudado a crear hasta la fecha 22 reservas marinas eminentemente en el océano Pacífico (santuario de Palau, islas Galápagos o Pitcairn, parque marino de Nazca- Desventuradas, Cabo de Hornos...) aunque también en el Atlántico (Islas Salvajes portuguesas), Índico (Seychelles) o Ártico (Parque Nacional del Ártico Ruso), cubriendo una superficie total de 5,8 millones de kilómetros cuadrados.





El Encuentro de los Mares 2020

Científicos, pescadores y cocineros volvieron a reunirse en el Encuentro de los Mares, un evento multidisciplinar e internacional que se desarrolló del 13 al 15 de julio de forma online.

Se trata del único congreso del mundo que vincula la gastronomía con la ciencia y el sector de la pesca con el objetivo último de debatir y profundizar en la defensa de la cultura del mar.

Organizado por la División de Gastronomía de Vocento y con la Junta de Andalucía como promotor institucional, este segundo Encuentro de los Mares cuenta con más de 20 intervenciones de profesionales multidisciplinares –entre ellos, los cocineros Ángel León y Quique Dacosta o los científicos y expertos marinos Manuel Barange, Carlos Duarte, Enric Sala o Alexandra Cousteau, nieta del célebre comandante–, que discutieron para dibujar una radiografía actual del mundo marino, focalizando su atención en los océanos como única fuente posible de alimento humano sostenible y saludable en las próximas décadas.

El II Encuentro de los Mares se pudo seguir en castellano e inglés desde la página web encuentrodelosmares.com, donde tan solo fue necesaria la inscripción previa y gratuita.

Volver a ver el Mediterráneo que conocían nuestros abuelos

Desafortunadamente, explica su ideólogo, no trabajan en el Mediterráneo porque "no hay nada prístino en él. Ha sido un mar explotado demasiados siglos". "Pero eso no quiere decir que no haya que protegerlo y que no sea posible recuperarlo", continúa San Félix. "El Mediterráneo es un mar casi cerrado, como una habitación sin ventilación donde el aire se renueva solo por una pequeña puerta entreabierta, que es el Estrecho de Gibraltar, y todos nuestros impactos se muestran antes: contaminación, sobrepesca, plásticos, especies invasoras, aumento de la temperatura... Así que se debe actuar ya, para que vuelva a ser el mar que conocieron nuestros abuelos".



Los dos científicos premiados alertan del peligro que corre el Mediterráneo

El Mare Nostrum, por lo tanto, "muestra el camino de lo que sucederá en los océanos de todo el planeta si no actuamos. En cambio, hacerlo bien nos servirá para probar soluciones y comprobar la rapidez con la que actúan. Estamos a tiempo", convergen. Es el fin que ambos biólogos aplican en Pristine Seas, por el que recorren medio mundo identificando y denunciando, "porque cuando protegemos un área, la vida marina se recupera de una manera espectacular".

El gran enemigo de la pesca es la sobrepesca, no las reservas marinas

Es su lógica, la del congreso, la que lucha "contra un enemigo poderoso como es el calentamiento global". Un enemigo poderoso y transversal, que afecta tanto a biólogos como al lobby pesquero, también presente en el Encuentro de los Mares. "El sector de la pesca cree que no podemos proteger más porque eso arruinaría su modo de vida, cuando a día de hoy solamente el 2,5% del océano está totalmente protegido de la pesca", explica Sala. Por ello, "el gran enemigo de la pesca no son las reservas marinas sino la sobrepesca. Hay estudios que muestran que las reservas, de hecho, benefician a la pesca de su alrededor. Por todo ello es importante que el público oiga a las dos partes y vea que los dos esfuerzos (mejorar la gestión de la pesca y las reservas marinas) se complementan". ✻

Madrid, referente mundial de mixología



Quince coctelerías punteras de Madrid se unen para posicionar y poner en valor la capital como referente de mixología, a través de la creación conjunta de Best Cocktails Madrid, una guía online que recoge sus novedades y se orienta a que el usuario diseñe sus propias rutas por el centro de la capital.

Olirium triunfa en EE.UU.



El certamen internacional NYIOOC World Olive Oil Competition ha premiado con dos medallas de oro las variedades argudell 100% y arbequina 100% de la marca española Olirium. La firma del Ampurdán, propiedad de El Gran Teix, elabora aceites premium de oliva virgen extra de las variedades argudell y arbequina. Estos galardones se suman a los obtenidos recientemente en el International Extra Virgin Olive Oil Competition, celebrado en Los Ángeles.

Carles Vilarrubí, reelegido presidente de la ACGN



El empresario ha sido reelegido presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició por un periodo de cuatro años. "Habrá que trabajar por una Academia entendida como un elemento divulgador de conocimiento y que sea vista como 'instrumento' de utilidad para el sector y para Cataluña", ha afirmado.



CATÁLOGO ONLINE

Referente en la distribución de productos ultra-premium para restauración, catering y tiendas gourmet desde hace tres décadas, Atlas Gourmet debuta en el comercio online y hace extensible, por primera vez, su cuidado y apetecible catálogo al consumidor final.

Experiencias enoturísticas

Desde principios del mes de junio, la bodega Jean Leon recibe visitantes, ofreciendo numerosas experiencias enoturísticas al aire libre con reserva previa, que tienen lugar bajo todos los protocolos de seguridad establecidos por las autoridades sanitarias. Destacan de manera especial las distintas propuestas gastronómicas.



MENOS EMISIONES

Condes de Albarai reduce en un 77% sus emisiones de CO_2 a la atmósfera. La bodega se encuentra inmersa en diferentes acciones y proyectos para la promoción de una producción de vino lo más respetuosa con el medio posible.





Nueva certificación ISO

Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad ya tiene el certificado ISO 14001 que confirma que la protección y cuidado del medio ambiente está en el ADN de su actividad. Esta certificación refrenda el trabajo que se lleva haciendo en bodega y se une a la calificación de viñedo ecológico, a las acciones de reforestación de la finca y a la protección de las aves que residen en este espacio natural.



Programa de recuperación

El grupo vitivinícola, a través de su bodega La Luz del Duero, asentada en la D.O. Ribera del Duero, ha diseñado un programa para acompañar la recuperación de la actividad de todos los integrantes de la red que llega hasta el consumidor, y que incluye desde acciones comerciales y promociones hasta financiación para nuevas compras.



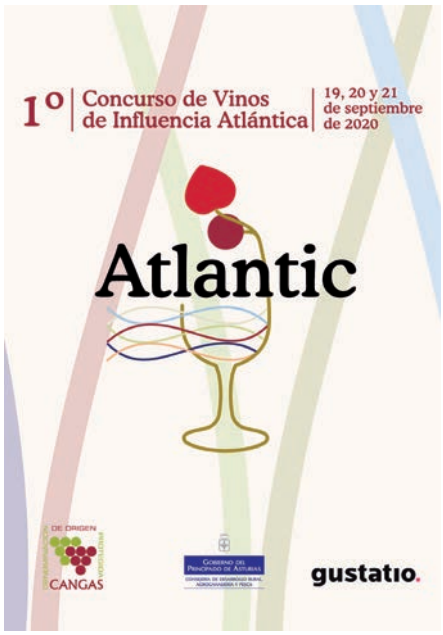
Vuelta a la actividad enoturística

Dieciséis bodegas de la Ruta del Vino D.O. Empordà han reabierto sus puertas adaptando actividades a la situación actual. Este hecho ha propiciado la introducción de numerosas novedades en la oferta, entre las que se encuentran la habilitación de espacios nuevos al aire libre donde hacer catas, experiencias gstronómicas exclusivas o aperitivos y barbacoas.

Apoyo a los bares

Con la llegada a la nueva normalidad, las cervezas Palauner y Guinnes se han sumado al movimiento #FUERZABAR, impulsado por Heineken España, para ayudar al sector de la hostelería en estos momentos de crisis. Además, a esta plataforma está invitado a sumarse todo el público general, adelantando ahora la compra de rondas a través de www.fuerzabar.es, que podrán canjearse hasta septiembre.





Atlantic pasa a septiembre

El concurso dedicado a los vinos que son elaborados bajo la influencia del clima Atlántico que debía de haberse celebrado en junio, tendrá lugar finalmente el 19, 20 y 21 de septiembre en Cangas de Narcea (Asturias), siendo los dos primeros destinados al público general y los dos siguientes a la cata ciega de las muestras presentadas.



Ideas enoturísticas para este verano

Las Rutas del Vino de España proponen 31 escapadas por espacios naturales inesperados como por ejemplo: Paseo ecológico de Benissa (Ruta del Vino de Alicante), Lago del Espejo (Ruta del Vino Calatayud), Cortados del Pisuerga (Ruta del Vino Cigales), Senderos del Vino (Ruta del Vino Rioja Alta) o Playas en el Penedès (Ruta del Vino Penedès).



Aceite aragonés premiado en Israel

El aceite Shio Arbequina (la marca *premium* del conocido Aceite Flor de Sal), de la empresa aragonesa Olicinca SL, ha sido reconocido con la más alta distinción en los certámenes mundiales de aceite: la Grand Prestige Gold. El premio lo ha obtenido en el reciente concurso internacional, celebrado en Israel, Terra Olivo 2020, uno de los más importantes del mundo.

ENTRE LOS MEJORES DESTINOS

La bodega de Familia Torres en el Penedès figura, por segundo año consecutivo, entre los 50 mejores destinos de enoturismo del mundo, concretamente en el puesto 42 de la lista 'World's Best Vineyards 2020' que reconoce las mejores experiencias enoturísticas e incluye bodegas de 18 países y 5 continentes.



Wine Paris & Vinexpo Paris se unen

Wine Paris & Vinexpo Paris, nacido de la fusión de dos eventos con un *know-how* complementario y pasión compartida, se convertirá en una marca y un evento único del 15 al 17 de febrero de 2021. Cuatro pabellones acogerán a más de 2.900 expositores de todo el mundo, incluyendo pequeños viticultores y grandes marcas internacionales.

Colaboración entre Le Marquier y Peugeot

Le Marquier, creador de planchas para barbacoas de alta gama con sede cerca de Bayona (Francia), ha solicitado los servicios del Peugeot Design Lab para imaginar el diseño de sus planchas "Allure", manteniendo sus equipos industriales y dando protagonismo a su alta calidad de fabricación.





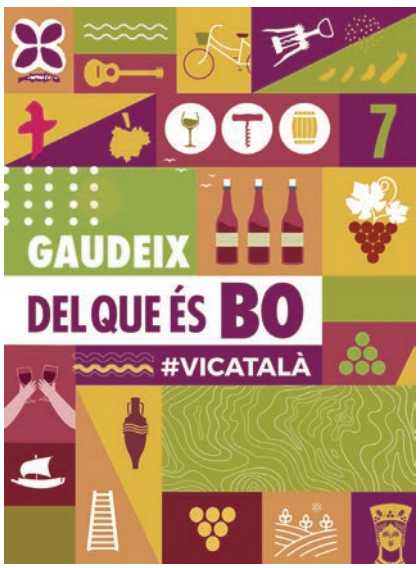
HELADOS GOURMET

Los helados de Hokey Pops destacan por su carácter artesano, gourmet y por su alta calidad. Elaborados en el obrador de la firma en Madrid a partir de recetas italianas, se clasifican en tres líneas diferenciadas: original, mini y vegan. Puede escogerse entre más de 30 sabores distintos, en formato paleta.



Buscar oro en el río Jamuz

La bodega Fuentes del Silencio ha creado una experiencia enoturística nunca vista: además de descubrir sus vinos y de visitar la parcela histórica de Herreros, La Gándara, ofrece la posibilidad de buscar oro en las orillas del río Jamuz.



Las D.O. catalanas presentan una campaña conjunta

Las 11 denominaciones de origen vitivinícolas catalanas han unido esfuerzos para promover el consumo de vino catalán, en una campaña pionera en el sector. Bajo el lema Gaudeix del que és bo#ViCatalà (Disfruta de lo bueno), las DD.OO. buscan acercar al consumidor que vive en Cataluña a los vinos catalanes con D:O., vinos que garantizan la proximidad y la calidad.

Aceite Extra Ecológico

Olis Bargalló estrena su primer Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico, elaborado con las mejores olivas de la zona, y certificado por el Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (CCPAE), organismo que regula los productos de máxima calidad y respetuosos con el medio ambiente. Es el resultado de un exclusivo *coupage*.





D.O.P. Jumilla

La uva autóctona monastrell es la base del 70% de los vinos de esta denominación de origen murciana, donde se elaboran cinco clases: tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor.



D.O.P. Ribera del Júcar

Son vinos diferentes dentro del panorama de vino de Castilla La Mancha y de España. Y es que la frutosidad, el equilibrio de acidez y la capacidad de envejecimiento manteniendo la esencia de la fruta, los hace distintos.



D.O.P. Méntrida

Situada al noroeste de la provincia de Toledo, produce vinos en los que se refleja el carácter exclusivo y singular de una tierra donde crece principalmente la garnacha.

Juve&Camps



Café

Disfrutar de una buena caza de café es toda una experiencia que nos proporciona bienestar por muchos motivos: por el aroma, por la sensación que nos produce o simplemente porque representa una pausa en nuestro ajetreado día a día. Nuestro país está entre los más cafeteros, llegándose a consumir más de 14.000 millones de tazas de café al año, creando unos hábitos y costumbres en torno a esta bebida.

Breathe Marbella



Sagas vinícolas

Son muchas las bodegas familiares que existen en nuestro país y alrededor del mundo. Y es que dedicarse al noble arte de elaborar vino suele ser un trabajo que se hereda generación tras generación. Una pasión que que en muchos casos se lleva en la sangre. En el próximo número hablaremos con los protagonistas de algunas de las salas vinícolas españolas más destacadas.

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

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

marina PARTY!

FRIZZANTE
BLANCO MOSCATO

5.5º
MEDITERRÁNEO



"NOVEDAD JULIO 2020"

BOCOPA
BODEGAS

BODEGAS BOCOPA
info@bocopa.com
966950489