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

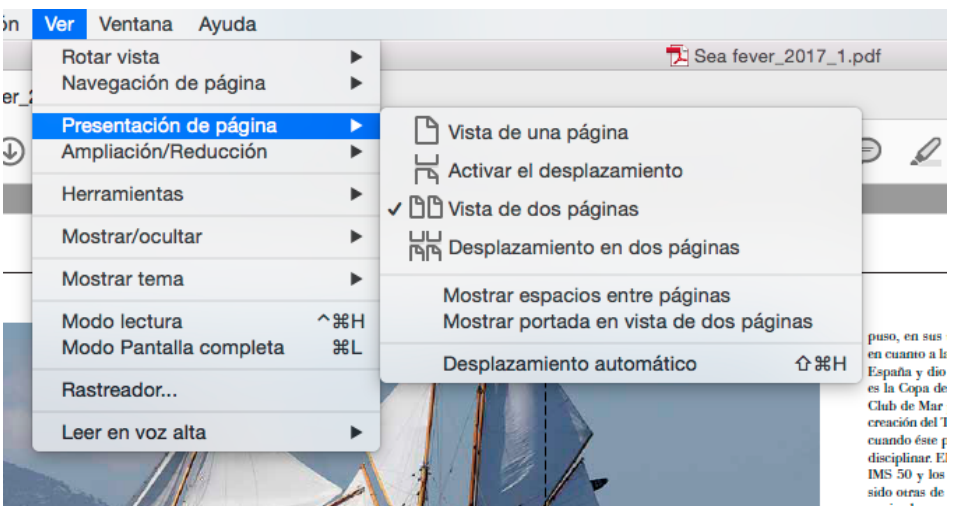
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

JUMILLA: LA D.O.P BELLA

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

Nº 217-SEPTIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

ESPECIAL CÓCTELES





Entrevista al chef

Nandu Jubany

Restaurante Pecador Ibiza

D.O.P RIBERA DEL JÚCAR

Proyecto multifuncional

D.O.P. Méntrida

Los vinos de Toledo

SAGAS vinícolas

Herencia y pasión

CAFÉ La bebida social

26 CATAS

CERTAMEN DE CALIDAD VINOS DOP JUMILLA

Madrid

15 y 16 Julio 2020



Consulta nuestros
PREMIADOS

Certamen de Calidad 26 26 Vinos D.O.P. Jumilla

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

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

Pícnic de vendimia - Familia Torres



Nuevo ciclo

El mes de septiembre siempre se ha considerado un mes de comienzo de ciclo tras las vacaciones estivales: vuelta a las aulas, vuelta al trabajo... Una vuelta a la rutina que este año es algo incierta, cambiante... pero lo que no cambia porque la naturaleza sigue su curso es la vendimia. Muchas bodegas ya han comenzado a vendimiar y a ofrecer actividades relacionadas con la vendimia y otras lo harán en las próximas semanas, es por ello que los temas vinícolas centran este mes gran parte de nuestra atención. Así, les hablamos de tres Denominaciones de Origen: Jumilla, Méntrida y Ribera del Júcar. También hemos dedicado un reportaje a las sagas vinícolas, esas bodegas familiares con solera que han ido pasado de generación en generación.

Muchas bodegas ya han comenzado la vendimia y ofrecen actividades relacionadas con ella

Y para los que cojan vacaciones en septiembre, les sugerimos una escapada enogastronómica a Asturias para conocer de cerca el queso de Cabrales.

A nivel de restauración, además de las noticias de restaurantes y chefs que cada mes encuentran al principio de nuestra publicación, en este número les hablamos de dos restaurantes que estrenan estrella Michelin en la Guía de este año: DamaJuana en Jaén y Aürt en Barcelona. También hemos entrevistado a Nandu Jubany que protagoniza nuestra portada. El chef catalán ha inaugurado este verano el restaurante Pecador en Ibiza y ha tomado las riendas del restaurante Es Còdol Foradat de Formentera, dos proyectos que se suman a su estrellado Can Jubany, ubicado en la localidad barcelonesa de Calldetenes, y a Petit Comité y Pur que regenta en la capital catalana.

Finalmente, para redondear nuestro 'menú' de este mes les proponemos dos opciones: café o cóctel. Aunque después de leer los reportajes que les hemos dedicado muy posiblemente no puedan resistirse a ninguna de las dos opciones. ¡Feliz *rentrée*!

Enrique Curt

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

SUMARIO #217



SEPTIEMBRE 2020



24 D.O.P. Ribera del Júcar

En esta denominación se elaboran vinos diferentes .Y es que la frutosidad, el equilibrio de acidez y la capacidad de envejecimiento manteniendo la esencia de la fruta, los hace distintos.

36 D.O.P. Jumilla

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

Jumilla es al tiempo ciudad y cuna de la D.O.P vinícola a la que presta nombre. Comprende unas 19.000 hectáreas de viñedos repartidos entre las provincias de Murcia y Albacete.

44 D.O.P. Méntrida

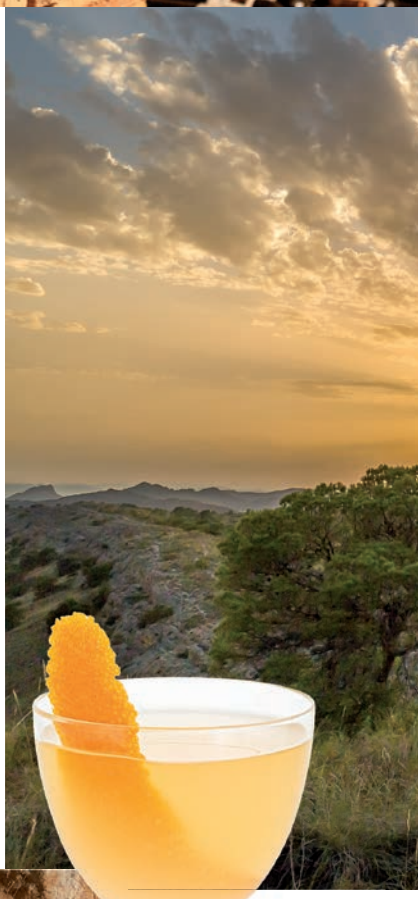
Los viñedos de la Denominación de Origen Méntrida se encuentran situados al norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y de Madrid. Un lugar con suelos arenosos de origen granítico, ácidos y con muy poca cal lo que acrecienta la finura de sus vinos, elaborados en su mayoría con la variedad garnacha.

Vino del mes 6

Monte Real Crianza



Monte Real es un vino que crea pasión y fidelidad entre sus consumidores y que está de actualidad porque acaba de estrenar imagen.









50 Sagas vinícolas: Herencia y pasión

Las bodegas familiares con solera, esas que han pasado de generación en generación, están presentes en muchos países y en el nuestro, con larga tradición vitivinícola, no son una excepción. Apellidos en los que al peso de la herencia se une la pasión innata por el vino.

56 Entrevista al chef Nandu Jubany

Tras el parón forzoso de dos meses por el confinamiento, el chef catalán que luce una estrella Michelin por Can Jubany (Calldetenes, Barcelona), ha pisado el acelerador y no ha parado ni un segundo este verano, que ha transcurrido entre Ibiza y Formentera donde e ha estrenado proyectos.









54 Escapada enogastronómica: Cabrales

POR DAVID FERNÁNDEZ-PRADA

Escaparse este otoño un fin de semana a Asturias es un plan muy interesante que te permitirá descubrir este queso azul tan nuestro y entender la cultura que lo rodea.

64 Café

A todos nos gusta disfrutar de una buena caza de café: por el aroma, por la sensación que nos produce o simplemente porque representa una pausa en nuestro ajetreado día a día. Además, en nuestro país y en otros muchos, es la bebida social por excelencia. Y es que quién no ha quedado alguna vez para tomar café.

70 Cócteles

La cultura del cóctel está en auge, y por el momento no existen indicios de que su expansión vaya a detenerse. La creatividad y la experimentación, junto a cierto compromiso lúdico y festivo, son lagunas de las virtudes de los cóctelles

5, 12 y 19/09

Fiesta de la Vendimia 2020 con Familia Torres



Este septiembre, Familia Torres se une a la Fiesta de la Vendimia 2020, impulsada por Penedès Turisme, con un completo abanico de actividades para compartir con los amantes del vino y la naturaleza en el momento más esperado del año. A las propuestas ya consolidadas "Vendimia en familia" y "De la cepa a la copa", se suman, este año, otras interesantes experiencias gastronómicas.
Más información: www.torres.es/es/experiencias/penedes

Hasta el 15/09

Gijón Bonito

La villa de Jovellanos acoge las jornadas gastronómicas Gijón Bonito. Más de 120 locales hosteleros gijoneses participan en estas jornadas, ofreciendo en sus cartas diferentes especialidades preparadas con este sabroso pescado. La oferta gastronómica se extenderá mientras dure la costera del bonito.
Más información:
www.turismoasturias.es/agenda





Hasta el 11/09

Certamen Internacional de fotografía 'Bodegas Verum'

Bajo este nuevo nombre, la bodega de Tomelloso cambia el concepto de su tradicional concurso, la forma de participar y también el premio. Esta edición abre la participación a artistas internacionales con la sostenibilidad y los valores sociales como *leitmotiv*. Inscripción abierta hasta el día 11.
Más información: www.bodegasverum.com/es/actualidad/certamen-fotografico

5/09

El Tardeo de Hacienda López de Haro



Este mes vuelve a San Vicente de la Sonsierra (La Rioja) la propuesta enoturística más desenfada del verano: el Tardeo de Hacienda López de Haro; una cita para disfrutar de sus maravillosos vinos, de la gastronomía –con sabrosas y variadas tapas–,y de la música en directo con The Nowhere Plan.
Más información: www.haciendalopezdeharo.com

10– 14/09

Cooking Films 2020

Menorca vuelve a utilizar el cine para servir en bandeja lo mejor de su gastronomía. La sección 'Off' del Festival Internacional que la isla dedica al Séptimo Arte incluye, este año, el ciclo 'Cooking Films', corroborando, de nuevo, que la isla seduce tanto por la vista como por el estómago.
Más información: festivalmenorca.com





XANDRA FALCÓ

HIJA DEL RECIENTEMENTE FALLECIDO MARQUÉS DE GRIÑÓN, ES NOTICIA PORQUE HA ACEPTADO LA PRESIDENCIA DEL CÍRCULO FORTUNY, LA ASOCIACIÓN QUE SU PADRE CREÓ EN 2011 PARA REUNIR A LAS MARCAS DE ALTA GAMA ESPAÑOLAS Y POTENCIAR SU IMAGEN.

Xandra Falcó y Girod (52 años) es la segunda de los hijos que Carlos Falcó tuvo con su primera esposa, Jeannine Girod. Tras la separación de sus progenitores vivió con su padre la mayor parte del tiempo. Fue él el que le transmitió su amor por el campo y especialmente por los viñedos de la finca Dominio de Valdepusa en Malpica del Tajo (Toledo), donde iba desde niña cada fin de semana y fue testigo de cómo su padre plantaba los primeros viñedos. Un amor por el medio natural que ahora ella transmite a su vez a sus tres hijas. "Compartí y aprendí mucho con él y de él", ha declarado en referencia a su padre tras su muerte. "Me inculcó la tradición, su amor por el campo, por las viñas, por el proceso del vino. La bodega sigue funcionando perfectamente con un equipo gestor". Aunque posee el título de Marquesa de Mirabel –título que recibió de su abuela materna– siempre ha destacado por su ser una mujer discreta, trabajadora y familiar.

Desde 2012 y hasta principios de 2019 fue directora general y consejera delegada de la empresa familiar, Marqués de Griñón Family Estates S.A. "Una responsabilidad y un peso sobre los hombros, porque es un proyecto que significa mucho para el mundo del vino en España, principalmente por el carácter pionero de mi padre", declaró Xandra entonces.

Carlos Falcó la definió como "la energía, la visión y el liderazgo femenino que necesitamos". Está en el aire saber si ahora que falta su padre retomará las riendas, lo que sí ha aceptado, como decíamos al principio, es la presidencia del Círculo Fortuny. Se convierte así en la primera presidenta de la entidad y en la única mujer al frente de una de las cinco asociaciones de alta gama líderes de Europa. Se ha marcado como objetivo potenciar la excelencia como motor de las economías locales y del turismo internacional. Además aspira a la visibilidad de la España de excelencia que la Asociación lleva casi una década exportando a todo el mundo.❋

TRAYECTORIA

Licenciada en Marketing por ESIC y en Dirección y Administración de Empresas por la ESCP Europe Business School. Es copropietaria de Marqués de Griñón Family Estates donde empezó a trabajar en el año 2003 y de la que fue directora general desde 2012 hasta 2019, dando continuidad a la labor de su padre, Carlos Falcó, uno de los grandes pioneros en el mundo del vino de calidad en España. También es vicepresidenta de AMAVI (Asociación para Mujeres Amantes del Vino). Además, es una de las pocas mujeres españolas que puede presumir de ejercer de maestra almazara, el equivalente al enólogo pero en el mundo del aceite.

Monte Real Crianza

Estrena imagen

Monte Real es un vino que crea pasión y fidelidad entre sus consumidores y que está de actualidad porque acaba de estrenar imagen.
Un vino expresivo de su origen: una selección de parcelas ubicadas en la finca "El Monte" en Cenicero y con una personalidad en la elaboración y crianza que le aportan un carácter único.

Monte Real: Legado de Familia

Corren los años 30 cuando D. Román Artacho encarga al enólogo francés Gabriel Larrendant, la elaboración de un vino que se convierta en el alma de Bodegas Riojanas y que constituya el orgullo de la bodega y el mejor legado que puedan heredar las futuras generaciones.
Gabriel tenía ya localizadas una selección de parcelas ubicadas en la finca "El Monte" en Cenicero y diseña un vino expresivo de su origen "Rioja" y al que imprime una personalidad en la elaboración y crianza que lo identifica y le da un carácter único. Éste es uno de los principales secretos de Monte Real que va a trasladarse, añada tras añada, generación tras generación. La primera añada se lanza en 1933 en botella Borgoña, un guiño al origen del enólogo que se convertirá en un elemento identificativo de la marca.
Han pasado 87 años desde que el primer Monte Real vio la luz y el legado se ha ido enriqueciendo y se ha ido ampliando y compartiendo, ha traspasado fronteras y sigue siendo testigo en exclusiva de momentos únicos, emociones, recuerdos y de muchos secretos de familia.



Monte Real Crianza

Tipo: Vino tinto
D.O. Ca.: Rioja
Variedad: Tempranillo
Graduación: 14% vol.
PVP: 12 €

Fermentación dirigida a potenciar la selección de levaduras autóctonas que marcan su carácter varietal. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Maduración en botella mínimo de 6 meses antes de su comercialización.
El resultado es un vino color rojo picota con destellos violáceos. Capa media alta, limpio y brillante. En nariz, intensidad aromática alta, nos evoca aromas a frutas rojas, regaliz negro y flores conjugados sutilmente con los tostados de la madera de la crianza.
De entrada amable en boca, buen volumen, goloso, con tanino amable y persistencia media, resulta un vino muy interesante para disfrutar en cualquier ocasión.
Gluten Free. Apto para Veganos . Contiene sulfitos.

BODEGAS RIOJANAS
Avd. Doctor Ruiz Azcárraga, 1
26350 Cenicero (La Rioja)
Tel.: 941 454 050
www.bodegasriojanas.com
@Bodegasriojanas
@bodegasriojanas
@bodegasriojanas



Nuevo diseño

Monte Real Crianza y Monte Real Blanco Fermentado en Barrica se presentan con un nuevo diseño acompañado de una evolución enológica muy significativa en ambos vinos que se dirige hacia un perfil más innovador para adaptarse a las tendencias actuales del mercado. El nuevo diseño de Monte Real incorpora la botella Borgoña reforzando y modernizando los elementos vinculados a Monte Real desde su origen: tipografía de Monte Real, corona y origen "desde 1890" para lograr un diseño más actual y elegante adaptado al perfil de consumidores. Enológicamente se han trabajado aspectos como la mayor intensidad de color y la concentración frutal para conseguir una modernización que conjugue acertadamente el espíritu innovador de las nuevas generaciones con el respeto a la tradición e identidad que ha caracterizado a Bodegas Riojanas S.A. desde su fundación en 1890.

Amable y elegante

Monte Real Crianza es un vino procedente de parcelas de tempranillo repartidas por el municipio de Cenicero, en el paraje denominado "El Monte" a 430 metros de altitud y una edad media de 25 a 30 años. El suelo es arcillo calcáreo con abundante canto rodado. Para obtener los mejores resultados realizan un exhaustivo trabajo en campo en busca de la homogeneidad de la calidad potencial de la uva y aplican técnicas de viticultura sostenible con mínima intervención fitosanitaria. Además, se lleva a cabo una vendimia selectiva, con tiempos definidos por el equipo técnico, buscando la elaboración de un vino amable y elegante.

Monte Real Blanco Fermentado en Barrica

D.O.Ca.: Rioja
Variedad: 80% viura y 20% malvasía
Características: Un vino complejo y sutil, repleto de elegancia. Posee un atractivo color amarillo ligero, con destellos verdosos, muy brillante. Nariz sutil y compleja, con apuntes a fruta tropical, plátano y fruta blanca, en perfecta sintonía con las notas a especias, vainilla, pimienta y clavo. En boca resulta sedoso, estructurado, con una refrescante punta de acidez, que conjuga con los sabores de un sugerente fondo proveniente de su estancia en barrica con las lías, toffee, pan tostado y granitos de café. Retronasal con recuerdos claros a toffee. No contiene gluten y es apto para veganos.



Pioneros en enoturismo

Estamos en septiembre, el mes ideal para visitar bodegas porque es el momento de la vendimia por excelencia y en Bodegas Riojanas lo tienen todo listo para recibirnos. De hecho, fueron pioneros en enoturismo ya que hace veinte años que lo ofrecen. Y es que fue en el ya lejano año 2000 cuando restauraron y acondicionaron la bodega original de 1890 con el fin de potenciar la actividad enoturística como parte de una estrategia de acercamiento a los consumidores y de relación directa con los clientes. El antiguo almacén se reconvirtió en un salón que la bodega ofrece para la celebración de eventos empresariales, reuniones y actos culturales, como exposiciones, conciertos y conferencias.



Recientemente se ha dado un nuevo impulso a esta estrategia, dotando a la bodega de espacios y servicios dirigidos fundamentalmente a atender la creciente demanda de numerosos aficionados atraídos por el mundo del vino, a los que se ofrecen a lo largo del año, además de la visita a bodega y degustación de vinos, desde exposiciones pictóricas a conciertos musicales o actividades didácticas. Las visitas a la bodega permiten conocer el proceso de elaboración y crianza del vino, así como degustar las últimas añadas acompañadas de productos típicos de la gastronomía riojana.
El equipamiento se completó con la apertura de una enotienda en 2015 y de la 'Sala de Sensaciones del Vino' en 2016. Se trata de un espacio didáctico cuyo objetivo es acercar la cultura del vino a los visitantes de una forma sencilla, divertida e interactiva, proponiéndoles un viaje sensorial en el que van descubriendo los elementos más característicos del mundo del vino y viviendo algunas sensaciones y emociones que hacen del vino un producto único. Concebido como un espacio dinámico, la última novedad incorporada es un audiovisual denominado "Los Sonidos del Vino", que permite descubrir la multitud de matices sonoros característicos del mundo del vino.

El mensaje "Atrévete a sentir una bodega", que Bodegas Riojanas utiliza para presentar sus servicios enoturísticos, deja entrever una experiencia diferente y singular, con una total inmersión sensorial en la cultura del vino

El mensaje "Atrévete a sentir una bodega", que Bodegas Riojanas utiliza para presentar sus servicios enoturísticos, deja entrever una experiencia diferente y singular, con una total inmersión sensorial en la cultura del vino. La bodega ha conjugado a la perfección su valiosa herencia histórica, representada por sus calados centenarios, y el circuito didáctico e interactivo de su 'Sala de Sensaciones', un espacio único en Rioja. Todo ello para que el visitante realice un viaje a través del tiempo y disfrute con los cinco sentidos de las múltiples sensaciones y emociones que convertirán la visita en una experiencia única.
No hace falta decir que, por supuesto, se ofrecen todas las garantías sanitarias y de seguridad para los visitantes.❋



RESERVAS VISITAS
Imprescindible reserva previa:
Tel.: 941 454 050
E-mail: rrpp@bodegasriojanas.com.
Web: http://bodegasriojanas.com/es/reserva-de-visitas-bodegas


Quieres. Puedes. ¡Listo!
Finalmente ha llegado.
iCombiPro. El nuevo estándar.
Para que puedas trabajar de manera más inteligente, simple y eficiente.
Reimaginado. Reinventado.
MORE 20
TOUR 20
Regístrate ahora
y experiméntalo.
rational-online.com
RATIONAL

Con alma de Bosque

Bosque de Matasnos 2018 es un Ribera del Duero complejo, fino y elegante en la nariz, donde destaca el recuerdo de las lavandas de la zona. También terroso, con toque trufado, propio del bosque burgalés que le da nombre. En boca es fino, sabroso y rico. Extraordinario para beber ya y con un potencial de guarda muy interesante.



Para brindar por la 'patria querida'

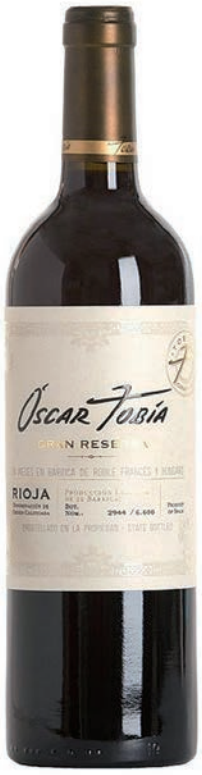
El próximo 8 de septiembre se celebra el Día de Asturias y la bodega riojana Real Agrado, perteneciente al Grupo El Gaitero, ha querido homenajear a su tierra diseñando 250 exclusivos botellones de 3 litros que atesoran en su interior un *coupage* de la añada 2014 y que han sido especialmente creados para la ocasión. Esta línea especial estará disponible en establecimientos hosteleros de la región.





Un clásico incombustible

Viña Albina Gran Reserva 2013 ha recibido 90 puntos de la Guía Peñín 2021. Con esta magnífica puntuación, Guía Peñín reconoce, una vez más, que tantos seguidores de los vinos Viña Albina a lo largo de más de cien años no pueden equivocarse. Y es que este vino es representativo de los vinos clásicos de Rioja Alta.



Vino institucional

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja ha seleccionado como vino institucional en la categoría Gran Reserva a Óscar Tobía Gran Reserva 2014.
Un tempranillo amable, aterciopelado, untuoso y muy voluminoso.



NUEVA MEDALLA DE ORO

Rioja Vega Edición Limitada 2017 suma una nueva Medalla de Oro al conseguir 95 puntos en el prestigioso concurso International Wine & Spirit Competition. Según el criterio de los jueces es "un vino soberbio con gran personalidad, carácter y complejidad, pero fiel a su origen".



Tempranillo ecológico

Bodegas Protos ha lanzado al mercado el nuevo vino Protos Tempranillo ecológico 2018, elaborado con uvas de viñedos ecológicos. Conjuga tradición y respeto al medio ambiente, y es apto para veganos. De su nota de cata podemos señalar que es de color rojo picota, con aromas de fruta roja y negra, y sabor sedoso, equilibrado y con taninos suaves.



Equilibrio, sedosidad y potencia

Viña Ardanza Reserva 2012 es un vino realizado con uva tempranillo (78%) y garnacha (22%) que llama la atención por su color granate brillante. Se caracteriza por su aroma con recuerdos especiados, balsámicos y de frutas maduras y toques de pimienta negra, regaliz dulce y nuez moscada, entre otros. Pleno de sabores y de amable acidez, presenta taninos muy pulidos que realzan su estructura armoniosa.

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

Un blanco diferente

La bodega Dominio de Tares ha presentado La Sonrisa de Tares 2019 un vino blanco joven, de calidad, elaborado con la variedad godello, cultivada en las parcelas más inclinadas del Bierzo Alto, situadas a 700 m de altitud. Es moderno, fragante, sabroso, con elegantes aromas a cítricos.





VERDEJO EN BARRICA

Matarromera Fermentado en Barrica (D.O. Rueda), de color amarillo paja pálido con ribetes verdosos, es un vino franco, elegante y muy complejo. Presenta aromas exóticos, de frutos tropicales como maracuyá y mango, además de toques herbáceos y de los derivados de su crianza, como clavo, vainilla y cedro. Ofrece un final largo voluminoso, fresco y equilibrado.



Something wild

El vino Wild Fermented Verdejo de Bodegas Piqueras, perteneciente a la D.O.P. Almansa y elaborado con uvas ecológicas de verdejo al 100%, resulta brillante y dorado al ojo. Es complejo en nariz, e intenso de fruta exótica, con un toque sutil de madera. Untuoso y elegante en el paladar, destaca por su buena acidez natural y por su final equilibrado y persistente.



Variedad reinventada

Bodegas Vicente Gandía ha reinventado la variedad bobal de la mano de su nuevo Director Técnico Pepe Hidalgo, dando lugar a una nueva gama de vinos. A dicha gama pertenece Bobal Blanco, un blanc de Noirs, con carácter único y con un equilibrio sorprendente. Ostenta aroma de fresas silvestres, blancas y fruta blanca madura.

Palacio de Bornos con el sector hostelero

La bodega vallilsoletana Palacio de Bornos, de la D.O. Rueda, regalará a sus clientes del sector de la restauración 15.000 botellas, mediante el lanzamiento de una edición limitada de la caja "Por fin es Bornos", compuesta por 12 botellas de Palacio de Bornos Verdejo o Bornos Frizzante Verdejo, más 2 botellas de regalo para el hostelero.



L'Enigma

El nuevo vino misterioso de Llopart

La bodega del Penedès presenta un nuevo vino en el que la variedad de uva utilizada y el proceso de elaboración son una incógnita. Es la última incorporación al proyecto "La vida secreta de las plantas". Se trata de una microvinificación de 1.950 botellas, que será singular y efímera, puesto que la próxima añada será un vino diferente.





La Vida Secreta de las Plantas es el proyecto que engloba los vinos tranquilos y el mosto de Llopart: el blanco joven Vitis, el xarel·lo con crianza Clos dels Fòssils, el rosado de ánfora de Sumoll y el Most Flor de Xarel·lo, el mosto solidario de la bodega. Con este distintivo quieren transmitir su admiración hacia el misterioso mundo de las plantas: seres vivos con sensibilidades, estrategias y mecanismos de adaptación al medio sofisticados y fascinantes.

En el marco de este proyecto, el último lanzamiento ha sido L'Enigma: un vino sorprendente y misterioso. Des de Llopart se han planteado el reto de crear, cada vendimia, un vino diferente, que estimule todos los sentidos de quienes lo prueban. En la web www.lavidasecretadelesplantes.com se puede encontrar una ficha descargable para que cada persona pueda hacer su propia nota de cata; como un pequeño juego de preguntas para descubrir los enigmas que esconde el vino. Siguiendo esta idea, desde Llopart han querido proponer un juego a 4 catadores de renombre, animándolos a descifrar el Enigma en una cata a ciegas.

Estamos ante un vino enigmático que nos anima a descubrir sus secretos



Esto es lo que han dicho de él:

"Sabrosa fruta blanca y jugosas nectarinas. (...) Podría tratarse de un xarel·lo rojo, por su rusticidad. No obstante, su punto alcohólico me ha sugerido la posibilidad que pueda tratarse de una garnacha tinta vinificada en blanco (...)" - *Ramon Francàs*

"(L' Enigma) nos saluda en la etiqueta con un interrogante. Y es que es verdad que cada botella es una hoja en blanco que se llena de sensaciones a medida que vamos vaciando la botella, que a la vez vamos rellenando de sentimientos. A la vista tenemos un color de adivinanza. ¿Es un rosado? ¿Es un blanco dejado con contacto a las pieles? Un color piel de melocotón adorable y muy instagrameable." - *Meritxell Falgueras*

"Color rosado de piel de cebolla, con una boca fresca y elegante, y un final con notas ahumadas, que resulta de lo más interesante y enigmático!!! Nada de lo que parece al primer vistazo acaba expresándose ni en nariz ni en boca. Vino sorprendente!!!" –*Anna Vicens*

"No pensaba que el primer enigma de este vino sería su color, difícil de posicionar. Este hecho ya lo convierte en un vino singular que despierta interés y ganas de llevarlo a la boca e intentar averiguar algo más de su secreto. En boca, lejos de aportar soluciones, el enigma se magnifica, donde las texturas terrosas combinadas con una frescura de cítricos anaranjados, sumadas a su profundidad táctil y sensaciones tánicas, hacen de este atrevido vino un verdadero juego para los sentidos" –*Xavi Nolla*

Esas son las sensaciones de los expertos, ahora falta que lo pruebes. ¿Te atreves a descubrir el Enigma?. ❋ **Más información: www.lavidasecretadelesplantes.com www.llopart.com**



Reflejo de la personalidad de la godello

Mil Ríos Godello es un vino blanco de guarda desde su concepción. La crianza, además de aportar complejidad aromática, elegancia, volumen y longitud, le confiere longevidad. Estructurado y complejo, refleja la personalidad de la variedad godello y de los viñedos en los que nace.

GRAN ORO EN LA RIOJA

Los vinos y espumosos de Albet i Noya han hecho un papel muy bueno en el certamen Ecovino de La Rioja. El más afortunado ha sido el Chardonnay Colección 2016 que se ha llevado el Gran Oro en la categoría de blancos de crianza. Está fermentado y tiene una crianza de 7 meses en barricas nuevas de roble francés. Su finamiento en botella le da gran volumen y complejidad aromática.





Recuerdos frescos del Atlántico

Casar de Vide Treixadura 2019 es un Ribeiro con un medido *coupage* de treixadura, albariño, godello y torrontés. Un exhaustivo trabajo de ensamblaje en la bodega ha permitido transferir al vino estilo, carácter y equilibrio.

Doblemente premiado

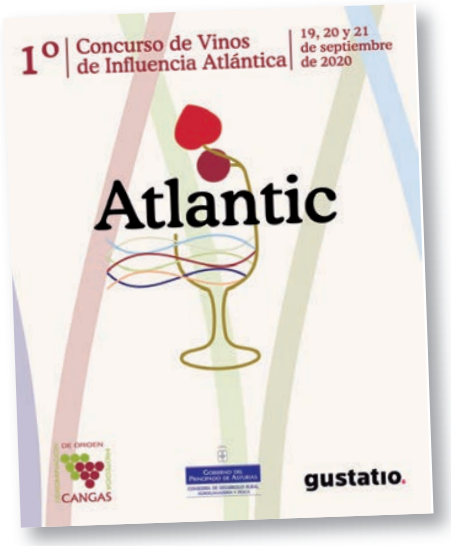


Príncipe de Viana Edición Blanca 2019 ha obtenido la medalla de oro del concurso Challenge International du Vin en la edición 2020 y 91 puntos de la Guía Peñín. Con ensamblaje de sauvignon blanc y chardonnay a partes iguales, la original apuesta de Bodegas Príncipe de Viana demuestra la perfecta sinergia de dos variedades tan diferentes. El resultado es un vino fresco, con gran cuerpo y volumen y acidez equilibrada.

El mejor blanco de Valdeorras

O Luar do Sil Godello 2019 ha conseguido el primer premio en la categoría de vinos blancos en la XXI Cata Oficial dos Viños de Valdeorras. Brillante y lleno de vida, expresa la pureza varietal de la uva godello: intensidad aromática, boca fresca y potente, gran persistencia y una armonía y encanto que se recuerdan.





Atlantic

I Concurso de Vinos Atlánticos

La primera edición del 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).



Los vinos que son elaborados bajo la influencia del clima Atlántico, donde la maduración de la uva no es tan sencilla y donde algunas zonas están catalogadas como viticultura heroica, serán los protagonistas del inicio del otoño, coincidiendo con el inicio de la vendimia. El cambio climático está permitiendo que en algunas regiones tradicionalmente de blancos se elaboren en la actualidad grandes tintos y que áreas del norte de la península donde la maduración de la uva era un logro casi imposible ahora se consigan trece grados sin grandes esfuerzos. Todo ello ha hecho que la Denominación de Origen Protegida Cangas y Gustatio Experiencias Gastronómicas hayan pensado en darle valor añadido a unos vinos con identidad propia que están dando algunas de las mayores alegrías del panorama vitivinícola.

Objetivos

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

Catas y visitas limitadas que garantizan la seguridad

Para José María Martínez Parrondo, presidente de la DOP Cangas, este concurso: "Es una oportunidad única para conocer mejor vinos que comparten una singularidad dada por la influencia del Atlántico, y no queremos que 2020 sea un año perdido. Tomaremos todas las medidas de prevención necesarias pero hay que continuar el camino emprendido, de hecho algunas bodegas ya nos han hecho llegar sus muestras y las tenemos en una bodega para poder conservarlas en perfectas condiciones. El concurso entraña poco riesgo porque no es algo masivo, sino más bien exclusivo, porque las catas y visitas son limitadas y los miembros del jurado son solamente 20 personas y tendrán espacio más que suficiente en el claustro del Parador de Corias para catar con tranquilidad. Invitamos a los productores y bodegueros de todas las regiones atlánticas a participar en esta primera edición del concurso ya que es importante para poder conseguir entre todos la relevancia que merecen los vinos Atlánticos en un año además muy difícil para el mundo del vino".

Asturias y la DOP Cangas serán los anfitriones de una cita obligada en el panorama vinícola nacional a partir de 2020, ya que asistirán catadores y sumilleres de primer orden apasionados de este perfil de vinos. ❋

Más información: www.gustatio.es



Agenda

- **19 y 20/ 09: Destinados al público general, que podrá disfrutar durante el fin de semana de catas con plazas limitadas y medidas higiénicas, visitas inmersivas a bodegas para grupos de hasta 25 personas y actividades diversas vinculadas al vino**
- **22/ 09: Cata ciega de las muestras presentadas.**

Mejor rosado de España



Pla dels Àngels 2019, el multipremiado rosado de la bodega Scala Dei, ha ganado el Gran Baco de Oro, la máxima puntuación que otorga la Unión Española de Catadores. Se trata de un rosado de finca que nace de viñas ubicadas entre los 400 y los 800 m, donde la garnacha consigue las condiciones óptimas de maduración, lo que aporta al vino un punto de frescura especial.



Piper-Heidsieck en España de la mano de Osborne

Osborne ha llegado a un acuerdo de distribución de Piper-Heidsieck, una de las marcas de champán más prestigiosas y antiguas del mundo, con más de 243 años de historia y perteneciente a EPI, tercer grupo francés de lujo. Entre los champanes que importará Osborne, se encuentran PH Brut Cuvée, PH Rosé Sauvage, PH Essentiel Extra-Brut y Rare Champagne.



Premio a una sidra innovadora

El Concurso de la Sidra de Nava 2020, destinado a premiar a las mejores sidras y derivados de manzana elaborados en Asturias, ha escogido la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas, de Masaveu Bodegas, como mejor sidra de hielo. Se trata de la tercera ocasión en la que esta innovadora sidra es galardonada en dicho concurso.

SHOPING BAG DE EDICIÓN LIMITADA

Veuve Clicquot presenta un nuevo formato de edición limitada de su icónica Shopping Bag, para su célebre Veuve Clicquot Yellow Label. Esta bolsa permite, además, mantener el producto a la temperatura perfecta de disfrute durante dos horas.



Pura esencia mediterránea

Propietat d'Espiells presenta una innovadora imagen de su icónico Aurora, una muestra del firme compromiso con la excelencia y la ecología de cuatro generaciones de viticultores vinculados al territorio. Resulta perfecto para descorchar cuando las altas temperaturas hacen pensar en comidas al aire libre.





Vodka con *look* de temporada

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



Compromiso con la sostenibilidad

Flor de Caña, el ron *premium* de Nicaragua producido de manera sostenible, se ha unido al prestigioso restaurante Aponiente, del chef Ángel León, nombrado "Restaurante Sostenible 2020" por la Guía Michelin, para lanzar su concepto original "Sustainable Mixtronomy". Este concepto fusiona a la perfección el arte de la mixología y la gastronomía, bajo un enfoque de sostenibilidad y armonía con la naturaleza.

Diseño personalizado

Casa Bacardí ha impulsado una nueva *e-shop* donde es posible adquirir de forma exclusiva todos los productos necesarios para crear cócteles en casa y transformarse en un auténtico *bartender*. La icónica botella de Bacardí Carta Blanca puede personalizarse a través de esta plataforma *online*, convirtiendo a Bacardí en la única compañía del mundo en ofrecer este producto tan original y único.



GINEBRA INNOVADORA

La marca Ampersand, con una gama de *gins* muy innovadoras, continúa apostando por sorprender a los consumidores con originales combinaciones. En esta ocasión, lo ha hecho con la nueva Ampersand Mango Chili, una ginebra *premium* que sigue la línea de las cuatro ya existentes: innovadoras, vanguardistas, atrevidas y provocadoras.



Un aperitivo con personalidad propia

Bonanto es el nuevo proyecto de Mediterranean Premium Spirits. Se trata de un excepcional aperitivo de base vínica que combina lo mejor de los vermuts y los licores, a través de una receta de autor, con personalidad propia y de una fórmula única, totalmente inédita.





WILLY MOYA
desembarca en Popa

El chef, formado en Le Cordon Bleu en París, coge las riendas del restaurante madrileño para estrenar propuestas, que suman concepto culinario, carta, terraza exterior y servicio de *delivery*. Destacan las croquetas de manitas de cerdo con jamón ibérico, la lubina frita entera, con su raspa crujiente y la torrija confitada con miel de azahar y helado de leche merengada.





FRANCO FRANCESCHINI
revoluciona Playa Padre

Con la llegada del chef argentino, Playa Padre (Marbella) da un paso más en su apuesta por convertirse en algo más que un *beach club*, desarrollando una cocina que se aleja de la concepción de comida de chiringuito. Su nueva propuesta une la mejor gastronomía mexicana, argentina y asiática con ingredientes frescos, de primera calidad y de kilómetro cero.

ADELAIDO BUENO
se estrena en El Rincón de Pepe

Abierto en 1925 en la ciudad de Murcia, El Rincón de Pepe acaba de incorporar a su filas a un nuevo jefe de cocina, el respetado chef Adelaido 'Ade' Bueno, para recuperar la esencia fundacional del restaurante, basada en la cocina murciana más ortodoxa y en el más respetuoso trato del producto. El objetivo es rescatar recetas del archivo histórico y traerlas a nuestros días desde una perspectiva más contemporánea.



MARIO SANDOVAL
se alía con Glovo

Glovo amplía su oferta de alta cocina al cerrar en exclusiva un acuerdo con el chef Mario Sandoval. Se trata de una alianza estratégica para lanzar el *delivery* del último proyecto de los hermanos Sandoval, Coquetto Bar. La plataforma actuará como *partner* tecnológico de CoquettoGo, poniendo su oferta al alcance de todos los usuarios de la ciudad de Madrid. Además, harán llegar los platos con su propia flota de vehículos eléctricos.



ANDREU GENESTRA
se incorpora a JRE

El chef mallorquín, galardonado con 1 estrella de la Guía Michelin y 2 soles de la Guía Repsol, se acaba de incorporar a JRE – España, la asociación que agrupa a jóvenes restauradores. Andreu Genestra, chef y propietario del restaurante con su mismo nombre y del restaurante Aromata, ambos en Mallorca, apuesta por el producto mediterráneo y las más sofisticadas técnicas culinarias actuales.



FERRAN ADRIÀ
participará en Gastronomika 2020

El congreso, que se celebrará en la primera semana de octubre, va perfilando el programa con el que este año mostrará desde la web la diversidad de la gastronomía mundial en una edición titulada "Caminos-Bideak-Pathways". El genio de L'Hospitalet se conectará en directo desde Cala Montjoi para enseñar el trabajo realizado en la primera convocatoria de elBulli1846.



VÍCTOR CONUS
conquista paladares

El chef y propietario de La Mesa de Conus (Vigo), que abrió en marzo para cerrar a los pocos días por el estado de alarma, ha reabierto con éxito este verano. Y es que este joven no deja de conquistar paladares con su menú de 44 € en el que manda el mercado, pero siempre con el mismo esquema y dos inamovibles: Paleta ibérica Doña Lola y sus Croquetas 'de la Yaya'.

JUAN CARLOS FERRANDO
regresa con nuevos platos

El cocinero acaba de reabrir las puertas del restaurante riojano que lleva su nombre y lo ha hecho con nuevos platos que reflejan fielmente su identidad: una cocina clásica, pero depurada. Tres son los menús que ofrece en esta nueva etapa: Un Paseo por La Rioja y Menú Hondarribia, ya conocidos por su clientela, y el nuevo Menú Sincrónico, compuesto por 5 platos.





SABOR MEDITERRÁNEO

El restaurante Alta Mare –del recién reformado H10 Imperial Tarraco– es elegante, con grandes ventanales con vistas al mar y a los jardines del hotel. El acogedor espacio ofrece una propuesta gastronómica mediterránea a la carta a cargo del chef David Ovejo.

ALTA MARE
H10 Imperial Tarraco
Rambla Vella, 2
43003 Tarragona
Tel.: 977 156 607
www.h10hotels.com



Menú celestial

El nuevo restaurante del legendario hotel Pikes de Ibiza está inspirado en la estética y los clásicos de los 70. El menú, con un excéntrico toque inglés y productos mediterráneos de temporada, corre a cargo del chef galés Lee Milne. Se encontrarán delicias como el exuberante cóctel de carabineros o la hamburguesa Pamelas de Angus y encurtidos caseros.

PAMELAS
Hotel Pikes Ibiza
Camí de Sa Vorera, S/N
07820 Sant Antoni de Portmany (Balares)
Tel.: 971 342 222
www.pikesibiza.com

Viaje a Tailandia sin salir de Málaga

Sabor internacional, comida sana y rápida, ingredientes de calidad y un precio excelente son las claves de este concepto que invita a viajar a Tailandia sin necesidad de pasaporte. Hay que probar la Thaï Salad, la más representativa, que lleva ternera poco hecha marinada a la citronela, verduras, vinagreta tailandesa, cacahuetes y cebollas.



PITAYA MÁLAGA
Compañía, 28 · 29008 Málaga
Tel.: 952 064 699 · www.pitaya.es

Pescados y mariscos de Km 0



Ubicado en primera línea de la playa de La Fossa, en el paseo marítimo de Calpe (Alicante), Mare es el restaurante de temporada de AR Hotels & Resorts. Su carta, firmada por José Manuel Miguel (chef de Beat, con una estrella Michelin), está protagonizada por pescados y mariscos frescos que se elaboran en recetas sencillas de influencia internacional.

MARE
AR Hotels & Resorts
Avda. de Juan Carlos I, 28 (edificio Topacio II)
03710 Calpe (Alicante) · Tel.: 965 831 581
www.marebeach.com



PIZZAS DE ALTA CALIDAD

Traficantes de Harina es una nueva pizzería informal de Barcelona –de momento en formato *delivery* y pronto con sede física– liderada por Leo Chechelnitzkiy y Martín Pimentel cuyo objetivo es ofrecer las mejores pizzas de la ciudad. El producto fresco y de proximidad y la fermentación larga de la masa son sus señas de identidad. También ofrecen entrantes, cócteles y micheladas.

TRAFICANTES DE HARINA
Tel.: 687 238 766 · www.instagram.com/traficantes_de_harina/

El 'place to be' de la Costa Brava



El Sea Club –ubicado en el lujoso Hotel Alàbriga de S'Agaró (Girona)–, ofrece cocina mediterránea, una buena selección de vinos y un atento servicio con las mejores vistas de la bahía. Es ideal por la noche, cuando suena la música en vivo, se encienden las velas y el magnífico anfiteatro que desciende directamente al mar se convierte en el *place to be* de la clase alta de la Costa Brava.

SEA CLUB (HOTEL ALÀBRIGA)
Ctra. de Sant Pol 633
17220 Sant Feliu de Guíxols (Girona)
Tel: 872 200 600
www.hotelalabriga.com/es/sea-club

Terraza o parrilla en casa



El argentino que ha vuelto loco Madrid presenta novedades: opciones para pedir a domicilio o recoger en el local, como el Costillar de ternera Black Angus asada y la opción 'Piantao en casa', gracias a la cual el restaurante se traslada a domicilio, llevando hasta la parrilla si hace falta. También ha estrenado terraza.

PIANTAO Paseo de la Chopera, 69 · 28045 Madrid · Tel.: 914 675 402 · www.piantao.es



Street food argentino en Barcelona

En La República han perfeccionado uno de los platos estrella de la gastronomía argentina: la milanesa. También son excelentes sus empanadas tradicionales, la parrilla y el choripan. Con opción *delivery* y *take away*.

LA REPÚBLICA
Carrer de la Mercè, 13
08002 Barcelona
Tel.: 936 339 305
www.larepublicarestaurante.com



Una taberna de tapas en el centro de Ibiza



En Re.art, ubicado en pleno centro de la ciudad de Ibiza, el chef David Reartes, junto con su jefe de cocina Matías Kelly, continúan evolucionando, creando y disfrutando de su trabajo diariamente. Su esfuerzo ha sido reconocido por la Guía Michelin 2020, calificando su establecimiento como "restaurante recomendado" por su cocina innovadora y de calidad, que combina el producto local con sabores de influencia asiática. Esta taberna modernizada presenta una carta informal con tapas sencillas y sabrosas elaboradas con un excelente producto y a precios asequibles. Los clásicos siempre fijos dejan espacio para la creatividad de la que el inquieto chef no se permite prescindir. A destacar, también, su cuidada selección de vinos para disfrutar de un excelente maridaje acorde con sus platos.

RE.ART Carrer de Castella, 9 · 07800 Ibiza · Tel.: 871 036 575 · www.reart.es

ODA AL HEDONISMO

Gastronomía y diseño son las piedras angulares de Odiseo, un imponente edificio recientemente inaugurado en Murcia, que rinde tributo a los valores de la cultura mediterránea. En sus 15.000 m² alberga, entre otros espacios, tres restaurantes, un bar y tres terrazas que llevan la firma del cocinero alicantino Nazario Cano.



ODISEO
Av. Juan de Borbón, 224 · 30110 Churra (Murcia) · Tel.: 649 222 222 · www.odiseospain.com



Excelente carta de vinos

Kabuki Raw, el restaurante nipón de Finca Cortesin ha sido galardonado con el "Best of Award Excellence" de *Wine Spectator 2020* por su carta de vinos. El premio refleja el compromiso de este exclusivo resort por el diseño de una carta con más de 550 referencias que ofrecen calidad y variedad, además de compatibilidad con el estilo y oferta gastronómica.

KABUKI RAW
FINCA CORTESIN
Carretera de Casares, s/n · 29690 Casares (Málaga)
Tel.: 952 937 800 · www.fincacortesin.com

Las maravillosas tortillas

Cada región tiene un plato seña de identidad. A veces su impacto ha sido tan grande que ha influido en las costumbres gastronómicas de las tierras vecinas, convirtiéndose en sabor propio. Por ejemplo, las escudellas y cocidos y, por supuesto, la tortilla de patatas.



Afinando mucho, la palabra tortilla, dice Néstor Luján es originaria de Cataluña. Se apoya en un libro del S. XIII, La Crònica del Rey en Pere, escrito por Bernat Desclot. Traduzco: "comieron pan, vino y tortilla de huevos". La referencia inicial de en qué consiste este manjar la escribió de Juan de Mal·Lara (1568): "la causa, porque al batir mueve aire, hincha las partes delicadas del huevo, haciendo ampollas y con el aceite y humo del mismo viene a esponjarse haciéndose toda por dentro ojos". Siglos más tarde llegó la cocina molecular y la divertida idea de Ferrán Adrià en la que el huevo frito sería el primer ravioli de la humanidad.

Otra cuestión es la tortilla de patatas. Aunque popularmente se tome por muy antigua, es relativamente moderna. Se menciona como comida de uso frecuente en un memorial de las Cortes de Pamplona fechado en 1817. A partir de este detalle se han fabulado numerosas leyendas, si la preparó por primera vez una aldeana para el general carlista Zumalacárregui, o si llegó desde Estella al palacio de la reina Isabel para alcanzar fama, perfumada por cebolla liberal. Lo único cierto es que apareció en las zonas donde se cultivaba inicialmente la patata, alias Galicia y Navarra. Sobre cuál es la más gustosa, se han escrito artículos, realizado certámenes y surgido enemistades gastronómicas profundas, ya que al margen de que existan fans de la tortilla sin más, otros la prefieren con cebolla.

Tortillería Flash Flash (Barcelona)



Flash Flash, que acaba de cumplir 50 años en Barcelona, ofrece setenta distintas

Un restaurante famoso por dedicarles todo el espacio de su carta, es Flash Flash, un establecimiento de Barcelona abierto hace 50 años por mi amigo, el desaparecido Leopoldo Pomés. Una oferta de setenta fórmulas distintas nos asegura encontrar la que nos gusta, tanto las clásicas, o las más atrevidas. Además de inspirarse en la cocina de su familia, don Leopoldo era un amate fiel de las tortillas con cebolla que elabora en Barcelona Tactika Berri, concretamente Carmen Erdocia. Esta chef fuera de serie la trabaja en una sartén para dos huevos. Es una unidad pequeña, melosa, con una cebolla suavemente pochada que hace imposible decir que este tipo de recetas excluyen la feroz liliácea. Merece un homenaje, al mismo nivel que las grandes cocineras de Betanzos, patria de las mejores del mundo, dicen los expertos que anualmente se reúnen en un concurso de lo más serio. Una de las ganadoras habituales es Pepa Miranda, de la casa que lleva su nombre. El año pasado se llevó todos los premios, incluido el del público. Lleva cocinándolas desde hace cuarenta y cinco años, y al igual que la otra Carmen, la de Tactika Berri, es discípula de su madre. Hay cosas que no se aprenden, sino que se heredan mediante la vista y el olfato. La de doña Pepa es de mayor tamaño. Diez huevos, más aceite purísimo y buenas Kennebec. Si la mediana, de 28 cm de diámetro, necesita diez unidades, para la grande, de 32 cm gasta 15. Su consejo es escapar de solanáceas que se deshacen. Algo que saben en Casa Dani, en Madrid. Situado en el Mercado de la Paz, don Daniel utiliza huevos camperos y busca el toque jugoso. Han de quedar cuajadas, pero no tanto como en Betanzos. Ya tenemos motivo de discordia cordial, si babosa o seca, o cuánto de cada. A mi me gusta al punto, es decir, lo suficientemente consistente para que la yema no gotee. Si es al fuego de leña, mejor. Por ejemplo, la de Casa Tomé, entre Guísamo y Betanzos.❋

D.O.P. Ribera del Júcar

La Ribera del Júcar, en la provincia de Cuenca, da nombre a una de las denominaciones de origen más jóvenes de España. Nació en 2003 como un proyecto multifuncional para potenciar la producción y comercialización de vinos de calidad así como la ecología y el enoturismo.

Proyecto multifuncional



Podría decirse que la D.O.P. Ribera del Júcar aún no ha cumplido la mayoría de edad. Tiene 17 años y es fruto de la iniciativa conjunta de un grupo de cooperativas elaboradoras de vino y bodegas particulares de la provincia de Cuenca para colaborar activamente en la producción y comercialización de vinos de calidad.

Posee una extensión de 6.700 ha de viñedo y engloba 7 pueblos del sur de la provincia de Cuenca: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante.

En los últimos tiempos las bodegas adscritas han hecho un gran esfuerzo inversor en nuevas tecnologías para elaborar vinos de gran calidad y los viticultores en la reconversión de sus viñedos en variedades complementarias a las tradicionales como bobal, tempranillo o moscatel de grano menudo.

Historia

Quizás por razones históricas, quizás por las características agroclimáticas, y quizás, sin ninguna duda, por cuestiones económicas, el cultivo de la vid, conjuntamente con el de los cereales, arraiga profundamente en esta zona desde hace siglos. Las personas de mayor edad del lugar han llegado a decir que siempre vieron viñedos, compartiendo los campos con los cereales y el "zumaque". De hecho, están documentadas referencias a los viñedos desde el siglo XVIII.

Pero a pesar de tan largo arraigo de la vid, la D.O.P Ribera del Júcar es considerada una de las más jóvenes, y es que no nace hasta el siglo XXI.



Nos situamos en el mapa...

La D.O.P. Ribera del Júcar la forman 7 pueblos del sur de la provincia de Cuenca: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante.





Las bodegas están llenas de historia pero a la vez equipadas con las últimas innovaciones tecnológicas

La creación de esta D.O.P. es un paso más en la línea de superación que evidencia el gran esfuerzo de los viticultores por mejorar sus producciones, adaptándose al mercado y al gusto de los consumidores más exigentes, apostando decididamente por la elaboración de vinos de gran calidad y embotellándolos bajo la D.O.P Ribera del Júcar.

La Denominación de Origen Protegida Ribera del Júcar esta concebida como un proyecto multifuncional que gira en torno al equilibrio del ecosistema vitivinícola, siendo su origen las prácticas respetuosas con el medio ambiente en el cuidado de las viñas y como objetivo el desarrollo de los viticultores y de los habitantes de los pueblos de la zona en general, a través de actividades paralelas al vino, como es el ecoturismo, con visitas a bodegas alternativas de ocio al aire libre.



Variedades

TINTAS:

Cencibel o tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah y bobal, petit verdot y cabernet franc

BLANCAS:

Moscatel de grano menudo y sauvignon blanc



El entorno

La zona de producción de la D.O.P. Ribera del Júcar se caracteriza por su horizontalidad, estando constituida por una llanura en la que descansan algunos oteros. Esta horizontalidad es rota por el paso del río que da nombre a esta denominación y por algunas lomas boscosas entre Sisante y Casas de Haro.

Dentro de la Ribera del Júcar, se conservan zonas forestales de gran interés, como los pinares de pino piñonero al igual que el bosque de ribera en el que podemos encontrar sauces, chopos y olmos.

Suelo y clima

Los profundos terrenos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media que ronda los 750 metros. Esta incomparable situación y el especial microclima de la Ribera del Júcar aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid. La combinación del régimen térmico y de humedad permite establecer que el tipo climático de Ribera del Júcar es el Mediterráneo templado. La temperatura media anual de la Ribera del Júcar se aproxima a los 14 grados, con una oscilación térmica de aproximadamente 20,5 grados. La pluviometría media anual se sitúa entre los 450 y los 550 mm y es muy regular, a lo largo del año salvo el periodo de junio a septiembre. Por tanto, el régimen de humedad del área geográfica Ribera del Júcar es Mediterráneo seco.

Sabías que...?

- **El 50 % de las variedades tienen una edad de entre 35 y 40 años, lo que asegura una buena relación entre la producción y la calidad de la uva.**
- **La variedad tinta bobal y la variedad blanca moscatel de grano menudo", están muy arraigas en esta zona.**
- **La cosecha 2018 ha sido muy buena en general, con una producción más alta, que ha permitido elegir mejor la uva de magnifica calidad para destinarla a los mejores vinos.**
- **Actualmente el 80% de la producción se exporta a países como Alemania, Suiza, Inglaterra, Estados Unidos o China.**

Apuesta por el enoturismo

Con la firme intención de afianzar la comarca como uno de los destinos enoturísticos más atractivos del momento, esta D.O.P. está en vías de crear su propia Ruta del Vino. Una Ruta en la que bode-



¿Cómo son los vinos?

Destacan los tintos elaborados con las variedades tintas que históricamente se han cultivado en la zona como como la tempranillo (cencibel) y especialmente la variedad bobal, al margen de otras variedades introducidas hace 30 años que se ha aclimatado muy bien. Suelen ser de color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalicias. Predominio del rojo y del púrpura. En la fase olfativa destacan aromas limpios y de intensidad media.



gas y cooperativas de la Denominación de Origen, llenas de historia pero a la vez equipadas con las últimas innovaciones tecnológicas, serán una parada imprescindible. Cómo no, también formarán parte de la Ruta alojamientos rurales de la zona y restaurantes, ideales para disfrutar de la sabrosa y contundente gastronomía conquense: zarajos, atascaburras, morteruelo, gazpacho pastor, cordero asado... Además de sus extraordinarios quesos –no olvidemos que estamos en La Mancha–, sus aromáticos aceites y postres tan apetecibles como el alajú (una torta árabe elaborada tradicionalmente con pan, miel y almendras).

Además, la creación de la Ruta del Vino de la Ribera del Júcar supondrá un importante impulso socioeconómico para la región: sin duda el objetivo más importante del proyecto es atraer a la población al medio rural y al mismo tiempo salvaguardar el territorio.❋



Ícala Bodegas y Viñedos

La familia Cabrero-Laserna, apasionada por el mundo del vino, decide emprender un proyecto apasionante y lleno de ilusión, elaborar vinos de alta calidad a partir de una tierra única.
Las viñas, enclavadas a orillas del Júcar, en algunas parcelas superando el siglo de longevidad, conviven en un pequeño ecosistema, rodeadas por pinares y jaras, olivos y árboles, dándole unas pinceladas los trigos.
Emergiendo de una tierra arcillosa, están los cantos rodados, piezas muy singulares de la Ribera del Júcar.
El culto de esta bodega por la tradición y por sus antiguas generaciones, les lleva a respetar el procedimiento convencional, aportando una dosis de modernidad e innovación.

Un ejemplo es el vino *La Dueña 2017 Único*, elaborado con uvas procedentes de viñas de 90 años, el viñedo de la bodega mas cercano al río. Su tierra es arcillosa con una capa importante de canto rodado. La producción por cepa es 1,650 gramos, (una cepa, una botella). La vendimia se realiza en cajas de 14 kilos, seleccionando todos los racimos, tanto en campo como en bodega.❋

ÍCALA BODEGAS Y VIÑEDOS
Calle Romero de Torres, s/n
16707 Casas de Benítez (Cuenca)
Tel.: 969 297 248 · www.icalabodegas.es



NOTA DE CATA

Nombre: La Dueña 2017 Único
Variedad: ¿???
Características: Maceración superior a 20 días y crianza en barrica de roble francés durante 14 meses, haciendo en un porcentaje del 10%, una crianza de 14 meses en damajuana. Vino 'único' por su singularidad y tipicidad. Un vino que nos transporta a la parcela del llano, donde trabajan esta uva, rodeado de jaras y pinares.



Bodegas y Viñedos Illana



Para Bodegas Illana la agricultura y en particular la vitivinicultura es su forma de vida. Tradición, artesanía y un fuerte espíritu familiar define a la cuarta generación de viticultores apasionados por las uvas y vinos de calidad. La bodega se encuentra en el municipio de Pozoamargo, en el corazón de la Finca Buenavista, situada estratégicamente en el centro del viñedo para facilitar el control, acortar el transporte de la vendimia y también para disfrutar de una vista panorámica de los viñedos desde las instalaciones de la bodega.
Cuentan con 100 ha de viñedo propio, especialmente cuidado y controlado por los enólogos y técnicos de la bodega. Destacar que en Bodegas y Viñedos Illana mantienen y respetan la tradición varietal de estas tierras con las uvas cencibel (tempranillo) y bobal. Además, también cultivamos cabernet sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc y airén sobre suelos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, un terreno que retiene el agua y permite una gran regularidad en los períodos de sequía en un clima mediterráneo y seco. ❋

BODEGAS Y VIÑEDOS ILLANA
Finca Buenavista s/n · 16708 Pozo Amargo (Cuenca) · Tel.: 969 147 039 · www.bodegasillana.com



NOTA DE CATA

Nombre: Casa de Illana Bobal Vino de Parcela 2014
Variedad: Bobal
Características: Tras14 meses de crianza en barricas francesas, se obtiene este vino de color cereza, brillante y de capa media. En nariz destaca por aromas de tostados, hierbas de monte y fruta roja. Presenta buena acidez en boca, es especiado, con notas de taninos maduros y redondos. De final largo y persistente.

Bodega Las Calzadas

Bodega Las Calzadas nace en 2017 con el joven enólogo Daniel Sevilla a la cabeza. Después de estudiar en Rioja y trabajar en varias DO's españolas, Australia y Nueva Zelanda decide, con 23 años, regresar a su pequeño pueblo, Pozoamargo, y crear una bodega con parte de los viñedos viejos sobre canto rodado de su familia que, Jose Julián, su padre y viticultor, cuida en ecológico y en la que elabora de una forma muy peculiar, en tinajas de barro antiguas de hasta 120 años de antigüedad, rescatadas de bodegas antiguas. Ha sido muy difícil juntar la colección de 27 tinajas antiguas de distintas capacidades y formas que transmiten a los vinos *Tinácula* (traducción de tinaja pequeña al latín) una personalidad totalmente diferente.

La bodega familiar está construida a semejanza de una bodega artesanal de la zona de principios de siglo XX, y además, apuesta claramente por el enoturismo: visitas, catas y comidas elaboradas por Josefina Medina, la madre de Daniel, que además ilustra las etiquetas del vino.

En Bodega Las Calzadas el visitante recibe un trato cercano y familiar, su restaurante también tiene forma peculiar, un antiguo cubo o refugio de pastores con capacidad para 30 comensales y por el que han pasado 5000 personas de todo el mundo en menos de un año y medio.❋

NOTA DE CATA

Nombre: Tinácula Red Eco 2018
Variedad: Bobal
Características: Color cereza picota. Aromas a regaliz, frutos maduros de hueso y lácticos. Aparecen también notas balsámicas y recuerdos terrosos y minerales procedentes de la tinaja de barro. En boca es muy redondo, con acidez alta típica de la variedad bobal. Muy untuoso, final largo y aterciopelado. Excelente para el aperitivo y con tapas.





LAS CALZADAS
La Virgen, 13
16708 Pozoamargo (Cuenca)
Tel.: 969 337 354
www.bodegalascalzadas.com

Bodega Cooperativa Purísima Concepción





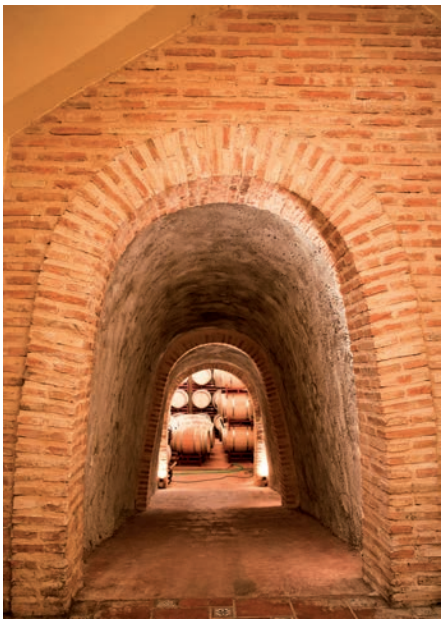
En el siglo XVI unos monjes de la orden de los Teatinos fundan un colegio al sur de la provincia de Cuenca, en una finca que pasó a denominarse *Finca Los Teatinos*. La gente comienza a trabajar en ella, creándose poco a poco un nuevo municipio que en 1670 logra la independencia con el nombre de Casas de Fernando Alonso. Los monjes Teatinos se convierten en pioneros en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos en la zona, en un principio para su consumo propio y el de los trabajadores de la finca. Posteriormente, y debido a la fama que van adquiriendo sus vinos, comienzan a comercializarlos, convirtiéndose en la base de la agricultura en la comarca. Siguiendo la tradición de *Los Teatinos,* un grupo de viticultores de la localidad, en el año 1958, crea la Bodega Cooperativa Purísima Concepción, que en la actualidad elabora sus vinos con las uvas de casi 300 socios. La bodega pretende continuar la labor comenzada siglos atrás, conjugando la más alta tecnología actual con las técnicas artesanas de aquellos monjes pioneros. ❋

PURÍSIMA CONCEPCIÓN, S.COOP.
Ctra. Minaya - San Clemente, Km. 10 · Casas de Fernando Alonso (Cuenca)
Tel.: 969 383 043 · www.vinoteatinos.com

NOTA DE CATA

Nombre: Teatinos Claros Cuba
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo rubí con reflejos rojos. A la nariz se muestra con un bonito balance entre fruta y madera, destacando notas de yogurt de frambuesa, junto con notas de caramelo inglés. Posteriormente afloran matices más especiados entre los que destacan el clavo y las notas de pimienta blanca. En boca es intenso a la entrada, de recorrido largo, muestra una gran redondez, sobresaliendo taninos dulces procedentes de la madera y del propio vino que generan una gran elegancia y suavidad final.

Bodegas San Ginés



BODEGAS SAN GINÉS
Virgen del Carmen, 6
16707 Casas de Benítez (Cuenca)
Tel.: 969 382 037
www.cincoalmudes.es

1958 es el año que Bodegas San Ginés inicia su andadura en el mundo del vino, cuando un grupo de agricultores locales reconocieron el gran potencial de esta tierra. Después de hacer realidad un sueño como fue el construir su propia bodega se apostó por un moderado plan de modernización y el reconocimiento comarcal ha dado paso a ese mismo reconocimiento en el ámbito nacional e internacional.
San Ginés ha mantenido siempre su posición a la cabeza de la innovación y calidad, no solamente por ser la primera bodega de la zona sino por su calidad debido a las inversiones en alta tecnología, gestión de viñedos y un nuevo enfoque hacia la elaboración del vino creado por un equipo increíblemente joven.



NOTA DE CATA

Nombre: 5 Almudes Tinto Joven
Variedad: Tempranillo
Características: Color rojo rubí brillante de capa alta. Aromas a frutas de bayas rojas con notas florales. En boca es aterciopelado, carnoso y largo. Ideal para acompañar carnes de textura suave como aves de corral y todo tipo de pastas y legumbres.

La bodega esta ubicada en la Ribera del Júcar, un lugar privilegiado para el cultivo de la uva. Los viñedos tienen una edad media de 30 años que junto con el buen hacer del equipo técnico desarrollan vinos excelentes. El riguroso proceso de selección en las viñas asegura que solo el vino de mayor calidad es seleccionado para ser elaborado como *5 Almudes.*❋

Viñedos y Bodega La Magdalena

NOTA DE CATA

Nombre: Vega Moragona Bobal Viñas de Casas de Haro 2018
Variedad: Bobal
Características: Color rojo picota. En nariz afloran aromas limpios y nítidos, mezclados con notas de hierbas aromáticas, notas balsámicas que lo envuelven y lo mantienen fresco. La entrada en boca es fresca, carnosa y consistente. Se puede apreciar la finura del tanino, redondeado y moldeado de manera muy elegante. Su paso por boca es largo y persistente.





VIÑEDOS Y BODEGA LA MAGDALENA
Ctra. de la Roda, s/n
16611 Casas de Haro (Cuenca)
Tel.: 969 380 722
www.vegamoragona.com

La bodega está situada en el sudeste de la provincia de Cuenca, a una altitud 740 m. sobre el nivel del mar. Las especiales condiciones edafológicas de la D.O.P. Ribera del Júcar, permiten unas maduraciones óptimas y homogéneas de las uvas, proporcionando una materia prima de calidad.
Generación tras generación, los viticultores de la zona han desarrollado técnicas de cultivo eficientes y respetuosas con el medio ambiente, obteniendo una materia prima singular con un gran potencial de calidad. Las variedades cultivadas son bobal, tempranillo, garnacha, syrah, cabernet sauvignon y merlot, en tintas y airén, macabeo, verdejo y moscatel de grano menudo en blancas. Algunas de ellas en cultivo ecológico. La edad del viñedo varía, permitiendo tener en todo momento producciones equilibradas, igualmente cuentan con fincas de viñedos viejos con más de 60 años.
En 1990 se embotellan los primeros vinos con la marca *Vega Moragona,* tinto y rosado de la variedad cencibel, llegando hasta nuestros días con una gran gama de vinos, jóvenes, crianzas, reservas y vino ecológico.
Apostando siempre por la variedad autóctona bobal, viñedos que han permanecido inalterables al paso del tiempo, resistiendo a la intrusión de variedades foráneas y que cuentan con una edad superior a 50 años.❋

Bodega Casa Gualda



Con más de 60 años de experiencia, Bodegas Casa Gualda está situada en la localidad de Pozoamargo (Cuenca). Elabora vinos de gran calidad, con estilo propio, procedentes de los viñedos de las variedades bobal, tempranillo, syrah y garnacha entre otras uvas tintas y verdejo, macabeo y chardonnay en uvas blancas, cultivados a la Ribera del Río Júcar. Se trata de terruños cubiertos por un manto de guijarros que aportan tipicidad, a lo que se suma la aplicación de técnicas modernas de elaboración pero siempre siendo leales a las tradiciones.

Un equipo humano altamente cualificado realiza el seguimiento bajo los más estrictos controles de calidad para alcanzar el mejor resultado.

En esta ocasi,ón nos presentan Ten, un vino elaborado en su totalidad con la variedad bobal que ha permanecido 10 meses en barrica de roble francés y americano.❋



NOTA DE CATA

Nombre: Ten
Variedad: Bobal
Características: Color cereza, limpio, cubierto de capa alta con ribete púrpura. Ligeros recuerdos a frutas rojas, recuerdos a mineral y especias, tostados y torrefactos. En boca es aterciopelado, de tanino agradable untuoso, muy largo al postgusto. Marida con guisos de carne, gachas, quesos curados, embutidos, carnes rojas a la brasa, carnes al horno, cordero y carne de caza.

BODEGA CASA GUALDA
Calle Tapias, 8
16708 Pozoamargo (Cuenca)
Tel.: 969 387 173
www.casagualda.com

Sociedad Cooperativa 'Nuestro Padre Jesús Nazareno'

La Sociedad Cooperativa 'Nuestro Padre Jesús Nazareno', bodega situada en Sisante (Cuenca), se fundó en 1954 por un grupo de agricultores que se unen para transformar sus cosechas de uva en vino en unas instalaciones comunes, que les permitiesen alojar la totalidad de sus cosechas e innovar en los productos finales para posteriormente comercializarlos de forma común. Inicialmente se construye la bodega, que en breve tiempo tiene que ser ampliada debido al incremento de solicitudes de nuevos socios para aportar sus productos, contando en la actualidad con 150 socios que aportan la uva de 600 hectáreas de su propiedad, de las variedades tintas tempranillo, bobal, syrah, cabernet sauvignon y merlot, además de las variedades blancas airén y macabeo.

Las instalaciones de la Cooperativa se encuentran adaptadas a las nuevas tecnologías del momento, contando con tanques autovaciantes y sistemas de fermentación controlada por frío, así como una moderna red de almacenamiento de vinos en una de sus naves, para realizar sistemas de elaboración más acordes con el tipo de mercado que existe en la actualidad. También cuenta con un pequeño parque de barricas.



Desde el año 2000, la Cooperativa produce vinos embotellados bajo las marcas *Casa Don Juan* para la D.O.P. Ribera del Júcar y la marca *Viña Bancal* para la elaboración *Back&Box* como Vino de la Tierra de Castilla, en sus formatos de 5, 10 y 15 litros.❋

SOCIEDAD COOPERATIVA 'NUESTRO PADRE JESÚS NAZARENO Deportes, 4 · 16700 Sisante (Cuenca) · Tel.: 969 387 094 · www.cooperativasisante.com

Entrevista al Presidente de la D.O.P. Ribera del Júcar: Javier Prosper Galiano

"Nos es más fácil vender vinos en Tokio que en Madrid"



¿Cómo definiría los vinos de la Ribera del Júcar? ¿Qué los hace distintivos?
Los vinos de la Ribera del Júcar son vinos con frescura y profundidad.

¿Con qué platos o productos maridan bien los vinos de esta denominación?
Los vinos de la Ribera del Júcar se pueden maridar con unos snacks, una tabla de quesos viendo una buena carrera de motos, con unos vinos jóvenes tanto tintos como rosados, frescos y agradables, como con unas carnes maduras en una celebración de "etiqueta" con vinos de bobal de largo recorrido.

¿Son estos vinos "profetas en su tierra" o se consumen más fuera de su zona?
Los vinos de la Ribera del Júcar se consumen en proximidad y en la exportación existen restaurantes y vinotecas que buscan cosas nuevas y ahí estamos, pero el 70 % de nuestros vinos van a la exportación, nos es más fácil vender vinos en Tokio que en Madrid.

¿Apuesta la D.O. por la sostenibilidad, el viñedo ecológico...?
En la D.O. Ribera del Júcar, no solo "defendemos" un estilo de vino, sino también un estilo de vida, la vida rural, las bodegas son las únicas fábricas que tenemos, el campo y el viñedo nuestras únicas, posibilidades, la sostenibilidad es nuestra supervivencia. Cada vez hay más viñedo ecológico.

¿Cómo se presenta la próxima cosecha? ¿Qué previsiones tienen?
La cosecha se presenta magnifica en calidad y sanidad, el preámbulo para obtener unos magníficos vinos. Tenemos unas previsiones muy positivas.

¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas de los vinos de Ribera del Júcar tanto a nivel nacional como internacional?
Ha afectado mucho, nuestros vinos se comercializan en el canal HORECA, por nuestros precios y volumen no entramos en las grandes superficies que es donde se están vendiendo vinos en estos momentos. En el mercado de exportación no nos ha afectado, en el primer semestre se ha comercializado un 30 % más que en el mismo periodo del año pasado y todo para la exportación.

"Defendemos no solo un estilo de vino, sino también un estilo de vida, la vida rural"

¿Cómo se plantean el futuro más inmediato?
El futuro inmediato es seguir siendo fieles a nuestros vinos, trabajar en la calidad y no en la cantidad y con vinos con alto valor añadido.

¿Qué tal están respondiendo este año los enoturistas?
Aunque es una asignatura pendiente, se está trabajando para conseguir la Ruta del Vino de la Ribera del Júcar, hemos observado que la gente pregunta por nuestras bodegas y nuestros paisajes.✻



RIBERA JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La Ribera del Júcar, mar de sensaciones, de placeres profundos, colores intensos y de silencios eternos. Allí, al sur de la provincia de Cuenca, entre el guijarro cálido, nacen los Vinos de Ribera del Júcar.

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

Castilla-La Mancha

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Plaza del Ayuntamiento, s/n, 16708 Pozoamargo (Cuenca) · Tel.: 969 387 182 · Fax: 969 387 208
www.vinosriberadeljucar.com · do@vinosriberadeljucar.com

Jumilla





La D.O.P bella

Jumilla es al tiempo ciudad y cuna de la D.O.P vinícola a la que presta nombre. Comprende de unas 16.000 hectáreas de viñedos repartidos entre las provincias de Murcia y Albacete, una zona que se ha ido nutriendo con el transcurrir de los siglos del paso de árabes –llamada "la bella" por estos– pero también íberos y romanos. Además de poseer un gran legado medieval. **FOTOS: C.R.D.O.P. JUMILLA**



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

La D.O.P se constituye en 1966, cuya sede está en Jumilla, y desde principios del siglo XX está operativa la Estación Enológica, hoy día denominada Laboratorio Regional Agrario y Bodega Experimental.

Los municipios integrantes de la Denominación son Albatana, Fuente Álamo, Hellín, Jumilla, Montealegre, Ontur y Tobarra.

Tiene una superficie de viñedo total de unas 16.000 ha repartidas entre Albacete y Murcia, de las cuales el 40% se encuentran situadas en el municipio de Jumilla, acogiendo bajo los parámetros del Consejo Regulador más de 2000 viticultores y 45 bodegas adscritas.



Clima y suelo

Con un clima de índole continental, de elevación sobre el nivel del mar de entre 400 y 800 metros, es una región soleada a la par que árida, con unas aproximadas 3000 horas de sol anuales, escasas lluvias, 300 litros/m^2. de pluviometría, una temperatura de media alrededor de los 16 grados, inviernos fríos, que alcanzan oscilaciones por debajo de los 0 grados, y temperaturas en periodos estivales muy elevadas, con más de 40 grados.

Los viñedos están asentados en altiplanicies, rodeados de montañas. Sus suelos, pardos, pardos-calizos y calizos, tienen una textura franca y franco-arenosa, lo que les confiere una buena aireación,con elevado nivel de cal, gran capacidad de retención de agua y permeabilidad media, son de PH alto y baja salinidad, con pobreza de estos respecto a materia orgánica, y cuya estructura es una verdadera fortaleza contra la propagación y desarrollo de la plaga de la filoxera; esto le supuso un factor de éxito, desarrollo y verdadero impulso a mediados del siglo XIX, cuando dicha plaga asoló territorios europeos, con especial intensidad en el país vecino, Francia, lo que aumenta desproporcionadamente su valor en alza, siendo muy requeridos sus mostos para la exportación.

La D.O.P Jumilla, es crisol y depositaria de una antigua tradición vitivinícola; aquí se han encontrado vestigios, restos de vitis vinífera muy antiguos (3000 años a.C.) así como yacimientos, utensilios y restos arqueológicos que así lo avalan, incluyendo entre los hallazgos unos pendientes de oro, pertenecientes a un asentamiento íbero, fechados en el siglo IV a.C. y cuyas réplicas e imagen de estos objetos el Consejo Regulador reproduce en forma de premio en diferentes certámenes de vinos y variados eventos celebrados bajo su amparo.

Tipos de vino

Se elaboran vinos tintos, blancos, rosados, dulces naturales, vinos naturalmente dulces (blancos y tintos) y espumosos, todos ellos también en los variados formatos (joven, crianza, reserva); la graduación alcohólica varía entre los 12/15%. Las variedades aceptadas para vinos blancos: airén, pedro ximé-



EN CIFRAS

El 80% de su comercialización es como vino embotellado. Jumilla tiene un volumen de producción entre los 50 y 70 millones de kg. anuales y una elaboración de aproximadamente en torno a los 40 millones de litros por campaña.

nez, macabeo, moscatel de grano menudo, verdejo, chardonnay, sauvignon blanc, malvasía; para los rosados las variedades más empleadas son la cencibel (tempranillo) y por supuesto la variedad reina, también para el uso en la elaboración de tintos, la monastrell, por supuesto dando cabida a otras permitidas por el Consejo como son la garnacha tintorera, garnacha, cabernet sauvignon, merlot, shyrah y petit verdot.

Monastrell, la variedad reina

La variedad monastrell, conocida por los franceses como mourvedre, por el saguntino Campo de Morvedre, una derivación de Murviedro, hoy día Sagunto. Su origen se remonta posiblemente a los fenicios 500 años antes de Cristo. Se piensa que fue por dos localidades por donde pudo entrar la uva y comenzar su cultivo, que son Mataró y Sagunto. Por ello también es conocida como mataró, al igual que la población barcelonesa, lo que sitúa a estas dos ubicaciones en el origen de la uva y según la región de cultivo recibe diversos nombres como vermeta, garrut, morastell o morrastrell. Esta variedad, que es mayoría totalitaria en cuanto a su uso en la región, casi un 80%; es de brotación y maduración tardía, de frutos jugosos, ricos en azúcares; fruto de color negro intenso y alta graduación, concentrados, vigorosos y ricos en taninos. Su exportación fomenta las directrices de su elaboración, siendo esta de más del 65% de su comercialización, con mercados de destino tales como EE.UU, Alemania, Reino Unido, China, Paises Bajos, etc. Una de las elaboraciones menos conocidas es la empleada para la confección de los vinos tintos dulces con la variedad monastrell. Para estos tipos de vino, de gran concentración de color y azúcares, la labor comienza en el viñedo, se suelen sobremadurar cuando el fruto todavía en la planta, esto es, dejándolo más tiempo antes de su recolección, obteniendo como decíamos un mayor aumento de azúcares naturales. También es utilizado en algunas bodegas el sistema de asoleamiento, que consiste en una vez cortada la uva, se resguarda en un sitio fresco y bien ventilado, a ser posible en el mismo campo, y se dejan unas pocas horas. En bodega se suelen hacer largas maceraciones con las pieles, y posteriormente duermen durante largos periodos en barricas de roble. El resultado son unos vinos de enorme complejidad aromática, con notas balsámicas, aromas de caldo de aceitunas negras, tomates confitados, mermeladas, frutas rojas y negras muy intensas, etc. y que tienen una estupenda armonía no solo con platos de repostería, o chocolates, sino también con quesos curados y azules.

Maridaje

La gastronomía en la D.O.P. Jumilla es un enorme reclamo junto al de los frutos de su tierra; aquí los rigores invernales, sumados a la mezcolanza de diversas culturas de asentamiento en el pasado, y la influencia de las ricas cocinas manchega y murciana, dan a luz platos muy típicos, contundentes y recios en muchas de las ocasiones, tapas, repostería, aceite de oliva, frutas y frutos de la nutrida y repleta huerta, verduras, quesos y un largo etc. del que nombramos algunos de los platos más representativos, tales como el Gazpacho Jumillano (con torta de harina, carne de caza



y caracoles serranos), Gachamiga (confeccionada con harina, ajos, aceite y frecuentemente aderezados con embutidos) carne de orza (marinada en aceite para su conservación y que pasa largas temporadas en jarras), Cocido con Pelotas, Empanadas de patata (de uso tradicional en Semana Santa), el afamado queso murciano, elaborado con leche de cabra de raza murciano-granadina, el Cabrito con ajos, Morteruelo, etc. Dulces como las famosas "frioleras" (típica repostería navideña), los Sequillos, Pirusas (con anís), Rollos, Mantecados y Cristóbalas (mazapán jumillano) son algunas de las excusas que podemos encontrar para visitar esta rica región, que también propone aunar todos los conceptos gastronómicos en la celebración, habitualmente durante el mes de noviembre, fechas durante las cuales la región se viste de gala para unas Jornadas Gastronómicas, mezcla de influencias murcianas, manchegas y levantinas, con el propósito de visitar bodegas, almazaras, bares, restaurantes, etc. disfrutando varios días de dicha riqueza.

Ruta del Vino de Jumilla

También la Ruta del Vino de Jumilla nos ofrece una oferta combinada de ocio, descanso, unida al amplio abanico enológico, que nos enriquecerá también del extenso patrimonio cultural y monumental de la región, con visitas al Castillo de Jumilla, uno de los edificios emblemáticos de la ciudad, restaurado y convertido en museo y centro de exposiciones, la Iglesia Mayor de Santiago, dedicada al apóstol Santiago y declarada Monumento Nacional en 1931, insigne por ser considerado el primer templo de gran cúpula sobre crucero construida en la diócesis de Cartagena; el Teatro Vico, de estilo ecléctico e inaugurado en 1883. El Convento de Santa Ana del Monte, datado en 1450; o El Casón, un panteón funerario paleocristiano, declarado también Monumento Nacional y que se construyó en el siglo V d. C. Sus múltiples ermitas, como la de San José, San Antón, San Agustín, datadas entre el siglo XVII Y XVIII, son mudos testigos del fervor religioso de otros tiempos y que son símbolos vigentes del empeño por la conservación de una riqueza atemporal. Otras de las actividades propuestas, la música, es componente indisoluble de esta ecuación, transcurre entre las viñas, a menudo cerca de los "Cucos", unas edificaciones bellas y simples al tiempo, construcciones rurales edificadas por los agricultores con el propósito de dar cobijo ocasional y resguardo de las inclemencias del tiempo, un artesanal legado levantados "a piedra seca", una técnica en la que no se emplea argamasa o ningún tipo de mortero.

26 Certamen de Calidad Vinos D.O.P. Jumilla

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla cumple en este 2020 su 26 edición, haciéndolo uno de los más antiguos en España, reconocido desde su inicio por el Ministerio de Agricultura, para poner en valor los vinos de calidad que se embotellan en la D.O.P Jumilla.

En la actualidad, este certamen es el reflejo de la D.O.P Jumilla, ya que en él participan puntualmente la práctica totalidad de las bodegas de la Denominación. Han llegado a registrarse cifras históricas en cuanto a muestras presentadas por parte de una treintena de bodegas, que, a lo largo de dos jornadas de cata son sometidas a examen por un panel de 12 catadores expertos.

El principal objetivo de este certamen es destacar las elaboraciones de calidad de la D.O.P. Jumilla y sumar protagonismo de la auténtica reina de este territorio, la monastrell, y el cul-

Palmarés de premiados en el 26 Certamen de Calidad Vinos D.O.P. Jumilla



• Mejor vino Blanco

Medalla de oro: Finca Luzón Blanco 2019, de Bodegas Luzón.
Medalla de plata: Juan Gil Moscatel 2019, de Bodegas Hijos de Juan Gil.

• Mejor vino Rosado

Medalla de plata: Luzón Colección Rosado Monastrell 2019, de Bodegas Luzón.

• Mejor vino tinto elaborado sin contacto con madera de añadas 2018 y 2019

Medalla de oro: Alceño Tinto joven 2019, de Bodegas Alceño.
Medalla de oro: Finca Luzón 2019, de Bodegas Luzón.
Medalla de oro y Mención Especial Monastrell: Luzón Colección Monastrell 2019, de Bodegas Luzón.

• Mejor vino tinto elaborado en contacto con madera de añadas 2018 y 2019

Medalla de oro: Alceño 4 meses Roble 2019, de Bodegas Alceño
Medalla de oro: Alceño Premium 50 barricas 2018, de Bodegas Alceño.
Medalla de oro y MENCIÓN ESPECIAL MONASTRELL: Juan Gil Etiqueta Plata 2018, de Bodegas Hijos de Juan Gil.

• Mejor vino tinto elaborado en contacto con madera de añadas 2017 y anteriores

Medalla de oro: Alceño 12 meses 2017, de Bodegas Alceño.
Medalla de oro: Pío del Ramo Roble 2017, de Bodegas Pío del Ramo.

• Mejor vino tinto Crianza

Medalla de oro: Casa de la Ermita Crianza 2017, de Esencia Wines.

• Mejor vino tinto Reserva y gran reserva

Medalla de oro: Castillo de Picacho Reserva 2016, de Bodegas BSI.

• Mejor vino dulce y de licor.

Medalla de oro: Amatus Dulce Monastrell 2019, de Bodegas Bleda.
• Mención especial al mejor vino ecológico del certamen: Juan Gil Etiqueta Plata 2018 de Bodegas Hijos de Juan Gil.

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla es uno de los más antiguos en España

tivo ecológico, que en la D.O.P. Jumilla supone prácticamente el total de la producción, por lo que una de las novedades de esta 26 edición es la 'Mención Especial destinada al Mejor Vino Ecológico', con la que se busca reforzar la importante producción de vinos ecológicos de la D.O.P. Jumilla. Así, en esta edición, se entregó una mención especial al vino ecológico mejor puntuado del certamen, mientras se han mantenido las dos menciones especiales a los vinos monastrell, elaborados con y sin contacto con madera, añadas 2018 y 2019.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Jumilla ha premiado en esta ocasión a 14 vinos tras el recuento de las valoraciones efectuadas por los catadores durante las correspondientes sesiones de cata, otorgando 12 medallas de oro y 2 de plata a un total de 14 vinos de 7 bodegas.

Los catadores han sido: Raúl Revilla, sumiller de Zalacaín, Custodio Zamarra, maestro sumiller, Fernando Gurucharri, presidente de la Unión Española de Catadores, Andrés Proensa, Director de Planeta Vino y Guía Proensa, Mara Sánchez, periodista y crítica de vinos para varios medios, Raúl Serrano, Director del panel de cata de la publicación Vivir el Vino, Amaya Cervera, catadora y directora de Spanish Wine Lover, José Luis Casado, director de cata de la revista Sobremesa, Jaime Bermúdez, director de Vinoselección, María José Huerta, sumiller en el Restaurante Paco Roncero de El Casino de Madrid, Antonio Candelas, editor jefe de la publicación Mi Vino, y Paco Abellán, catador miembro de la UEC, resaltaron el alto nivel de los vinos, refrendado por el alto número de medallas de oro obtenidas.

La entrega de premios tuvo lugar el pasado 20 de julio en el parque de Santa María de Jumilla. Un pequeño acto donde se entregaron los trofeos a las bodegas galardonadas en este 26 Certamen de Calidad: Bodegas Luzón, Bodegas Alceño, Bodegas Juan Gil, Bodegas Pío del Ramo, Bodegas BSI, Esencia Wines y Bodegas Bleda.❋

Bodegas San Dionisio

Bodegas San Dionisio cuentan desde el año 1957 con una larga experiencia y tradición vitivinícola que se aúnan para profesionalizarse y adaptarse a los nuevos tiempos, lanzando al mercado una original línea de vinos jóvenes ecológicos, expresivos, refrescantes de carácter y sabor mediterráneo.
En los últimos años Bodegas San Dionisio apuesta por la innovación y las nuevas tecnologías, adaptándose a las demandas del mercado: vinos con juventud y fáciles de beber pero de calidad.
Gracias a este trabajo, en los últimos cuatro años numerosas medallas –tanto a nivel nacional como internacional– reconocen la calidad con la que Bodegas San Dionisio trabaja los vinos amparados bajo la Denominación de Origen Jumilla.
Este año han sido galardonados los siguientes vinos de la bodega:
Gran Ecovino Oro al Señorío de Fuenteálamo Monastrell Ecológico 201; Ecovino Oro al "Señorío de de Fuenteálamo Rosado Ecológico 2019; Baco Oro al Señorío de Fuenteálamo Monastrell Ecológico, Bacchus Oro al Señorío de Fuenteálamo Rosado Monastrell Ecológico; Bacchus Plata al Señorío de Fuenteálamo Monastrell Joven Ecológico y Bacchus Plata al Polemic@ Vino Rosado Monastrell Espumoso.❋



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



Bodega Sierra Norte

Cuando una bodega te dice que ha estado seis años preparando un viñedo para poder elaborar el último vino que ha presentado, podemos asegurar que estamos ante un proyecto enológico serio. La bodega que está detrás de esta afirmación es Sierra Norte, con 150 ha de viñedo en Jumilla, mayoritariamente viñedo en vaso que se curte en el extremo clima de la zona y que saca lo mejor de sí añada tras añada.

Los vinos de la gama Equilibrio son los más expresivos de la bodega

El vino que han tardado tanto tiempo en poder probar se llama Equilibrio Sauvignon Blanc, y es un delicado vino blanco, aromático a más no poder, complejo y elegante. Es el complemento ideal para la familia de vinos 'Equilibrio', que hasta su llegada, estaba compuesta únicamente por tintos: Equilibrio joven (monastrell y syrah), Equilibrio 4 (100% monastrell, con cuatro meses de paso por barrica) y Equilibrio 9 (100% monastrell, con nueve meses de paso por barrica).
Hasta la llegada del blanco, la monastrell, uva autóctona de la zona, había sido el hilo argumental que había encontrado Bodega Sierra Norte para construir la interesante familia 'Equilibrio'. Una monastrell que, en su mayor parte, procede de viñedos viejos, que dan una producción nimia, pero que queda compensada con su gran calidad.
Bodega Sierra Norte se caracteriza por realizar una mínima intervención en bodega, y una de sus particularidades es la de dejar expresarse a la uva. Gracias a esa sensibilidad y respeto, sus vinos hablan por sí solos. Desde Equilibrio Sauvignon Blanc hasta Equilibrio 9, que es el que pasa más tiempo en barrica, todos son expresivos y frutales. Todos hablan de una variedad, de una tierra y de un modo de cultivo sostenible.❋

BODEGA SIERRA NORTE
Paraje La Raja, s/n
30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 618 323 119
www.bodegasierranorte.com



Bodegas Luzón

Los dos premios conseguidos en el último Certamen de Calidad de los Vinos de Jumilla por Bodegas Luzón reivindican, sin ningún lugar a dudas, la calidad con la que esta bodega trabaja la variedad monastrell. Luzón Colección Monastrell 2019 fue distinguido como el mejor tinto sin madera en la D.O.P Jumilla, otorgándole tanto la medalla de oro junto con la mención de honor, lo que le hace el mejor vino monastrell joven de la D.O.P. Luzón Colección Rosado, también monastrell, fue premiado como mejor rosado de la D.O.P Jumilla y medalla de plata.

Además, la calidad, perseverancia y saber hacer que atesora Bodegas Luzón, con casi 180 años haciendo vino, se hace patente en su referencia Altos de Luzón. Un vino cuidado hasta el extremo ya desde la viña. Viñedos en vaso rozando el medio siglo de edad y a una altitud media de 650m en un paraje tan destacado como es el altiplano jumillano, en la zona de La Melera, con un contraste de temperaturas que ofrecen una uva plena, sin duda la mejor expresión de la monastrell y que Bodegas Luzón tiene la fortuna de recoger de forma manual para elaborar un vino goloso, carnoso y fresco, con 12 meses de madera integrada de forma sutil, e identitario de la misma tierra a la que rinde homenaje.

El resultado, un vino que entremezcla la historia y el respeto por la tradición vinícola de una tierra como es Jumilla, con las más modernas técnicas de vinificación para obtener uno de los mejores vinos de la zona, referencial de una calidad propia y que junto con su Luzón Colección Monastrell, su hermano pequeño, representan a la perfección el trabajo de una variedad tan propia de Jumilla.❋

La excelencia en forma de monastrell

BODEGAS LUZÓN
Carretera Jumilla Calasparra, Km 3.1
30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 784 135
www.bodegasluzon.com

Bodegas BSI

Castillo del Picacho Reserva 2016, de Bodegas BSI, se ha convertido, un año más, en el mejor embajador de los vinos Reserva de la D.O.P. Jumilla, al hacerse, en cata a ciegas, con la única medalla de oro que el jurado de expertos catadores, concedió en la categoría de vinos Reserva y Gran Reserva.

Este vino nace de viñas viejas, de secano y bajos rendimientos, que son vendimiadas a mano. Su envejecimiento se realiza en barricas de roble americano de 225 litros, donde permanece 12 meses, para reposar después en botella, hasta su salida al mercado.

La gama Castillo del Picacho (Cosecha, Crianza y Reserva), elaborada por Bodegas BSI, se distribuye en exclusiva en los centros comerciales Carrefour de toda España y, desde sus inicios, destaca por ofrecer la mayor relación calidad/precio posible para el consumidor.

En Bodegas BSI nacen algunas de las marcas de vinos de la D.O.P. Jumilla más reconocidas por el consumidor, marcas como Sabatacha, la base de la filosofía de la bodega, y como Gémina, en los que BSI "embotella" el alma de la monastrell, cuyo culmen son los vinos de parcela de edición limitada: Gémina Finca La Cabra, Gémina Finca El Volcán y Gémina Finca Los Tomillares.❋

BSI
Ctra. Murcia, s/n
30520 Jumilla (Murcia)
Tel.: 968 780 700
www.bsi.es





NOTA DE CATA

D.O.: Jumilla
Variedad: Monastrell
Características: Presenta un color de intensidad media-alta, con tonos rojos y teja, propios del largo periodo de crianza. En nariz destacan aromas a frutas maduras, dulces, también con notas de especias, propios de la madera. En boca es un vino con cuerpo, poco astringente y bien equilibrado.

Ideal para acompañar con carnes, caza, pastas, guisos y asados

Los viñedos de la Denominación de Origen Méntrida se encuentran situados al norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Ávila y de Madrid, y se extienden al pie de la impresionante Sierra de Gredos en su parte oriental. Un lugar con suelos arenosos de origen granítico, ácidos y con muy poca cal lo que acrecienta la finura de sus vinos, elaborados en su mayoría con la variedad garnacha.



D.O.P. Méntrida



Los vinos de Toledo

La provincia de Toledo tiene muchos atractivos que incitan a visitarla: pueblos, castillos, naturaleza, historia... y es que esconde increíbles tesoros a menos de una hora de la capital en poblaciones como Carranque, Illescas, Guadamur, Talavera de la Reina, Orgaz, Cabañeros, Melque... Pero sin duda un motivo especial es catar sus vinos, acogidos a la D.O.P. Mentrida, compuesta por bodegas, cooperativas, comercializadoras y sobre todo por los agricultores, que son la fuerza viva que mima las viñas. Todos ellos elaboran unos vinos cuya calidad no ha hecho más que mejorar cada día. Además, el resurgir de nuevas bodegas y el trabajo de las más tradicionales esta colocando a esta Denominación en las mejores posiciones en los mercados nacionales e internacionales. Prueba de



La garnacha, protagonista

La variedad principal de la Denominación de Origen Protegida Méntrida es la garnacha, que supone el 75% del total del viñedo. Son vides muy viejas, de baja producción. El resto de la superficie está ocupada por otras variedades tintas acogidas al nuevo reglamento de la Denominación, como la tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, cabernet franc y graciano, así como, una pequeña proporción de uvas blancas: albillo real, macabeo, sauvignon blanc, chardonnay, verdejo y moscatel de grano menudo.

Las vides están plantadas en su mayoría en vaso, aunque en las modernas plantaciones se han comenzado a colocar en espaldera, variando su densidad de plantación entre las 1.100 y las 2.500 vides por hectárea.

BODEGAS

Bodegas Hibeu
Bodegas Gonzalo Valverde
Viñedos y Bodegas González
Viñedos y Bodegas El Barro
La Verdosa
La Cerca
Jiménez Landi
Tolegarva
Finca Constancia
Unvinobenayas
Bodegas Cartema
Bodegas Canopy
Bodegas y Viñedos Tavera
Bodegas Carmena
Bodegas Alonso Cuesta
Agrovillarta, S.L.

COOPERATIVAS

Virgen del Carmen
Viñedos de Camarena
Santo Cristo de la Salud
San Roque
San Miguel Arcángel
Nuestra Señora de Linares
Nuestra Señora de la Natividad
Nuestra Señora de Gracia
Los Condes de Fuensalida
Santo Domingo Guzman

COMERCIALIZADORAS

Parra Jiménez
Berberana







ello son los premios y reconocimientos de algunos vinos que en ella se producen por parte de la prensa y la distribución más especializada que ha colocado a la Denominación en una situación privilegiada y con gran futuro.

Historia

Históricamente la comarca que hoy ampara los vinos de la Denominación de Origen Méntrida fue concebida durante el medievo a determinados señoríos jurisdiccionales que se encargaron de los gobiernos y de llevar a cabo una rápida repoblación. De hecho, existen referencias a viñedos que se remontan al siglo XII. El cultivo de la vid y la elaboración de vino fue prosperando hasta alcanzar su esplendor en el Madrid de los Austrias en la que estos vinos fueron muy apreciados. La Denominación de Origen tal y como la conocemos actualmente nace en 1976. Desde entonces esta D.O. ha pasado por varias etapas y hoy en día se enfrenta a nuevos mercados y nuevos retos.

Los suelos y el clima: factores clave

Son terrenos situados entre el río Tajo en su margen derecho y la sierra de Gredos. El clima de Méntrida es continental extremado con inviernos largos y fríos, algo atemperados por encontrarse protegida de los vientos fríos del norte y del oeste por la barrera montañosa de Gredos.

Nos situamos en el mapa

Méntrida es una denominación de origen cuya zona de producción se encuentra en el norte de la provincia de Toledo. Regada por el río Alberche, incluye 51 municipios teniendo como centro de la denominación la localidad de Méntrida, y como sede la localidad de Fuensalida.

MÉNTRIDA
TOLEDO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

¿Como son los vinos?

La D.O.P. Méntrida permite la elaboración de vinos tintos, blancos y rosados, que podrán ser secos, semisecos, semidulces, y dulces según el contenido en azúcar residual.

Gracias a la introducción de variedades foráneas, que complementan a la perfección la garnacha de esta zona, se comenzaron a elaborar vinos con crianza, que despertaron un gran interés entre los expertos. Una nueva generación de vinos que emerge de las bodegas reformadas, que no elaboran grandes producciones, más bien, al contrario, aunque los vinos que sacan al mercado sean singulares, personales y reflejo del terruño del que proceden y estén resultando de una gran calidad.

Se trata de vinos de notable graduación alcohólica, ricos en tanino y materias colorantes, muy frutosos, sabrosos, y elegantes, que están escalando posiciones en la promoción y conocimiento entre todos los amantes de los vinos españoles. El presidente de la D.O.P. Méntrida, Juan Alonso Cuesta, los define así: "Los vinos de la D.O.P. Méntrida son originales. Con base de la variedad garnacha, se elaboran vinos muy finos, elegantes, muy amables, con un toque muy mediterráneo".



Los veranos son calurosos y las precipitaciones muy escasas pues apenas rebasan los 300 mm. Estas condiciones climatológicas son idóneas para el cultivo de la vid y favorecen la aplicación de las técnicas más naturales ecológicas y biodinámicas en la elaboración de los vinos.

El terreno, suavemente ondulado esta formado por suelos arenosos de origen granítico, ácidos y con muy poca cal lo que acrecienta la finura de los vinos que allí se producen. La inmensa mayoría de las vides pertenece a la variedad tinta garnacha. Son vides muy viejas de baja producción, podadas en vaso para proteger los racimos del sol del verano y garantizar la mejor maduración de la uva.

En los últimos años se han introducido otras variedades de uva (tempranillo, merlot, syrah, cabernet…) para complementar las cualidades autóctonas de la variedad reina. ✻

Más información: www.domentrida.es

Entrevista al Presidente de la D.O.P. Méntrida: Juan Alonso Cuesta

“Podemos asegurar que la calidad de la cosecha este año es extraordinaria”





¿Por qué deberíamos poner un vino de Méntrida en nuestra mesa? ¿Qué tienen de especial?
Los dos vinos de la D.O. Méntrida son vinos singulares y originales. Las garnachas de Méntrida – Toledo son unas uvas excepcionales, finas, elegantes, que hacen que nuestros vinos sean diferentes a los de otras zonas de España.

¿Cómo se presenta la próxima cosecha? ¿Qué previsiones tienen?
Esta cosecha 2020 – 2021 es una cosecha corta en producción. Hay que recordar que los rendimientos en nuestra denominación de origen son muy cortos. Viñedos en vaso tiene rendimientos de 3.500 Kg de media y en espaldera de 8.000 Kg.
Lo que sí podemos asegurar es que la calidad este año es extraordinaria. Las lluvias de primavera, el sol de julio y las noches frescas de agosto han hecho que la maduración de las uvas sea óptima y podamos obtener unos vinos de altísima calidad.

¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas de los vinos de Méntrida tanto a nivel nacional como internacional? ¿Cómo se plantean el futuro más inmediato?
La pandemia nos ha afectado de una forma excepcional. Nuestros vinos, por sus características, no suelen estar en lineales de supermercados, sino que están presentes, en mayor medida, en el canal HORECA. El cierre de restaurantes y hoteles, por tanto, nos ha afectado de una forma considerable. Gracias a Dios las exportaciones, que suponen un 40% de nuestras ventas totales, empiezan a abrirse de nuevo. Podemos ver el final del túnel.

¿Tienen previstas acciones de promoción o ese tema está parado actualmente?
Todas las acciones promocionales previstas para el año 2020 se paralizaron en el mes de marzo. Creemos que los meses de octubre y noviembre podremos realizar alguna acción muy específica, dirigida sobre todo a mercados muy localizados.

“Buscamos fidelizar al consumidor más próximo”

Buscamos fidelizar al consumidor mas próximo, en definitiva, incrementar el consumo de proximidad.

¿Qué tal están respondiendo este año los enoturistas?
El enoturismo es una actividad muy importante para nuestras bodegas. La cercanía de Madrid y Toledo, el encanto de nuestras bodegas, y el trato familiar y cercano que reciben los visitantes, hacen que desde la D.O. potenciemos este tipo de turismo. Este año pretendemos inaugurar la “Rutas del Vino de Méntrida – Toledo”, con la colaboración de los ayuntamientos, restaurantes y hoteles de la zona. Es gratificante comprobar la implicación de las corporaciones locales en este proyecto; gracias a esta colaboración podremos sacar adelante este ilusionante proyecto.❋

Hibeu

Del municipio toledano de La Torre de Esteban Hambrán, concretamente de Bodegas Hibeu –una bodega familiar cuyos viñedos riega desde su afluente el Alberche–, llega este tinto de los campos de Méntrida suma del esfuerzo y la pasión por el disfrute. Bodegas Hibeu, nacida en 2010, apuesta por la calidad y la sostenibilidad incorporando las técnicas biodinámicas de una agricultura ecológica que cuenta con la gran ventaja de su ubicación, al abrigo de la Sierra de Gredos, de inviernos atemperados, veranos calurosos y escasas lluvias. Su objetivo es ofrecer un producto artesano de calidad siendo sostenibles y respetuosos con el medio ambiente a través de una cuidada elaboración tradicional.*

BODEGAS HIBEU, S.L.
Camino de Las Ventas, s/n
45920 La Torre de Esteban Hambrán (Toledo)
Tel.: 825 711 630
www.bodegashibeu.es



NOTA DE CATA

D.O.P: Méntrida
Variedad: Tempranillo y syrah
Características: Hibeu se presenta libre de artificios, sin clarificar ni filtrar, ofreciendo al trasluz sus limpios tonos cereza. De aroma sutil no demasiado intenso a frutos rojos y violetas, tiene un gusto potente, suave aunque persistente, dejando al final un recuerdo a su cuna de madera. Es buen compañero de almuerzos y cenas. Descorchado una hora antes ya está preparado para darlo todo en todos los sentidos. Atemperado en sus 16 grados casa con todo y, aunque prefiere las carnes, marida bien con los entrantes y arroces.



Sagas vinícolas

HERENCIA Y PASIÓN

Las bodegas familiares con solera, esas que han pasado de generación en generación, están presentes en muchos países y en el nuestro, con larga tradición vitivinícola, no son una excepción. Apellidos en los que al peso de la herencia se une la pasión innata por el vino.



Meritxell y Joan Juvé

Las empresas familiares son la base de la economía española, generan el 57 % del PIB y crean más de seis millones de empleos. Se trata de compañías creadas y gestionadas por una sola familia cuyo objetivo es la continuidad del negocio a manos de la siguiente generación. Algo que a priori puede parecer fácil supone un gran reto que pocas logran alcanzar. De hecho, solo un 2% llega a la cuarta generación. ¿Por qué? Pues porque hay que tener en cuenta que la familia como concepto, en cualquier negocio, no solo el bodeguero, no es fácil de gestionar y muy difícil mantener unida con el paso del tiempo. Si en cualquier familia hay disputas de todo tipo –especialmente las vinculadas a las herencias– la cosa se complica si esa familia es al mismo tiempo propietaria de una empresa. No obstante, algunas logran salir airosas y se mantienen de generación en generación.

Mantener el legado

En el caso de las bodegas, existen muchas dentro y fuera de nuestras fronteras, que han pasado vicisitudes de todo tipo pero que han logrado mantenerse, por ejemplo, frente a la tentación de vender a grandes inversores y grupos multinacionales del vino. En la mente de todos están los casos de dos bodegas de referencia en el sector de cava que pusieron fin al relevo familiar: Freixenet y Codorníu. En el caso de Freixenet, con la familia Hevia y una parte de los Bonet vendiendo el 50,7% al grupo alemán Henkell, frente a la posición de continuar de los Ferrer y José Luis Bonet. Y en Codorníu se produjo la venta del 55% al fondo Carlyle, cuando Mar Raventós y Javier Pagés no querían desprenderse de ella. Este caso ejemplifica además cómo al heredar las nuevas generaciones crecen en número, dificultando el consenso a la hora de tomar decisiones, y es que en Codorníu llegaron a ser 200 primos opinando. Pero no son los únicos casos, en el pasado, en los años setenta, este fue el proceso que siguieron diferentes grupos en Jerez, tales como Terry, Garvey Palomino, Domecq y Díez Mérito, donde una dispersión de herederos de tercera o cuarta generación optaron por vender.

No obstante, hay bodegas que logran lo que a veces parece imposible: mantener su accionariado y gestión en manos de miembros de una misma familia. Su supervivencia depende en gran medida de su capacidad para adaptarse a los nuevos tiempos sin perder de vista el legado de sus antecesores.

Entre las muchas familias del vino hay ejemplos paradigmáticos como Yllera, Osborne, Terras Gauda, Pago de Carraovejas, Alvear (que lleva casi trescientos años en manos de la misma familia), González Byass o Torres (con cinco generaciones de la misma familia).

Pero sin duda Rioja concentra por historia muchas de las grandes familias del vino



Miembros de Primum Familiae Vini

como López de Heredia (toda una institución e historia viva de Rioja), Muga, Vivanco o Eguren, o incluso bodegas cuyo apellido familiar no aparece en las etiquetas. Es el caso de una de las más conocidas fuera de nuestras fronteras: Marqués de Cáceres, cuya familia, los Forner, lleva ya cinco generaciones en el negocio del vino, lo mismo que Bodegas Valdemar, en manos actualmente de Ana y Jesús Martínez-Bujanda.

También encontramos ejemplos en otras zonas vinícolas como Jumilla donde la familia Gil está al frente de Gil Family States desde 1916. En la D.O. Madrid Bodegas del Nero llevan cinco generaciones elaborando vino en tinajas de barro en el pueblo de Chinchón. En el Penedès, Llopart, Rovellats y Pinord cuentan con una larga tradición. Entre otras bodegas familiares con una trayectoria algo más corta encontramos a Morgadío y Palacio de Fefiñanes en Galicia o José Pariente en Rueda.

Está claro que pese a las dificultades, no son pocas las bodegas cuyo legado ha logrado mantenerse a lo largo de los años y somos conscientes de que nos dejamos muchas en el tintero. Eso sí, entre ellas no podemos olvidarnos de Juvé & Camps, que han decidido contarnos su historia de primera mano y que encontrarán en las siguientes páginas.

Pero antes debemos hablar de Primum Familiae Vini, una asociación de doce familias europeas productoras en las mejores regiones vinícolas del continente, cuyos miembros atesoran en conjunto 2.500 años de historia, tradición y experiencia.

Primum Familiae Vini

Con los valores más tradicionales de la familia, en 1992 se creó este selecto club privado integrado por doce bodegas familiares centenarias, seis francesas, dos españolas, dos italianas, una alemana y una portuguesa: Marchesi Antinori (Toscana), Barón Philippe de Rothschild (Burdeos), Joseph Drouhin (Borgoña), Domaine Clarence Dillon (Burdeos), Egon Müller Scharzhof (Mosel), Famille Hugel (Alsacia), Pol Roger (Champagne), Famille Perrin (Valle del Ródano), Symington Family Estates (Portugal), Tenuta San Guido (Toscana), Familia Torres (España) y Vega Sicilia (Ribera del Duero).

Ahora esta asociación está de actualidad porque ha anunciado recientemente el lanzamiento de The PFV Prize 'Family is Sustainability', un premio anual de 100.000 € a una empresa familiar de cualquier área empresarial que demuestre excelencia en sostenibilidad, innovación, artesanía y la transmisión exitosa de responsabilidad y compromiso de una generación a la siguiente. El ganador tendrá la oportunidad de compartir conocimientos con las doce familias de las PFV, que han adquirido una amplia experiencia en la superación de numerosos desafíos a lo largo de sus dilatadas historias empresariales.

Miguel Torres Maczassek, director general y quinta generación de Familia Torres, comenta: "En las PFV creemos que las empresas familiares son la base de las economías regionales y nacionales. Los mejores negocios familiares tienen un profundo compromiso con el desarrollo sostenible y el medio ambiente. Estas empresas deben personificar los mejores valores de responsabilidad social y la cara más amable de la libre empresa en

Bodegas Familiares de Rioja

Una veintena de viticultores y pequeñas bodegas de Rioja constituyen en el año 1991 esta asociación para defender los intereses del modelo de negocio familiar. En la actualidad, cuentan con cincuenta asociados que incluye bodegas de larga trayectoria como por ejemplo D. Mateos (con 7 generaciones a cuestas en Aldeanueva de Ebro). Además, se trata de la única agrupación de bodegas familiares con un interés que abarca todo el ámbito geográfico de la DOCa Rioja. Bodegas Familiares de Rioja ha sido protagonista en la trayectoria de Rioja en las dos últimas décadas, con hitos como la reducción del número de barricas de 500 a 50 para poder alcanzar la condición de criador de vinos.


Ana y Jesús Martinez-Bujanda

Foto: Xurxo Lobato


Juan Gil (Bodegas del Palacio de Fefiñanes)


Mireia Tetas (Bodegas Pinord)

un momento en que la globalización y una uniformidad bastante deprimente se han vuelto cada vez más frecuentes".

Y añade: "Con el anuncio de este premio en un momento de crisis internacional como consecuencia del Covid-19, enfatizamos la mentalidad a largo plazo de las empresas familiares y nuestro optimismo inherente sobre el futuro siempre que defendamos los valores correctos".

Pablo Álvarez, consejero delegado de Tempos Vega Sicilia, explica que el objetivo del premio "consiste en promover la excelencia, el esfuerzo, la honestidad, la innovación y la responsabilidad social de las empresas familiares sobre las que sustenta el desarrollo de la mayoría de las economías nacionales y la estabilidad del tejido laboral de los países.

Precisamente en un momento de grave crisis internacional como el actual, es necesario incentivar proyectos familiares que favorezcan e impulsen el trabajo bien hecho para asegurar el futuro de las empresas y trabajadores generación tras generación".

Los doce miembros de las PFV representan la voz diferencial de las bodegas familiares con profundas raíces artesanales y comprometidas con la excelencia de sus vinos. Todos ellos tienen una larga historia de dedicación en sus respectivas regiones. El objetivo de las PFV es alentar a otras empresas familiares a continuar su desarrollo independiente y demostrar que un negocio familiar puede ser una herramienta poderosa para responder a los desafíos sociales y ambientales de nuestro tiempo.*


Josep Cardona (Rovellats)


Familia Torres



Meritxell Juvé Vaello

J&C Prime Brands

Meritxell Juvé es CEO de J&C Prime Brands (Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Pagos de Anguix, Primeras Marcas). Está orgullosa de ser miembro de la cuarta generación de bodegueros de su familia pero al mismo tiempo reconoce que es una enorme responsabilidad.

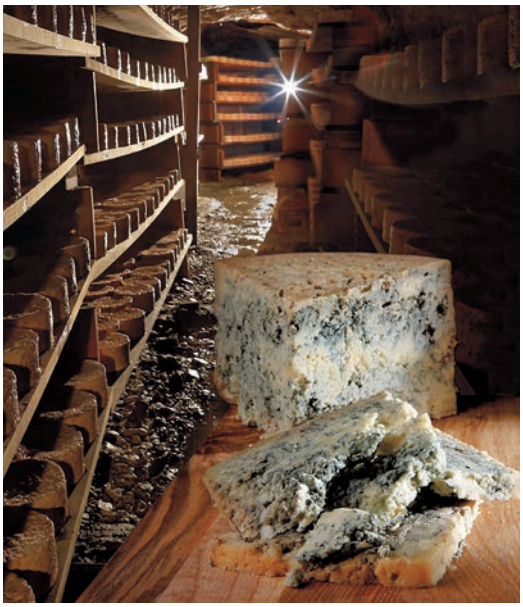
Meritxell explica en primera persona qué la ha llevado a estar donde ahora está, tanto a nivel personal como profesional: "Mi familia se dedica a la viticultura desde hace más de 2 siglos y hace uno que también elaboramos vino. Por descontado, ser miembro de la cuarta generación de bodegueros es un orgullo, pero comporta una enorme responsabilidad. Nuestro deber es mantener el legado familiar y, en la medida de lo posible, hacerlo más grande, más fuerte". Pero mantener ese legado no ha sido un camino de rosas: "A lo largo de cien años hemos vivido de todo, grandes momentos y situaciones complicadas. Además, los negocios familiares tienen un plus de complejidad. Pero nada comparado con lo que estamos viviendo ahora, la situación es complicada porque abarca todos los ámbitos (sanitarios, sociales, económicos...). Nuestra prioridad es mantener el rumbo, intentar seguir adelante y sobre todo proteger nuestro bien más preciado: nuestro equipo humano".

Le preguntamos cuál es la filosofía de la bodega y cuál cree que es la clave que la ha mantenido en funcionamiento a lo largo de varias generaciones y tiene clara la respuesta: "Sin duda la búsqueda de la excelencia en cada paso que damos, la pasión por la tierra y el trabajo bien hecho. Desde la cepa a la copa, es importante cuidar cada detalle, por eso trabajamos con viñedo propio, elaboramos en nuestras bodegas y contamos con un equipo comercial muy preparado". Un equipo que tiene que emplearse a fondo para incentivar la compra vino, especialmente entre las nuevas generaciones de consumidores: "Creo que durante mucho tiempo hemos envuelto el mundo del vino en un aura de sofisticación que puede asustar a los neófitos y deberíamos popularizarlo, de hecho, forma parte de nuestra cultura, de nuestra forma de vivir, forma parte de la dieta mediterránea. No podemos olvidar que el vino es una bebida hedonista y cada uno puede disfrutarlo, con moderación, a su manera. Además, el abanico de aromas y sabores es tan amplio que estoy segura de que hay un vino ideal para satisfacer cada paladar". Finalmente, en cuanto a los proyectos de futuro, hace la siguiente reflexión: "A corto plazo, creo que todos tenemos el mismo objetivo… y cuando la situación remita, seguir trabajado duro para que Juvé & Camps y todas las empresas que forman J&C Prime Brands sean un referente en el sector del vino a nivel nacional y mundial".❋

Más información: www.juveycamps.com

El QUESO más valioso del mundo

Cabrales conquista los paladares de los amantes de los quesos azules



No hay término medio. Si no te gusta el queso es casi imposible que te guste un Cabrales, pero si eres un "cheeselover" te será difícil resistirte a la tentación de su penetrante aroma y de su picante sabor.
Escaparse este otoño un fin de semana a Asturias es un plan muy interesante que te permitirá descubrir este queso azul tan nuestro y entender la cultura que lo rodea. **POR DAVID FERNÁNDEZ-PRADA**

Cedida por Cardenalia comunicación



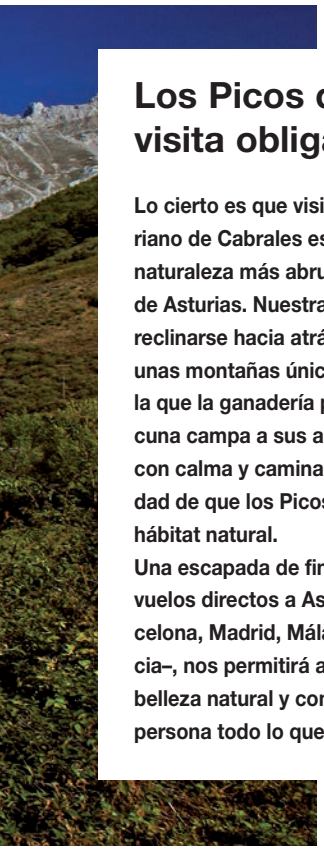
Parque Nacional de Picos de Europa

El queso de Cabrales tiene mucha historia. Pocos saben que fue el segundo de todo el país en conseguir Denominación de Origen, en 1981, tan solo unos meses después que el Roncal, con lo que el Consejo Regulador camina hacía su cuarenta aniversario. También fue uno de los primeros en tener un certamen propio, que cada año se celebra el último domingo de agosto y que hubiera cumplido de haberse celebrado hace unos días su edición número cincuenta. El Certamen del queso de Cabrales ha batido todos los récords imaginables. En las últimas ediciones se ha creado un ambiente único que ha llevado a hosteleros de varios lugares del mundo a pujar por llevarse la pieza ganadora del certamen. El año pasado se pujó desde Dubai, Madrid u Oviedo, que fue quien finalmente y tras una dura pugna abonó 20.500 € que permitió al Llagar de Colloto hacer historia y que el queso entrara en el Guinness World Records como el más valioso del mundo conseguido en una subasta. En la última edición la quesería ganadora fue Arangas, que sucedió a la vencedora de 2018, Valfríu. En anteriores certámenes habían triunfado también las queserías Vega de Tordín y Maín.



Imitadores, no, gracias

El mayor inconveniente que ha tenido el queso de Cabrales siempre ha sido que lo han copiado, imitado sin pudor, y muchos quesos azules no solo de España sino de otras partes de Europa se envasan en nuestro país intentando confundir al consumidor. Pero diferenciar un auténtico Cabrales es una tarea muy sencilla, porque solo es Cabrales aquel reconocido por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, y todas las piezas llevan el sello de garantía que lo diferencia. Basta con mirar en la etiqueta para vislumbrar si estamos ante un verdadero Cabrales o un burdo imitador.



Los Picos de Europa, visita obligada

Lo cierto es que visitar el concejo asturiano de Cabrales es adentrarse en la naturaleza más abrupta y sorprendente de Asturias. Nuestra cabeza tendrá que reclinarse hacia atrás para admirar unas montañas únicas, las mismas en la que la ganadería principalmente vacuna campa a sus anchas rumiando con calma y caminando con la seguridad de que los Picos de Europa son su hábitat natural.
Una escapada de fin de semana –hay vuelos directos a Asturias desde Barcelona, Madrid, Málaga, Sevilla y Valencia–, nos permitirá admirar toda esa belleza natural y comprobar en primera persona todo lo que rodea al Cabrales.

Labor artesanal

El Cabrales ve así recompensada la labor artesanal de los pastores y queseros de los Picos de Europa, porque la mejor manera de valorar este queso y a sus elaboradores es visitar cualquiera de las queserías que cada fin de semana abren sus puertas a quien quiera descubrir los secretos de uno de los quesos azules más importantes del mundo. Los pastores extraen la leche cada mañana bien temprano de sus vacas, cabras y ovejas, y la transportan con celeridad a la quesería. Allí comienza el primer paso, el cuajado, que sucede en apenas unas horas y en la que no te puedes despistar, porque hay que cortar la cuajada. Una vez en los moldes, pasan sus primeros días en la quesería, para después madurar en cuevas naturales con una humedad extrema. Esto es lo que permite que el "penicillium roqueforti" avance. Como mínimo debe permanecer dos meses en la cueva, aunque la mayoría de los queseros lo mantienen entre tres y cuatro meses.

La mejor manera de valorar este queso y a sus elaboradores es visitar cualquiera de las queserías que cada fin de semana abren sus puertas

La última moda es madurar las mejores piezas hasta los seis o incluso siete meses, porque en contra de lo que pudiera parecer el queso suaviza su potencia y se vuelve más cremoso.
En toda tabla de quesos que se precie debería haber un queso azul, y sin duda el Cabrales es el mejor representante español en esa batalla. Existen cerca de 30 queserías acogidas a la Denominación de Origen Protegida, con lo que hay mucho y bueno donde elegir. Además, la renovación generacional se está produciendo de una manera pausada pero continua, garantizando así que el queso de Cabrales siga en nuestros paladares durante muchos años más.❋
Más información: www.quesocabrales.org

El vino y Cabrales

No es tarea fácil armonizar la potencia de un queso tan complejo como el Cabrales, pero funciona bien con olorosos y amontillados si queremos algo más seco, o con Sauternes, Oportos, y por supuesto, Pedro Ximénez si optamos por algo más dulce. Si utilizas como nexo de unión frutos secos como nueces o avellanas la combinación puede ser fantástica. El contraste dulce del vino con el picante del queso hace que se pueda disfrutar mucho y durante largo rato.





Nandu Jubany

Más allá de su cocina, a nivel humano podríamos definirlo como el chef de la eterna sonrisa. Se nota que le gusta lo que hace y disfruta con ello. Se ha pasado el mes de agosto yendo y viniendo de Ibiza –donde ha estrenado Pecador– a Formentera, donde se ha hecho cargo del emblemático Es Còdol Foradat, el segundo restaurante que regenta en la isla tras Can Carlitos, con el que lleva triunfando cinco años. Entre tanto ir y venir ha hecho un hueco en su apretada agenta –no es un una frase hecha, ha trabajado 18 horas diarias– para contestar a nuestras preguntas. **TEXTO: LAURA MORALES. FOTOS: LAURA LÓPEZ**

"En Pecador Ibiza ofrecemos una gastronomía dedicada al mar pero también a la gula y al pecado"



Tras el parón forzoso de dos meses por el confinamiento, el chef catalán que luce una estrella Michelin por Can Jubany (Calldetenes, Barcelona), ha pisado el acelerador (fue participante de un Dakar) y no ha parado ni un segundo este verano. Jornadas que han transcurrido de las 08:30 a las 03:00 de la mañana. Ahora en septiembre, volverá a Can Jubany y reabrirá Petit Comité y Pur en la capital catalana.

Aunque cansado, no pierde su característica sonrisa y desborda simpatía. Al menos eso es lo que transmite. Otro rasgo de su personalidad que es palpable en esta entrevista es su sinceridad y su sencillez. Así, nos confiesa que de pequeño tenía un resentimiento hacia la cocina porque sus padres eran hosteleros y su trabajo hacía que no pasaran tiempo con él. Tampoco tiene problema en decir abiertamente que no se considera un chef muy creativo pero que trabaja duro para mejorar cada día, por lo que no entiende por qué razón se le resiste la segunda estrella. También nos avanza que tiene un nuevo proyecto en mente que materializará en Formentera el año próximo.

A los 18 años ya eras jefe de cocina en Urbisol, el restaurante familiar. ¿Siempre tuviste claro que querías ser cocinero? ¿Te planteaste otra opción?

Pues en principio no quería ser cocinero. Como he dicho muchas veces, la gastronomía me robó a mi familia, sobre todo a mi padre y a mi madre, que los veía muy poco. Nunca me venían a ver cuando iba en bici o en moto... La gastronomía era como una espinita que tenía clavada porque no me dejaba tener a mis padres a mi lado. Por tanto, en principio no quise ser cocinero,



pero luego cuando lo probé pues la verdad es que no me disgustó. Sobre los 15 años ya dije: "Esto no está tan mal, me dedicaré a esto". Si no, me hubiera gustado ser piloto de motos, es algo que me ha gustado toda la vida.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
La constancia, la tozudez y sobre todo la perfección, el querer mejorar cada día lo que estás haciendo y hacerlo mejor. ¿Por qué no hacer los mejores canelones del mundo si se pueden hacer?.

¿Cuáles son han sido tus referentes en cocina si es que los has tenido? ¿Algún chef al que admiraras o desearas parecerte cuando empezaste?
Bueno, he tenido muchos. Mi primer referente fue mi tía Mercè, ella fue la que me encaminó hacia la cocina y hacia los sabores que si hoy no los tuviera en la memoria no haría la cocina que hago. Luego, yo creo que el que más me ha influenciado y al que más me gustaría parecerme es Carles Gaig. Lo admiro como persona, como cocinero, como profesional... y la capacidad que tiene de aprender siempre aunque sepa muchísimo. Es la persona que algún día me gustaría llegar a ser.



¿Cómo definirías, a grandes rasgos, la cocina que llevas a cabo? ¿Cuál es tu sello personal?
Bueno, depende, a mi me gusta hacer muchas cocinas. La cocina es infinita, pero a mi me tira la cocina de terruño, la cocina de proximidad, la cocina de saber quién hay detrás de un producto... esto es lo que hago en Can Jubany, con una personalidad muy marcada. Luego tengo muchos otros restaurantes en los que miro de adaptarme a la demanda, a lo que pide el cliente y adaptar la oferta al lugar donde está el restaurante. Por ejemplo, ahora en las Baleares, en Es Còdol Foradat hago un tipo de cocina, en Can Carlitos, que está al lado, otro tipo de cocina, y el Pecador, que no tiene nada que ver. Al final el sello personal, la firma, está pero lo que me gusta es no cerrarme en un tipo de cocina si podemos hacerlas todas.

¿Qué te inspira a la hora de crear nuevos platos?
Siempre he dicho que no soy muy creativo, aunque me dicen que sí lo soy. Yo al final tengo mi personalidad, mi manera de hacer y mi manera de ver la cocina. Cuando voy por el mundo, pruebo productos, disfruto en diferentes restaurantes... lo que miro es qué puedo coger que pueda adaptar a mi cocina, qué puede gustar a mis clientes y cómo lo puedo hacer. Al final no sé si esto es crear o no es crear, creo que "crear" es una palabra muy fuerte para mí, pero al final es ser listo, espabilado y poner en cada lugar lo que toca y hacerlo bien, con tenacidad.

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Conejo al ajillo elaborado en la cocina de carbón.
Un lugar: Monistrol de Calders (Barcelona), donde nací y pasé mi infancia.
Una película: Bailando con lobos.
Un libro: El Bulli.
Una canción: Boig per tu, de Sau.
Un sueño por cumplir: Tener el tiempo que quiera.
Un truco de cocina: Trabajar más que nadie.
Un producto fetiche: Los huevos.
El maridaje perfecto: Una buena cena con la gente que más quieres.
Una experiencia gastronómica inolvidable: La primera vez que visité Carles Gaig en Passeig Maragall con mi mujer Anna Orte.
Hobbies: Todos los del motor y bicicletas.
Si no hubieras sido chef… Piloto de motos.

¿Qué importancia le otorgas al vino y al maridaje?
Yo le doy tanta importancia que lo he delegado a mis sumilleres. En cada restaurante hay una persona encargada del vino: Marta en Can Jubany, Melanie en Petit Comité, Esther en Pur...

En 1995 decidiste abrir tu propio restaurante, Can Jubany, y tan solo tres años después de abrir recibe la estrella Michelin. ¿Fue tu sueño hecho realidad?
Evidentemente para un chaval veinteañero





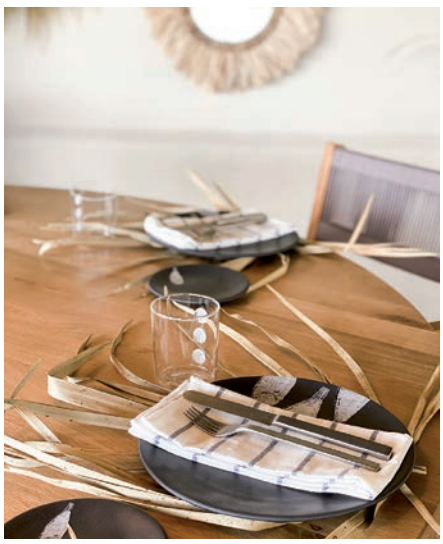


recibir una estrella Michelin fue brutal, por supuesto fue un sueño hecho realidad. También fue una recompensa a la labor que estábamos haciendo y una forma de saber que el camino que habíamos emprendido era el bueno, y esto es lo que estamos haciendo aún, mejorando y mejorando... así que no entiendo por qué no tengo aún dos estrellas, los de Michelin lo sabrán .

Después de Can Jubany han venido muchos otros proyectos pero nos gustaría centrarnos en el último: Pecador, que has abierto este verano en Ibiza. ¿Cómo surgió la idea de este proyecto? ¿Cómo lo definirías? ¿Qué tipo de platos nos vamos a encontrar si decidimos sentarnos en una de sus mesas?
Me encontré con el equipo de "La puta suegra" y les expuse que tenía un proyecto en Santa Eulàlia (Ibiza) para hacer un nuevo Can Carlitos pero tenía que ser distinto y ellos me ayudaron. Pecador es una marca que hemos creado juntos de la que estamos muy orgullosos y creemos que puede viajar por el Mediterráneo y por qué no, por el mundo, siempre en enclaves bonitos frente al mar, con una gastronomía dedicada al mar pero también a la gula, al pecado... a los productos que nos tientan como el chocolate negro, las gambas, el coral, el caviar... todo ello acompañado de grandes vinos, cócteles, sangrías... Todo cabe. En definitiva, pecar.

Además, a finales del pasado mes de junio has tomado las riendas del restaurante Es Còdol Foradat de Formentera. ¿Por qué has decidido hacerte cargo durante los próximos años de este emblemático restaurante que tiene ya 30 años a sus espaldas? ¿Qué has cambiado y qué has decidido que no se debía tocar?
Es un establecimiento único en la isla, frente al mar, de una familia encantadora, que me dio la oportunidad de seguir el legado: una cocina honesta frente al mar y creo que los estamos haciendo. Al principio teníamos miedo que la gente de la isla pensara que había perdido su restaurante de toda la vida pero creo que hemos conseguido dejarle esa autenticidad que tenía sin estropear nada, sino sumando más cosas para que más gente pueda conocerlo y disfrutar de este paraje. Para mí Formentera es la mejor isla del mundo y la Playa de Migjorn (donde se encuentra Es Còdol Firadat) la mejor playa del mundo.

"Mi filosofía se basa en la constancia, la tozudez y sobre todo la perfección, el querer mejorar cada día"



¿Cómo ves el sector de la restauración a raíz de la crisis actual?
Yo lo veo cambiante. Nos tendremos que adaptar a nuevos retos. Tendremos que ser inteligentes, rápidos, tenaces y capaces de cambiar. Vamos a perder muchas casas emblemáticas y a muchos colegas por el camino que no podrán abrir sus negocios porque la economía no lo permitirá, pero también habrá oportunidades en esta época difícil para los más espabilados y para la gente más trabajadora. No nos queda otra que adaptarnos al momento y ser listos para aprovechar el momento.

¿Algún nuevo proyecto profesional que puedas avanzarnos?
Seguramente el año que viene haremos algo nuevo 'muy guay' en Formentera, en el puerto, para la gente de los barcos. Haremos una cosa muy divertida que de momento no puedo contar, solo puedo decir que va a ser tremenda.*

DamaJuana

Apuesta por las raíces

Las damajuanas era recipientes de vidrio, barro o loza que se utilizaban especialmente para guardar vino en el siglo pasado. El chef Juan Aceituno ha jugado con este nombre para bautizar su restaurante, que en realidad es un homenaje a su abuela Juana, con la que tenía una conexión especial. **POR LAURA MORALES**





Los inspectores de la guía Michelin definen así DamaJuana: "Su local, en el céntrico barrio de San Ildefonso de la ciudad de Jaén, refleja el ardiente deseo del chef Juan Aceituno por estar cerca de su gente, apostando por las raíces, el tapeo entre amigos, los platos para compartir... todo desde la más absoluta honestidad y con el AOVE como base de su cocina. Encontrará un comedor de línea contemporánea en el que no falta algún detalle retro o *vintage*, así como una cocina tradicional actualizada".

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Juan Aceituno lo expresa con estas palabras: "En realidad nosotros buscábamos obtener el Bib Gourmand, que era el reconocimiento que la guía Michelin nos concedió en el antiguo restaurante (Oliva Garden). Nos hacía tremenda ilusión que en nuestro primer año de DamaJuana nos lo dieran, pero para nada esperábamos la estrella. Es verdad que los inspectores se fueron con muy buen sabor de boca y nos felicitaron por la nueva apuesta gastronómica que en definitiva era lo que yo durante años he ido buscando en mis otros restaurantes pero que por una circunstancias u otras nunca había podido llegar a realizar, y el salto a Jaén capital me brindó esta oportunidad. La estrella ha supuesto mucho más trabajo, más clientes, menos horas de compartir con la familia o hacer aquello que me gusta como el deporte y disfrutar del campo, pero también da muchas satisfacciones: ves como tu trabajo y esfuerzo durante años es recompensado no solo por los galardones o premios sino por todas esas personas que vienen a disfrutar con mucha ilusión a tu casa y se llevan lo mejor de tu cocina y te lo agradecen con sus palabras, con sus opiniones en redes sociales y lo más importante, volviendo a repetir semanas después de su primera experiencia, o contando con nosotros para celebrar fechas importantes".



El chef: Juan Aceituno Sevilla

Juan Aceituno (Valdepeñas de Jaén, 1986) realizo sus estudios de cocina en el IES El Valle de Jaén en el 2004 y al finalizarlos trabajó con Juan Matías del Moral al Restaurante Rey de Copas en Alcalá la Real (Jaén). De 2006 a 2012 estuvo en dos grandes restaurantes: Las Rejas, del cocinero Manolo de Osa, y Casa Marcial, de Nacho Manzano.

En el año 2013 abrió su primer restaurante, 'Los Cinco Caños' y al año siguiente 'Oliva Garden', con el que obtuvo el reconocimiento Bib Gourmand en la guía Michelin 2018 y 2019.

El 20 de marzo de 2019 abrio en Jaén capital DamaJuana. Solo nueve meses después recibe su primera estrella.



Base e influencias

La cocina de Juan está basada en lo tradicional, en guisos, caldos, fondos... en parte influencia de su mentor, Manolo de la Osa y en parte fruto de su pasión heredada de su abuela Juana, que le inculcó el amor por la cocina. Además, todos los nombres de los menús están relacionados con la finca de su abuela y el paraje en el que se encuentra.

En DamaJuana podemos comer a la carta, o escoger entre tres menús degustación. Entre los platos que podemos degustar se encuentran por ejemplo la Terrina de cerdo, atún rojo y cebolleta seca, un Gazpacho diferente, limón y arbequina (Gazpacho de campesinos) o Calamar, pochas estofadas y velouté cítrica de pollo de corral.✻



DAMAJUANA
Melchor Cobo Medina, 7 · 23001 Jaén · **Tel.:** 935 006 454
Jefe de cocina: Juan Aceituno
Horario: 13:15 – 15:30 y 20:30 – 23:30
Cerrado: Domingo noche y lunes
P.V.P. (sin bebida): Menú Finca la Parrilla: 40€, Menú gastronómico Otiñar: 60€, Menú gastronómico superior Umbría: 80€

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE
con estrella



Gran Reserva Brut Nature 2014

Sugerencias de maridaje: En general toda la comida, pero en especial, carne y caza, pescados grasos, patés y viandas blancas guisadas o asadas. Perfecto para platos como *Terrina de cerdo, atún rojo y cebolleta seca* del restaurante DamaJuana.

El vino: Elaborado con 60% xarel·lo, 25% macabeo y 15% parellada. Crianza mínima de 60 meses. De color amarillo paja y burbuja abundante muy pequeña y persistente. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia.

Este año año ha sido premiado con un Bacchus de Plata y con una Medalla de Plata y 95p en 50 Great Sparkling Wines of the World.

www.cavarovellats.com



Aürt Restaurant

Alta cocina informal

Aunque puedan parecer términos contradictorios, es la mejor definición para la propuesta que ofrece el chef Artur Martínez a la vista de los comensales en el *lobby* del hotel Hilton Diagonal Mar de Barcelona. Una propuesta que llamó la atención de los inspectores de la Guía Michelin, concediéndole su primera estrella apenas un año después de su apertura. **POR LAURA MORALES**



Su cocina a la vista fue ideada para establecer una interacción directa entre chef y comensal, desdramatizando el acto gastronómico y dando normalidad al trato con el comensal, algo que forma parte de la genética de Aürt desde su concepción. A ello se suma otro factor fundamental que desde el restaurante califican como "exotismo de proximidad", es decir, ofrecen una perspectiva alternativa a los alimentos autóctonos, respetando su innegociable temporalidad y frescura y basándose en lo esencial.

Y es que el discurso de Artur Martínez se resume en la precisión y en la combinación de la simplicidad con el detalle estético huyendo de todo lo innecesario e incorporan-

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

"Estoy muy feliz por todo el equipo de Aürt y Hilton Diagonal Mar Barcelona, que han trabajado conmigo durante la creación de esta aventura culinaria. Es un honor que nuestro compromiso y el amor por la cocina se reflejen dentro de esta prestigiosa guía. Ha sido un año de duro trabajo y estoy muy orgulloso de la gran familia que formamos".

El chef: Artur Martínez



Artur Martínez (Terrassa, 1976) se crió en el seno de un bar familiar fundado por sus abuelos en 1952 en su ciudad natal, así que podríamos decir que lleva la hostelería en el ADN. Se formó como cocinero en la Escuela Joviat de Manresa (Barcelona) y pasó fugazmente por algunos grandes restaurantes. Su precocidad le llevó a ser campeón de Catalunya de Jóvenes Cocineros entre otros hitos, además de transformar junto a su familia el antiguo negocio familiar en un pequeño restaurante gastronómico, Capritx, que vio la luz en 2002 y cosechó grandes reconocimientos, destacando la estrella Michelin obtenida en 2010. Sin embargo, el mayor galardón fue ganarse el respeto profesional por su discurso y compromiso y encontrar una personalidad gastronómica propia, alcanzada principalmente por la austeridad de sus recursos, por su creatividad y por la perseverancia de los Martínez.

Durante esta etapa, el cocinero se involucró profundamente en la recuperación del patrimonio gastronómico de su comarca y supo detectar y alimentar el talento de jóvenes cocineros fieles a su discurso. Una muestra de ello es que de su pequeña cocina han salido cuatro ganadores del campeonato de Catalunya. En agosto de 2017, en su mejor momento profesional, decide cerrar Capritx para preparar la transición conceptual y establecerse en Barcelona, pero no quería hacerlo en el centro de la ciudad, así que Hilton Diagonal Mar Barcelona se convirtió en el emplazamiento perfecto. Aürt parte y se inspira en los orígenes del chef y se materializa como la evolución natural hacia un concepto más gastronómico y personal, dejando atrás extremas limitaciones para avanzar en el desarrollo de su cocina con total libertad.



AÜRT RESTAURANT (HILTON DIAGONAL MAR BARCELONA)
Passeig del Taulat, 262-264 · 08019 Barcelona · **Tel.:** 935 070 860 · www.aurtrestaurant.com
Jefe de cocina: Artur Martínez · **Horario:** M: 20:30-22:30 - Mi-S: 13:30-14:30 y 20:30-22:30
Cerrado: Domingo y lunes · **Precio menú degustación:** 95€

do la calidez, el color y la textura. Platos aparentemente sencillos y desnudos que el propio chef define como un contraste culinario de "inspiración japonesa y materialización mediterránea". Unos platos que son preparados cuidadosamente ante el cliente en un entorno exclusivo para 15 personas, que se dividen en dos amplias y confortables mesas.

Su menú degustación (95€) incluye creaciones como los *Puerros con mahonesa de jengibre, Ostra con apio, Col a la brasa con anchoa, Pato ahumado con nabo* y rematando con postres como la *Empanadilla de calabaza y melisa o Boniato, caco y Oloroso.* Un total de 16 platos que pueden maridarse con una carta de vinos compuesta por 180 referencias. ❋



Starbucks®

A todos nos gusta disfrutar de una buena caza de café: por el aroma, por la sensación que nos produce o simplemente porque representa una pausa en nuestro ajetreado día a día. Pero el buen café (el de verdad) es mucho más que eso y los auténticos apasionados de esta reconfortante bebida lo saben muy bien. Además, en nuestro país y en otros muchos, es la bebida social por excelencia. Y es que quién no ha quedado alguna vez para tomar café.

CAFÉ

La bebida SOCIAL



Starbucks® - Atrevia consumo

Supracafé



Según Coffee Sapiens –el tomo de la Bullipedia dedicado al café– "El origen y la difusión del cafeto como producto no elaborado (es decir, sin intervención humana) tuvo lugar entre lo que hoy es Etiopía y la Península Arábiga, donde fue cultivado por primera vez. La difusión del producto elaborado despegó gracias a los comerciantes árabes durante la Edad Media. A lo largo de los siglos, el café ha ido ganando progresivamente popularidad en Europa y es en Occidente donde, gracias a la innovación industrial, el producto ha ido siendo cada vez más procesado hasta convertirse en el producto líder de la gastronomía moderna que conocemos hoy en día".

De la planta a la cafetera

El fruto del café se somete a varios procesos después de la cosecha. Una vez que se ha sometido a una serie de operaciones que lo alteran químicamente, pasa de ser un producto no elaborado a ser un producto elaborado. La torrefacción y la molienda son otros procesos productivos con los que culmina la preparación del café que irá destinado a su envasado en paquetes al vacío o a rellenar las tan de moda cápsulas.

Puro o mezcla

Existen dos clases de café: el que tiene un solo origen (origen puro) y el que está compuesto por una mezcla de varios orígenes (mezcla). Para ciertos puristas, un origen puro no solo debe provenir de un único terruño sino también ser monovarietal, es decir, no tener más que una sola variedad de café. Esta exigencia extrema es discutible, en especial en relación con los criterios de la agricultura duradera, ya que, para el productor, cultivar varias variedades es muy provechoso: adaptar las variedades a las diferentes altitudes de su plantación, limitar el riesgo de que toda la producción se vea afectada por una enfermedad o un parásito, pero también obtener un sabor particular mezclando variedades. Así, la mezcla -una combinación de cafés de diferentes orígenes (regiones, países...) ampliamente practicada por la industria-, permite armonizar el sabor del café y ofrecer al consumidor un sabor constante, jugando con las proporciones de los cafés mezclados. Pero no solo eso: bien realizada, la mezcla puede también ser mejor que los cafés que la componen.



5 beneficios del café frío

Además de ser más refrescante, algo que influye positivamente en verano, el café frío tiene propiedades ligeramente diferentes a la clásica taza de café caliente.
Kaiku Caffè Latte, el único café frío con 100% ingredientes naturales, nos ofrece algunas pistas sobre sus beneficios:

1 Es más saludable: El café frío es menos ácido que el café caliente, por lo que es menos dañino para el esmalte dental y para el estómago. Al rebajar la acidez, una vez en el organismo, ayuda a la digestión y sienta mejor. Además, se evitan las posibles quemaduras que se producen con el café recién hecho.

2 Fuente de hidratación: Mientras el café caliente es una bebida reconfortante y revitalizante, en frío es una fuente de hidratación extra. Según un estudio realizado por la Universidad de Birmingham, el café frío posee propiedades hidratantes similares a las del agua. Algo más que necesario en verano, cuando las temperaturas suben y calmar la sed es toda una obligación. Además, no esperar a que se atempere es una ventaja que convierte al café frío en un alivio inmediato.

3 Ideal antes del ejercicio: El café en sí mismo es un energizante natural y combina a la perfección con el deporte, pero investigaciones de la Sociedad Fisiológica Americana, la Universidad de Illinois y otros científicos europeos han ido más allá. Sus resultados demuestran que el café frío facilita la ruptura de moléculas de grasa, ayuda a quemar 9 calorías adicionales por hora, controla el hambre post-entrenamiento y además reduce el dolor y potencia el esfuerzo mental.

4 Combina mejor con otros aromas: Tomar el café frío suaviza su fuerte sabor y deja espacio para apreciar los distintos aromas y sabores en él, más que en su versión caliente. Cualquier infusionado o toque aromático resalta sobre la base de café frío y se convierte en una alternativa dulce y saciante.

5 Ayuda a sentirse más feliz: Está demostrado que quienes consumen café a diario tienden a mostrar mayor grado de felicidad y padecen menos problemas asociados a la depresión, incluso tienen menos riesgo de sufrirla. Este beneficio aumenta en el caso del café frío, ya que la mente lo asocia a momentos de placer y respiro, más que al hábito cafetero de tomarlo en un horario establecido.

Warehouse Madrid



Estilo de vida

El café se bebe en todo el mundo y en todas las situaciones imaginables pero no es solo una bebida, es un estilo de vida. Y es que tomar café es un hábito cultural que varía de país a país (si no de región a región) pero casi siempre desempeñando un papel fundamental en la vida social de las personas. Prueba de ello es la celebración oficial del Día Internacional del Café cada 1 de octubre: una iniciativa lanzada por la International Coffee Organization y que tiene como objetivo homenajear a los amantes de una de las bebidas más universales.

Los españoles prefieren tomar el café a solas y el momento de consumo predilecto es nada más despertarse

Cómo toman el café los españoles

Nuestro país se encuentra 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. Es por ello que Kaiku Caffè Lat-

Imprescindible en el desayuno

El café es el rey de las mañanas. En España no son pocos –por no decir la mayoría– que no conciben un buen desayuno si no va acompañado de una buena taza de café. Eso sí, para empezar el día con energía, a esa hora lo solemos pedir con leche o cappuccino. Este último es el que toman los italianos para desayunar y es curioso porque no lo toman a ninguna otra hora, el resto del día el espresso es la norma.

te, la marca de café frío listo para tomar, ha realizado un estudio en el que se da a conocer el comportamiento cafetero en nuestro país. Éstas son las conclusiones:
*La edad importa. Cuanto más mayor, más café: Los mayores de 26 años se postulan como verdaderos amantes del café, siendo el 62% de los encuestados. Además, los nuevos ritmos de vida han convertido al café frío listo para tomar como el más consumido, en concreto el 71% de los encuestados toman café frío *ready-to-drink*, una señal de cómo nuevos formatos de productos tan cotidianos se adaptan a los hábitos de consumo actuales.
*El café, por la mañana. Por favor. Los espa-



El Cucufate

Breathe Marbella

ñoles prefieren tomar café en aquellos momentos en los que se necesita energía y concentración, como son la oficina o en momentos de estudio. Los datos confirman que un 59% de los encuestados consumen café estudiando o trabajando, mientras que el 40% prefiere tomarlo en sus ratos de ocio. En cuanto a la hora del día, a primera hora de la mañana (47%) es la opción más elegida, seguida por tomar café a media mañana, para continuar con la rutina (32%).

*¿Son los españoles adictos al café?. El 77% de los encuestados toma uno o dos cafés al día. El 22% se declaran adictos, tomando más de tres cafés al día. Curiosamente, el *coffee break* se toma solo (61%), mientras que tan sólo un 39% prefiere disfrutar de esta bebida acompañado.

*Con o sin azúcar. ¿Los españoles prefieren



Coffee Sapiens_preparazione @Lavazza Training Center Torino

Levadura Madre



Como merienda o acompañando al postre

Otra hora del día en la que no nos resistimos a tomar café es al finalizar la comida –muchas veces acompañando al postre o después de él– o a la hora de la merienda con un buen trozo de tarta. En el caso del café como punto final a la comida, lo usual es un café solo o cortado. Para merendar los preferidos son los cafés con leche y los cappuccinos.

El 59% de los encuestados consumen café estudiando o trabajando, mientras que el 40% prefiere tomarlo en sus ratos de ocio

tomar el café con o sin azúcar? La encuesta establece casi un empate. El 51% optan por la versión más dulce, mientras que un 49% prefiere tomar el café sin azúcar.

Los efectos en la salud

Está claro que a los españoles nos encanta el café pero muchos dudan a la hora de tomarlo porque las informaciones acerca de sus efectos sobre la salud no siempre son positivas. Pues bien, muchas veces se trata de falsos mitos, ya que los efectos saludables son muchos siempre que se beba con moderación. Veamos algunos:
El café aumenta la secreción ácida del estómago, que favorece la digestión y es diurético. Al parecer, el café podría prevenir ciertas enfermedades: algunos estudios apuntan a que limita el desarrollo de la enfermedad de Parkinson en el ser humano. La cafeína podría mejorar también la memoria deficiente en la enfermedad de Alzheimer. En cuanto a los polifenoles (poder antioxidante), actúan para luchar contra la diabetes de tipo 2.
Una sesentena de estudios han demostrado que el café tiene un papel preventivo en varios tipos de cáncer (vejiga, boca, colon, esófago, útero, tumores cerebrales, piel, hígado, mama).
Por otro lado, aunque el café puede colorear los dientes, la cafeína y los polifenoles (o compuestos fenólicos) tienen propiedades antibacterianas que limitan la formación de caries.
La cafeína mejora el rendimiento físico y en especial la resistencia, al movilizar las grasas como energía, hasta tal punto que hasta 2004 la cafeína estuvo inscrita en la lista de sustancias prohibidas en el Código Mundial Antidopaje.*



Barceló Málaga



Mosh Fun Kitchen

La cultura del cóctel está en auge, y por el momento no existen indicios de que su expansión vaya a detenerse. La creatividad y la experimentación, junto a cierto componente lúdico y festivo, son algunas de las virtudes de los cócteles. Los aficionados pueden disfrutar de propuestas firmadas por expertos en las coctelerías, o bien convertirse, en la intimidad del hogar, en *bartenders* ocasionales.

CÓCTELES

"Absolute Moscow Mule", con Absolut Vodka.



Para momentos especiales



Según la leyenda, la palabra cóctel -del inglés *cocktail*- se compone de "cock", gallo, y "tail", cola. Se cree que el término surgió en el siglo XVI, cuando unos marinos mercantes ingleses, al llegar a costas mexicanas, probaron una fuerte bebida local. Se trataba de un combinado de varias bebidas que, para su consumo, se agitaba con una cola de gallo. Otra teoría considera, sin embargo, que la palabra *cocktail* es la degeneración fonética de Coquetel, nombre con el que era conocida una jarra que los mesoneros utilizaban para servir una mezcla de distintas bebidas.

De cualquier modo, los cócteles se popularizaron en EE.UU., en tiempos de la Ley Seca. En esa época, la prohibición del consumo de alcohol supuso una falta de suministro de bebidas alcohólicas, por lo que muchos se atrevieron a elaborar sus propios destilados. Para disimular los defectos de la elaboración se empezaron a combinar bebidas alcohólicas con zumos de frutas.

En los años 80 y 90 del pasado siglo se produjo un *boom* de la coctelería, y destacaron por el predominio de mezclas dulzonas y con una alta graduación de alcohol. Con el paso del tiempo estas bebidas se fueron sofisticando, hasta llegar a la mixología actual, de mucha más calidad y con un criterio más profesional y dado a la investigación.

Cabe destacar, por otra parte, que los jóvenes, especialmente los *millenials*, son especialmente aficionados a la coctelería, siendo este tipo de bebidas las más consumidas en las fiestas. Ello se debe, en parte, a que la mixología ofrece un mundo variado y completo en el que cada consumidor puede encontrar el cóctel que mejor se adapte a sus gustos y necesidades. Ya sea con base de ron, vodka, whisky o ginebra, un combinado puede elaborarse con cualquier tipo de bebida espirituosa.

Caribbean Smooth de Dewar's



BEST COCKTAILS MADRID

Quince coctelerías punteras de Madrid se han unido para posicionar y poner en valor la capital como referente mundial de la mixología a través de la creación conjunta de Best Cocktails Madrid, una guía online que recoge sus novedades y orienta a que el usuario diseñe sus propias rutas por el centro de la ciudad. Se trata de un movimiento que coloca en el mismo plano de importancia a todos los locales adscritos, desde los más clásicos –como Bar Cock o Del Diego- hasta los más innovadroes –como Santos y desamparados o La Tuerta Funky Castizo-, y cuyo objetivo principal es dar visibilidad al sector. No faltan lugares de peregrinaje para la buena bebida como Savas, Catarsis, Café Madrid o 1862 Dry Bar; espacios de aire extranjero como Harvey's o Baton Rouge, y bares de proximidad, con solera y alma de toda la vida, entre los que se encuentran The Dash, Viva Madrid o Santamaría. Las novedades de cada uno de ellos estarán disponibles en la web para que el cliente sepa "lo que se mueve" en el circuito.

Los ingredientes que componen el cóctel deben seguir un orden de introducción preciso, en el que las bebidas alcohólicas serán los últimos añadidos

Cócteles en casa

Lo cierto es que no hay nada mejor que un cóctel para convertir cualquier momento en una velada especial. Su versatilidad, frescura y sofisticación han hecho que su consumo se haya incrementado considerablemente en los últimos años. El mojito, el daiquiri, el bloody Mary o la Piña colada son algunas de las opciones más tradicionales, pero no son las únicas. A ellos hay que sumar, además, las versiones *healthy* de algunos clásicos, así como la incorporación de flores a su decoración. Pero, ¿Cómo convertirse en un auténtico bartender y experto coctelero? Para ello, conviene tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- En primer lugar, es necesario contar con los utensilios básicos. Es preciso disponer de un vaso mezclador o *mixer*, un medidor o *jigger*, un filtro o gusanillo, una cucharilla de bar, un *muddler* o mano de mortero y un cuchillo especial. Otras herramientas secundarias son un exprimidor, una tabla de cortar y una batidora. En cualquier caso, hay que tener en cuenta que en coctelería las medidas son exactas y esenciales.



La ginebra Gin Mare y la coctelería Perdita ofrecen en lata tres cócteles muy especiales.



Los nuevos sabores de Terry White Brandy.

- El hielo es uno de los ingredientes básicos de los cócteles. Este puede ir dentro de la copa o en la coctelera para enfriar el contenido. Nunca se debe utilizar varias veces el mismo hielo para diferentes bebidas, ya que conserva el sabor de la bebida preparada anteriormente. No se emplearán nunca las manos para coger los cubitos, sino que se recurrirá al uso de unas pinzas o una pala.

- Los ingredientes que componen el cóctel -sean estos licores o zumos, siropes, especias, hierbas o flores- no se introducirán todos juntos o aleatoriamente en el *mixer*, sino que deberán seguir un orden preciso: primero el hielo, el azúcar, jarabe, leche, zumo, huevo, y a continuación las bebidas alcohólicas, de menor a mayor grado alcohólico.

- Hay que tener en cuenta que cuando se sirve un cóctel frío es recomendable enfriar también la copa en la que se va a verter la mezcla.

- Por último, hay que recordar que la decoración del cóctel es fundamental, pues lo que se pretende es atraer la atención del comensal con un toque de sofisticación. De todos modos, los elementos decorativos no deben ser excesivos pues podrían robar el protagonismo a la mezcla. Unas hojas de hierbas aromáticas o un escarchado pueden ser suficientes.

Templos del cóctel

Sin embargo, si lo que se desea es descubrir nuevos sabores, conocer tendencias sorprendentes y disfrutar de toda la creatividad de los *bartenders*, lo mejor es acudir a las coctelerías o bares, hoteles y restaurantes que ofrecen este servicio. Estos establecimientos destacan la importancia del trabajo que se realiza detrás de una barra, tarea para la que cada día se exige mayor especialización, así como una formación continua. Un ejemplo de esta tradición es La Terrazza,



El "Old Fashioned" de Ron Diplomático

Agitar o remover

Todos recordamos la famosa frase de James Bond, "agitado no removido", con la que solicitaba su bebida favorita. Y he aquí la cuestión: no siempre es sencillo saber cuándo se debe agitar y cuándo remover. Agitar un cóctel puede parecer la forma más eficiente de enfriarlo o diluirlo, pero no siempre es la adecuada, ya que puede provocar que la espuma suba, algo no recomendable para determinados cócteles.

Como regla general, conviene agitar aquellas bebidas que contengan zumo, huevo o lácteos. En estos casos, la espuma proporcionará una textura atractiva, que recuerda a la crema batida o merengue en boca.

Por el contrario, hay que remover y no agitar las bebidas que están hechas solo de destilados.

Para agitar, se juntarán los ingredientes en el *mixer*, se pondrá la tapa de metal sobre el vaso con una ligera inclinación y se le dará un golpe con la palma de la mano para cerrarla herméticamente. Después, se girará la coctelera para que apunte a nuestra dirección; se sujetará el líquido con una mano en la tapa y otra en la base, y se agitará de arriba abajo.

Para remover, simplemente hay que introducir los ingredientes con hielo en el *mixer* y se removerá con la cucharilla de bar, haciendo movimientos circulares, hasta que el conjunto se enfríe.

Los más populares

- **Margarita:** cóctel mexicano, elaborado con tequila, zumo de limón y Triple sec.
- **Manhattan:** realizado a base de whisky, se hizo famoso en el bar Manhartan Club de Nueva York a principios de la década de 1970. Es sinónimo de bebida varonil y cosmopolita.
- **Caipiriña:** es un cóctel brasileño que combina cachaza, lima, azúcar y hielo. Se bebe con pajitas, ya que el secreto está en beber el líquido de la parte inferior del recipiente, que es donde se sitúan el jugo de la lima y el azúcar.
- **Martini:** destaca por su sabor fuerte, seco y por un toque ácido. Solo apto para aficionados a la ginebra.
- **Piña colada:** está considerada como la bebida oficial de Puerto Rico, y combina ron, crema de coco y zumo de piña. Es uno de los cócteles más demandados.
- **Daiquiri:** se realiza con ron blanco y zumo de limón criollo o lima.
- **Destornillador:** se cree que su nombre se acuñó en la década de 1950, cuando los obreros petroleros estadounidenses en Oriente Medio no tenían una varilla para agitar la bebida y usaban un destornillador. Empleaban zumo de naranja para ocultar el color y el olor del vodka.
- **Negroni:** es un cóctel preparado a base de ginebra, Campari y vermú. Una variante más suave de este cóctel sustituye la ginebra por cava o champán.
- **Mojito:** es el popular cóctel cubano, realizado con ron, azúcar, menta, lima y soda. Siempre ha sido una de las peticiones mas habituales en las barras de todo el mundo.
- **Bloody Mary:** es uno de los cócteles más bebidos en EE.UU. Combina vodka y zumo de tomate a partes iguales.



Cóctel "Out to Ten" de Ardbeg.

Si lo que se desea es descubrir tendencias y nuevos sabores, lo mejor es acudir a los locales especializados



espacio situado en la séptima planta del Hotel Negresco Princess. Allí, un equipo capitaneado por la *bartender* Yhanna Prado ha creado una completa carta de deliciosos y refrescantes cócteles, como el Martini Fiero & Tonic, con un punto amargo; el Ginger Girl, con base de tequila y toques de mandarina, lima zanahoria y naranja.
Con un toque asiático se distingue Mosh Fun Kitchen, todo un referente de la noche marbellí. Bajo la dirección de Juanma Holgado, el equipo de *barmen* de Mosh Fun Kitchen ha incorporado a sus creaciones las últimas tendencias del sector, desarrollando una fusión asiática en coctelería que marida a la perfección con su oferta gastronómica. Entre sus cócteles más populares se encuentran el sake mojito, que incorpora a la receta del clásico cóctel sake, zumo de yuzu y hojas de shisho, y el wasabi Martini, que sorprende por el uso del sake, wasabi lychee y el zumo de yuzu.

Listos para disfrutar

Diferentes firmas de bebidas alcoholicas, conscientes de que forman parte muy activa de todo ese universo mixológico proponen sus propios cócteles *homemade*, con sugerencias que renuevan cada temporada. Terry White Brandy se deja llevar por su espíritu disruptivo e innovador con creaciones tales como el Terry Appel, el Terry Fruit y el Terry White Tonic. Seagram's Gin, la ginebra americana inspirada por el espíritu neoyorquino, presenta tres cócteles que recrean la atmósfera del cosmopolita Central Park: Orientaly NY, ligeramente especiado; Shisho-Blossom Collins, floral y ligero, y Velvet Sour, fresco y cítrico.
Por su parte, Grey Goose®, marca francesa de vodka super Premium, ha presentado Red Goose, un novedoso y elegante cóctel de trago largo, que promete seducir a los amantes de los sabores afrutados.



Red Goose de Grey Goose.



Daiquiri de Havana Club.

Combina el vodka Grey Goose® con zumo de arándanos y cava brut, decorado con un racimo de grosella roja.

Y para los incondicionales del ron, Ron Diplomático reinterpreta el conocido Old Fashioned, realizado habitualmente con whisky. Se trata de un cóctel que, a pesar de su nombre, nunca pasa de moda, y que ha ido pasando de generación en generación gracias a su sencilla elaboración, adecuada para quienes deseen iniciarse en el mundo de la coctelería.

También destinadas a enaltecer el ron son las propuestas tropicales de Havana Club, diseñadas para rendir homenaje a Ernest Hemingway y a la relación del célebre escritor con Cuba. Estos son el clásico mojito, un *twist* con frambuesas y un daiquiri.

Podemos hacer mención también a Carlos I, el brandy de Jerez Solera Gran Reserva, de gran tradición, sutil y carismático. Resulta ideal en cócteles como Horse's Neck, de trago largo, refrescante y suave, combinado con ginger ale; Brandy Julep, con azúcar líquido, unas gotas de angostura bitter y 7 hojas de hierbabuena y hielo picado, y Lady Flamenco, con frambuesas, zumo de naranja y licor de cereza. ❋

El Cavatast en un formato especial

Entre los días 1, 3 y 4 de octubre se celebrará en Sant Sadurní d'Anoia el Cavatast, que este año tendrá un formato especial, con el objetivo de ajustarse al nuevo escenario y cumplir con todas las medidas y protocolos de seguridad. Los visitantes podrán probar una amplia variedad de cavas y productos gastronómicos.





SOBRASADA 100% BELLOTA

Extrem Puro Extremadura y Costa de Salazar se han unido para crear la sobrasada ibérica 100% bellota, realizada con la receta tradicional y única de la familia Can Casillas, de la isla de Formentera, y el ibérico 100% bellota, de la dehesa de Extremadura. Esta sobrasada ibérica de autor se ha elaborado con los mejores ingredientes de Formentera y la dehesa extremeña.

Patrick Schmitt visita la D.O.P. Jumilla

El Master of Wine y director de la publicación inglesa The Drink Business, Patrick Schmitt, dedicó tres días a visitar la D.O.P. Jumilla, una zona vitivinícola que le era desconocida. La visita formó parte del plan promocional del Consejo Regulador, que contempla en este 2020 una colaboración con la publicación inglesa para consolidar y mantener las ventas en el mercado británico.



Tradición quesera

Lácteos Martínez-Queso los Cameros celebra una década de Señorío de Cameros, la familia de sus quesos de oveja, vaca y cabra con un año de maduración. Cabe destacar que las 5.000 piezas de cada elaboración han madurado en cava subterránea.



TURISMO SEGURO



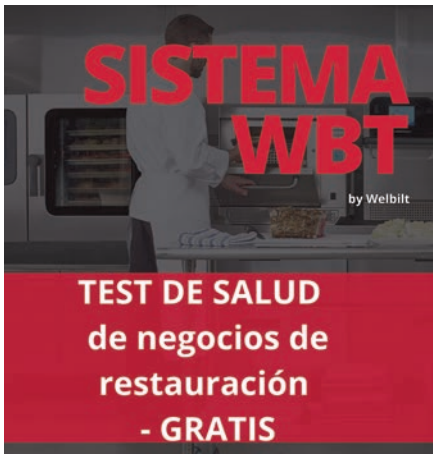
Regina Viarum ha sido la primera bodega de Galicia que ha obtenido el certificado "Safe Tourism Certified" que garantiza la implantación del sistema de prevención de riesgos para la salud frente a la Covid-19. Las medidas de seguridad diseñadas por un gabinete especializado supusieron una importante inversión por parte de la bodega, así como una gran implicación de todos los trabajadores.

Exposición de fotos en Jerez

Bodegas Tradición, única bodega de Jerez dedicada en exclusiva a vinos VOS y VORS certificados por el Consejo Regulador, acogerá desde el 3 de septiembre y como parte del proyecto cultural y artístico que promueve desde sus inicios la nueva exposición fotográfica del madrileño Pío Cabanillas.

©Pío Cabanillas





Test de viabilidad

Welbit pone a disposición de todos los hosteleros la herramienta *online* gratuita "Test de Viabilidad de tu Negocio de Restauración". A través de este test, los usuarios recibirán un informe personalizado, elaborado por un equipo de expertos auditores, en el que les indicarán la situación de su negocio, con sugerencias de mejora.

Edición 2021 de Tuttofood

Tuttofood, la feria italiana e internacional del sector agroalimentario de calidad, está trabajando intensamente para preparar su edición de 2021, que tendrá lugar en Fieramilano, del 17 al 20 de mayo. El salón atraerá a expositores y compradores de todo el mundo para intercambiar ideas sobre innovación, futuro del sector y estrategias.



León y su tradición vitivinícola

León propone un interesante y completo recorrido a través de sus vinos con D.O. de origen, su patrimonio histórico y su gastronomía. Pueden visitarse numerosas bodegas, a tan solo unos minutos de la ciudad, que transmiten la gran tradición vitivinícola de esta tierra, ligada a dos variedades de uva autóctonas y prácticamente únicas en el mundo: el prieto picudo y el albarín.





CHOCOLATE ROSA

Barry Callebaut ha desarrollado la mayor innovación chocolatera en los últimos 80 años: se trata de Ruby, un chocolate rosa sin colorantes ni aditivos porque se elabora con algunas habas de una variedad que obtienen de forma natural un color rosáceo que las hace diferentes. Ruby se caracteriza por un aroma intenso y por su sabor frutal y fresco, sin notas amargas.



Alcohol para gente sana

Bebefit ha creado Felina, una nueva bebida alcohólica tan refrescante como la cerveza pero con siete veces menos carbohidratos y casi la mitad de calorías. No tiene azúcar, es *gluten free,* vegana y se ofrece en una botella *ecofriendly*.



Carnes premium para cocinar en casa

Señorío de Montanera, de la D.O.P. Dehesa de Extremadura, pone a disposición del público final cinco cortes nobles de cerdo 100% ibérico de bellota, una carne que hasta ahora solo se destinaba a la hostelería. Se trata de un producto de temporada, por lo que para poder disfrutar de él todo el año, Señorío de Montanera realiza un proceso de ultracongelado basado en técnicas japonesas.

Abre la Escola Oberta del Vi Català

La primera edición de l'Escola Oberta del Vi Català se celebrará a partir del mes de septiembre. La Escola, que debía arrancar las clases el pasado mes de abril, se vio afectada por la crisis sanitaria de la Covid-19, que imposibilitó la realización de la clases presenciales, necesarias para las catas previstas. Se impartirá en el bar de vinos y restaurante El Tros Vall Llach, en Barcelona.

COLECCIÓN PREMIADA



La colección Llunes de Pinord obtuvo dos medallas en la 54 edición del Concurso Tastavins D.O. Penedès. En la categoría de vinos blancos con crianza, la Lluna plena, monovarietal de chardonnay recibió la medalla de plata. Por su parte, la Lluna nova, elaborado con xarel.lo, ganó la medalla de bronce en la categoría de vinos Xarel.lo D.O. Penedès.



Servicio delivery de alta gama

Ha nacido GourMeet, el directorio de *delivery* creado por los principales restaurantes gastronómicos de Barcelona, con la vocación adicional de establecerse como un colectivo con voz propia, dados sus intereses comunes. El manifiesto cuenta con una guía de actuación consensuada: cualquier plato debe llegar al domicilio como si se sirviera directamente de la cocina del restaurante.



Nuevo concurso de fotografía gastronómica

Posicionado como uno de los certámenes más importantes de esta especialidad a nivel internacional, Pink Lady® Food Photographer of the Year celebra su décimo aniversario con una nueva categoría que premia a las mujeres fotógrafas y con Ferran Adrià como embajador.

Ejemplo de éxito durante la crisis



Google Trends ha destacado, a nivel europeo, el trabajo de Vinoselección por su rápida adaptación durante la crisis. El club vinícola pionero en la venta a distancia en España, consiguió gracias a su campaña 'Hombro con Hombro', con diversas promociones tanto para consumidores como para proveedores y gastos de envío gratis, aumentar notablemente sus ingresos.



Para disfrutar en casa

Campofrío Frescos impulsa su negocio *online* y se suma al *e-commerce* con dos nuevas experiencias gastronómicas, creadas especialmente para disfrutar en casa. Las experiencias Barbacoa e Ibérica –disponibles en varios formatos– pueden adquirirse en la tienda *online* de Campofrío Frescos.

Madrid acogerá la Gala Michelin 2021



La capital española ha sido elegida, por tercera vez, como ciudad para la celebración de la Gala de presentación de la Guía Michelin España & Portugal 2021, que tendrá lugar el próximo 30 de noviembre.

La D.O. Terra Alta, entre las favoritas

La Denominación de Origen Terra Alta mantiene la tercera posición en el ránquing de preferencias del consumidor entre los vinos de las denominaciones de origen catalanas, según datos del último estudio Nielsen, correspondiente al pasado año 2019.



Jean Leon obtiene tres oros

Jean Leon suma nuevos reconocimientos internacionales para sus vinos de finca, amparados bajo la DO Penedès. El prestigioso certamen Challenge International du Vin, en su 44ª edición, ha otorgado medalla de oro a tres de sus vinos más emblemáticos, todos ellos de viticultura orgánica.

Royal Hideaway La Bobadilla



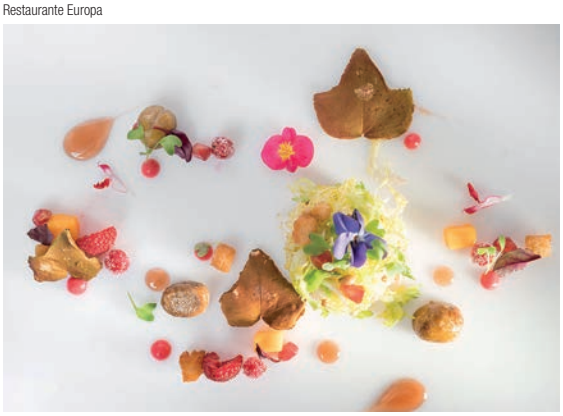
Marisco

Fácil de cocinar y un manjar para el paladar. Así es el marisco. Sabroso, variado y muy abundante en España. Además, los mariscos son muy versátiles, por lo que existen múltiples formas de consumirlos.

Navarra gastronómica y vinícola

Navarra es una tierra muy apreciada por la calidad y variedad de sus vinos, ya sean blancos, rosados –muy afamados– o tintos. Todos ellos ideales para acompañar los maravillosos productos navarros que llegan al plato de forma tradicional o vanguardista, dependiendo del restaurante que elijamos.

Restaurante Europa



Moscateles y fondillones, aliados de los productos otoñales

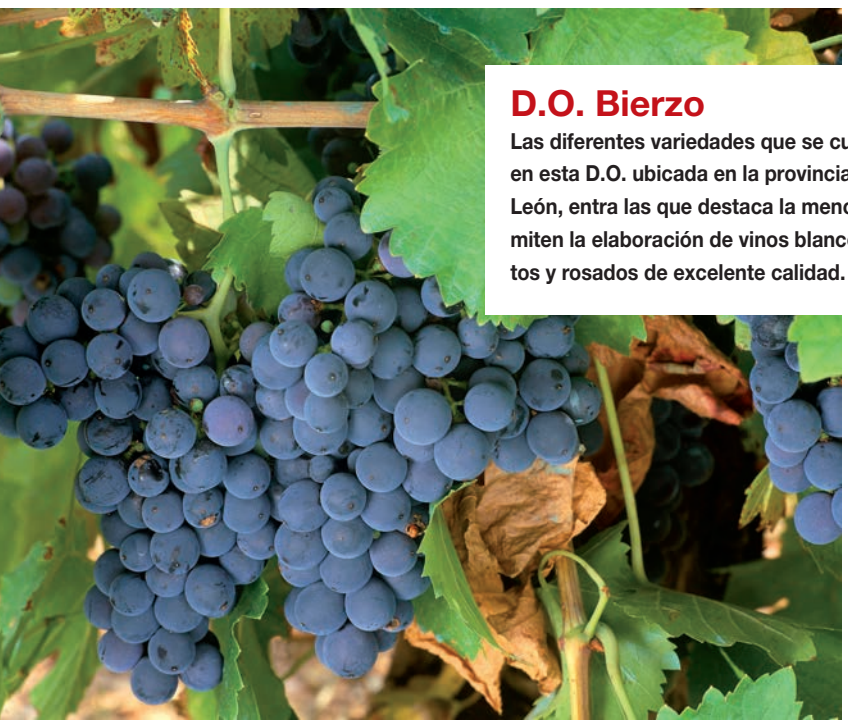
La variedad monastrell es la utilizada para la elaboración del vino rancio fondillón (fondo de barril en valenciano) el gran tesoro alicantino, y la variedad moscatel es la protagonista de los vinos que llevan su nombre.

Vinos para Haloween



Pazo das bruxas

Halloween es una celebración foránea que se ha puesto de moda en nuestro país. Tanto es así que incluso hay vinos ideales para la ocasión. Algunos hacen referencias a brujas, ánimas...



D.O. Bierzo

Las diferentes variedades que se cultivan en esta D.O. ubicada en la provincia de León, entra las que destaca la mencía, permiten la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados de excelente calidad.

Las garnachas de Aragón

Actualmente la D.O. Campo de Borja se autodenomina 'El imperio de la garnacha' No en vano, es la variedad más plantada allí. En Aragón también hay garnachas en las denominaciones Cariñena y Calatayud. En estas zonas, las viñas viejas de garnacha, en muchos casos con más de 50 años, se han revalorizado de manera creciente.



D.O. Campo de Borja

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

NAVARRA WINE LOVERS

Tu propio estilo de vino

Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua

UNIÓN EUROPEA

VINOS D.O. NAVARRA