CURT EDICIONES SA

VINOS Y RESTAURANTES

Le agradecemos la adquisición el ejemplar digital de nuestra revista



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

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

Adobe Acrobat Reader DC

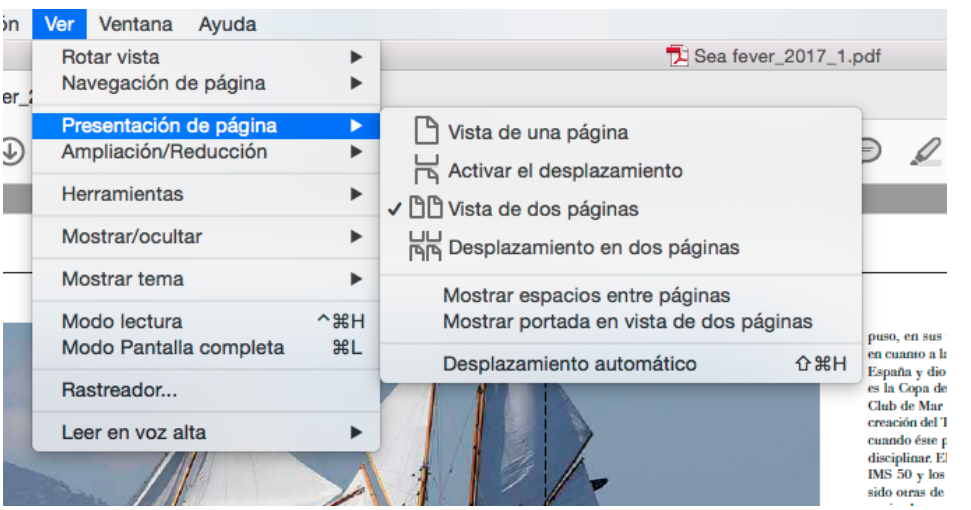
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

seleccione en el menú

Ver la presentación de la página a dos páginas.

También para una lectura más comoda escoja

Modo pantalla completa.



Esperamos disfrute con nuestra publicación.

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

Copyright 2017 CURT EDICIONES, S.A.

D.O. Bierzo: Estrena nuevo reglamento

Nº 218-OCTUBRE-4 €
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
www.revistavinosyrestaurantes.com

ESPECIAL MARISCO

VINOS Y RESTAURANTES



XAVI DONNAY

Restaurante Lasarte (Barcelona)

Mejor Pastelero del Mundo



GARNACHAS

Blancos, tintos y rosados CON ALMA

MOSCATELES Y FONDILLONES

Aliados de los productos otoñales

NAVARRA

GASTRONÓMICA Y VINÍCOLA

Monte Real



“LEGADO DE FAMILIA”

Lo más preciado es compartirlo para que perdure.



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com BodegasRiojanas bodegasriojanas

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



EDITORIAL# 218

Estrenamos un nuevo otoño

La Rioja Turismo

Este mes nuestro colaborador Enrique García Albelda nos habla de los fondillones y moscateles, dos tipos de vino aliados de los productos otoñales. A nivel vinícola, además, les invitamos a conocer mejor la D.O. Bierzo –que está de actualidad porque ha renovado su reglamento– y los vinos elaborados con la variedad garnacha, que se utiliza en muchas regiones españolas pero que tiene una especial relevancia en Aragón. Con esta variedad de uva se pueden elaborar blancos, tintos y rosados con una marcada personalidad. Esto es posible gracias a que dentro de la familia de las garnachas se encuentran la blanca, la tinta, la gris o peluda y la tintorera. Un sinfín de posibilidades para estrenar el otoño con una copa de garnacha en la mano.

Navarra es un destino ideal tanto a nivel vinícola como gastronómico

Por otro lado, les sugerimos un destino ideal tanto a nivel vinícola como gastronómico: Navarra. La gastronomía y los vinos navarros son tan variados como su geografía. Productos de primera calidad que llegan al plato siguiendo recetas tradicionales o vanguardistas maridados con vinos blancos, rosados y tintos avalados por la Denominación de Origen Navarra.

Pero en *Vinos y Restaurantes* no nos olvidamos de la parte gastronómica así que presten atención al reportaje sobre marisco que hemos elaborado. Y es que es un clásico en las cartas de los restaurantes pero sigue marcando tendencia.

Finalmente, si quieren saber quién es el Mejor Pastelero del Mundo, no dejen de leer el perfil que le hemos dedicado a Xavi Donnay, nuestro chef de portada.

Enrique Curt

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

SUMARIO #218



OCTUBRE 2020



Vino del mes 6

Galiano Selección Especial



Bodegas Aragonesas nos presenta este monovarietal de garnacha, variedad emblema de la D.O. Campo de Borja, elaborado con uva procedente de viñedos viejos de más de 50 años, con una producción media inferior a 1 kilo por cepa.

24 D.O. Bierzo

La D.O. Bierzo ha sido la primera denominación de origen de Castilla y León en adaptar su reglamento a la legislación europea vigente y al decreto de Calidad Alimentaria de Castilla y León.

36 Garnachas

Con esta variedad de uva se pueden elaborar blancos, tintos y rosados con una marcada personalidad. Esto es posible gracias a que dentro de la familia de las garnachas se encuentran la blanca, la tinta, la gris o peluda y la tintorera.

46 Garnachas de Aragón

Aragón concentra la mayor superficie de garnacha en España, con más de 16.000 hectáreas. Es, sin lugar a dudas, la variedad dominante en la región y típicamente usada para producir vinos únicos, de marcada personalidad, que son el reflejo de la tierra en la que nacen.









54 Navarra vinícola y gastronómica

La gastronomía y los vinos navarros son variados como su geografía. Productos de primera calidad que llegan al plato siguiendo recetas tradicionales o vanguardistas maridados con vinos blancos, rosados y tintos avalados por la Denominación de Origen Navarra.





74 Entrevista al chef Carles Tejedor

Chef de prestigio internacional, es además empresario, asesor y diseñador de conceptos gastronómicos y se ha convertido en uno de los más reputados embajadores internacionales del aceite. Actualmente está centrado en proyectos de colaboración con ThinkFoodGroup de José Andrés.

84 Marisco

El marisco es un clásico en las cartas de los restaurantes pero sigue marcando tendencia. Entre la amplia variedad, en los últimos tiempos el pulpo se ha vuelto imprescindible y se ha puesto de moda el *soft shell crab* o cangrejo de costra blanda.

66 Fondillones y Moscateles

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

El Fondillón es un tesoro enológico que a punto estuvo de perderse en el olvido, con siglos de historia y repleto anecdotario. La uva moscatel, por su parte, es una de las variedades primigenias de la historia de la humanidad y con ella se elaboran vinos desde hace siglos. Ambos, fondillones y moscateles, son ideales para acompañar los productos que nos trae el otoño.



02/10 – 04/10
Cavatast 2020

Debido a la excepcionalidad provocada por la Covid-19 el Ayuntamiento de Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) y 30 empresas del sector del cava y la gastronomía se han unido para organizar la 24ª edición de Cavatast, en un formato especial, siguiendo así los protocolos de seguridad e higiene.
Más información: www.santsadurni.cat/cavatast





Hasta el 04/10
Ruta "San Miguel Streeat"

Con el lema "Menja't els carrers" un total de 19 hoteleros de Vilanova i la Geltrú (Barcelona) participan en esta experiencia gastronómica, ofreciendo tapas y platos exclusivos maridados con la cerveza Magna de San Miguel. Organizado por el Gremi d'Hostaleria de Vilanova i la Geltrú y con la colaboración de San Miguel.
Más información: www.gremivng.com / www.sanmiguel.es

05/10 09/10
San Sebastian Gastronomika

Gran cita internacional que vuelve redimensionada en 2020 bajo el título Caminos-Bideak-Pathways. Un congreso virtual estructurado en cinco grandes tendencias que configuran a su vez una oportunidad única para descubrir la diversidad de la gastronomía mundial. Cinco días, cinco caminos, con un ambicioso programa a explorar.
Más información: www.sansebastiangastronomika.com



06/10
"La vie en Rose" por Ruinart

Ruinart participa por tercer año consecutivo en el programa oficial de Gastronomika 2020 con una ponencia *online* de 18:45h a 19:10h dirigida a la comunidad de sumilleres. La *masterclass* la impartirán dos de las enólogas más prominentes de Maison Ruinart: Caroline Fiot y Louise Bryden que sumergirán a los participantes en el mundo del champagne rosado.
Más información: www.sansebastiangastronomika.com



10/10 – 12/10
Semana de la Torta del Casar

El Comité Organizador de la Semana de la Torta del Casar ha proyectado la XXVI Edición de este evento que tiene como objetivo fomentar, divulgar y dar a conocer la cultura de este gran tesoro que es nuestro queso artesanal. Se mantendrá el formato de las últimas ediciones con un interesante abanico de actividades dirigidas a todas las edades.
Más información: www.tortadelcasar.eu

ES EL FLAMANTE MEJOR PASTELERO DEL MUNDO SEGÚN SUS COMPAÑEROS DE PROFESIÓN. ASÍ LO HA PROCLAMADO HACE ESCASOS DÍAS LA PRESTIGIOSA LISTA THE *BEST CHEF AWARDS*, QUE PREMIA A CHEFS QUE SE VOTAN ENTRE ELLOS. PARA DISFRUTAR DE SUS DULCES CREACIONES DEBEMOS IR AL TRIESTRELLADO LASARTE DE BARCELONA.



XAVI DONNAY

Lleva diez años como Jefe de Pastelería (Head Pastry Chef) del restaurante Lasarte de Barcelona, que luce tres estrellas Michelin de la mano de Martín Berasategui y su jefe de cocina Paolo Casagrande. Anteriormente Xavi ya había trabajado en prestigiosos restaurantes pero su momento más dulce hasta la fecha le acaba de llegar al haber sido distinguido como mejor *pastry chef* en la cuarta edición de los *The Best Chef Awards,* que debido a la pandemia, se han celebrado de forma virtual. Nacida en Polonia de la mano del italiano Cristian Gadau, es una de las listas más prestigiosas del planeta.

"Ha sabido trasladar la filosofía de Berasategui de afán por los buenos productos al territorio dulce", ha afirmado el jurado, que añade que "siempre ha estado atento a los ingredientes tecnológicos y las influencias de la cultura asiática" y que su repostería "reivindica las grandes posibilidades creativas de los formatos más pequeños". Entre sus creaciones destacan el *Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria,* las *Esferas de cardamomo, manzana y yogur,* y la *Crema de Marrón (helado de nata ahumada, café y cacao).*❋

TRAYECTORIA

Tras sus primeros estudios de cocina en la Escuela de Sitges, Xavi Donnay – 39 años– emprendió su formación en pastelería de la mano de Jordi Butrón y Xano Saguer en Espai Sucre (Barcelona), donde formo parte de la primera promoción del curso anual de postres de restaurante.

En su paso por el restaurante Jean Luc Figueras (1*) en los años 1999 y 2000 conoció por primera vez lo que era la alta pastelería de restaurante y fue ahí donde definitivamente decidió que quería ser pastelero y especializarse en profesión que tanto le atraía.

Con esfuerzo y dedicación trabajó en grandes casas del país como el Restaurante Moo, Quique Dacosta y el Restaurante Martín Berasategui en el País Vasco aprendiendo en cada una de ellas conceptos tan importantes como la disciplina, rigurosidad, el respeto por el producto, o el valor de lo clásico. En el ámbito internacional ha trabajado en el famoso restaurante Japonés Zuma de Londres y asesorando la cocina dulce el Restaurante Vasco en Hong Kong junto a Paolo Casagrande.

Su especialización fue la base para consolidarse dentro del sector sabiendo darle a la parte dulce de la cocina el protagonismo que se merece.

Desde el año 2010 es el responsable de la cocina dulce del Restaurante Lasarte 3* Michelin además de supervisar toda la pastelería del Monument Hotel 5GL desde su apertura en 2016.

Galiano Selección Especial

Una garnacha excepcional

Bodegas Aragonesas nos presenta este monovarietal de garnacha, variedad emblema de la D.O. Campo de Borja, elaborado con uva procedente de viñedos viejos de más de 50 años, con una producción media inferior a 1 kilos por cepa.



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

Los viñedos de la bodega salpican con su sinfonía de color el paisaje del Campo de Borja, donde las variedades garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela chardonnay, macabeo y

Galiano Selección Especial

Tipo: Vino tinto
D.O.: Campo de Borja
Variedad: Garnacha
Graduación: 15% vol.
PVP: 90 €

La uva procede de viñedos situados a 700 m y enclavados en las laderas de la Cordillera Ibérica, justo al pié de un monte llamado "Galiano", de cuyo nombre surge la marca de este excepcional vino. Por lo tanto podría denominarse "vino de pago".

Posee una crianza mixta en tina de roble francés, durante 9 meses y barrica de roble francés durante 7 meses, cumpliendo un total de 16 meses de crianza en madera, durante los cuales se desarrolla la fermentación maloláctica Tras su embotellado se completa con una crianza en botella.

El resultado es un vino de color rojo cereza profundo y en el ribete de la copa tonalidades de color guinda debido a su crianza. Aroma complejo, alta intensidad de frutas rojas y negras muy maduras, con aromas de fruta en confitura y notas tostadas, especiadas, minerales y torrefactos. Entrada en boca muy potente, amplio, carnoso, armónico y estructurado, rico en matices, fresco, vivo, muy equilibrado y con amplio y muy largo postgusto. Cabe destacar la alta concentración, el excelente equilibrio y la dulzura de unos taninos suaves y envolventes que demuestra la perfecta conjunción entre el vino y la madera. Temperatura de servicio: 15º C.





moscatel de Alejandría crecen en suelos pedregosos de tierras rojizas, el mejor hábitat para alcanzar todo su esplendor. Se trata de viñedos vigorosos y robustos, algunos con una antigüedad superior a los 100 años, que han arraigado con fuerza en una tierra incomparable para su desarrollo a pesar de la dureza de una climatología que, a su vez, les dota de su inconfundible calidad y personalidad.

Exportación

En el mercado internacional los vinos de la bodega se encuentran presentes en 55 países, lo que significa una gran parte de las posibilidades mundiales de adquirir vinos con denominación de origen Campo de Borja. Esto la sitúa como una de las bodegas líderes en exportación de los últimos años.

Microclima extremo

Bodegas Aragonesas –resultado de la unión de la cooperativa de Fuendejalón con la de Magallón en los años noventa– controla unas 3.700 hectáreas de viñedo en las estribaciones del Moncayo, donde se crea un microclima extremo muy seco con baja pluviometría (aprox. 300 l/m2 al año), condiciones complejas de subsistencia incluso para la vid, pero que la garnacha sabe dosificar como ninguna otra variedad. Estas condiciones climáticas inciden directamente en la baja productividad del viñedo ejerciendo un control natural lo que repercute positivamente en la calidad de la cosecha. Esta extensión redunda en la variedad de los diferentes tipos de suelo y la altitud a la que se encuentran, entre 400 y 750 metros, lo que aporta a cada parcela de viñedo diferentes matices y cualidades.

Su director técnico, Javier Vela, es uno de los enólogos que ha contribuido a definir el estilo actual de las garnachas de Campo de Borja y esta variedad es la base principal de sus vinos aunque también cultivan tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah, mazuela (cariñena), chardonnay, macabeo y moscatel de Alejandría.

Amplia gama de vinos

Su gama de vinos, especialmente amplia, incluye desde vinos ecológicos y afrutados, hasta vinos complejos, de alta expresión y de autor; pasando por jóvenes, crianzas, reservas, blancos, tintos, rosados, monovarie-





La pasión y el cariño de todo el equipo que integra Bodegas Aragonesas se unen a la tierra y la climatología para hacer grandes vinos

¿Sabías que...?

- **Aunque Bodegas Aragonesas se fundó en 1984, el auténtico inicio del cultivo de la vid y en particular de la garnacha, se remonta al año 1145 y es atribuido a los monjes cistercienses del Monasterio de Veruela, situado a escasa distancia de Fuendejalón y Magallón.**
- **Algunos de los viñedos, vigorosos y robustos, poseen una antigüedad superior a los 100 años.**
- **Las marcas Fagus, Coto de Hayas, Garnacha Centenaria, Galiano, Don Ramón y Aragonia son los emblemas de la bodega y gozan de un prestigio internacional que las ha hecho acreedoras de numerosos premios y distinciones.**

tales, multivarietales. Una gama de vinos variada y extensa, plena de profesionalidad, pensada para dar satisfacción a todos lo mercados pero, sobre todo, llenos de vida.

A menudo realizan elaboraciones específicas para mercados concretos.

Destaca su línea de garnachas que se sirve de viñedos viejos reflejo de la diversidad de suelos y de material vegetal que atesora la región. El frutal y a menudo floral Coto de Hayas Garnacha Centenaria, con crianza de cuatro meses en barrica; el siempre maduro, goloso y complejo Fagus de Coto de Hayas (10 meses crianza); y el mineral Aragonia (8 meses en barrica) son excelentes muestras del estilo de garnachas potentes y estructuradas de Campo de Borja.

Existe otra etiqueta más de gama superior: Galiano, elaborado con uvas garnachas seleccionadas en viñedos de más de 50 años con una producción media inferior a 1 Kg por cepa. Crianza en tinas de roble francés durante 9 meses y posteriormente durante 7 meses en barricas nuevas de roble francés, completando su crianza en botella.

También con garnacha de diferentes pagos elaboran Solo Centifolia. Y en cuanto a los coupages, destaca Coto de Hayas Roble, una excelente mezcla de tempranillo y cabernet sauvignon.

Actualmente la bodega comercializa en torno a los ocho millones de botellas anuales.❋

BODEGAS ARAGONESAS
Ctra. Magallón, s/n
50529 Fuendejalón (Zaragoza)
Tel.: 976 862 153
www.bodegasaragonesas.com

Los auténticos vaqueros disfrutan la calidad y el sabor de Europa

con la carne de vacuno de España



HAZTE VAQUERO



El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene

provacuno

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Un vino cinco estrellas

Real Agrado Crianza 2017 se ha alzado con 90 puntos y cinco estrellas (la máxima calificación en términos de relación calidad-precio), en la prestigiosa *Guía Peñín de los Vinos de España*. Se trata de un *coupage* de garnacha y tempranillo que no deja indiferente.





MEDALLA DE ORO

20 Aldeas 2018 es un Vino de la Tierra de la Bodega Condado de Haza con carácter *premium* que se lanzó al mercado a mediados de este año. Se trata de un 100% ecológico y 100% tempranillo que nace a orillas del río Duero. Ha recibido una Medalla de Oro en los China Wine & Spirit Awards 2020.



Edición especial

Casa La Rad ha lanzado su Edición Especial Garnacha. Un vino que cautiva por su color rubí, sus aromas intensos a fruta roja y flores como jazmines y violetas y su boca: de entrada potente, es muy elegante y sedoso. Solo se han producido 2.000 botellas numeradas.

Apto para veganos

Todos los vinos de la icónica gama de Bodegas Riojanas, Monte Real, han sido certificados como 'Aptos para veganos' con el sello internacionalV-Label. Entre ellos se encuentra Monte Real Reserva de Familia, un tempranillo representativo de los mejores viñedos de Cenicero. Es sensual en boca, sabroso y con cuerpo.





Canario reconocido en Italia

EL Concurso Internacional de 'Vinos extremos o viticultura heroica CERVIM' celebrado en Italia ha otorgado una Medalla de Oro al monovarietal Viña Estévez Baboso Negro 2018 de Bodega Viña Estévez, situada en el municipio de La Victoria de Acentejo en la D.O. Tacoronte-Acentejo. Como su nombre indica, está elaborado con baboso negro, una variedad exclusiva autóctona de la zona.



Entre los mejores del mundo

Grans Muralles 2016 de Familia Torres ha sido seleccionado entre los 50 mejores vinos del mundo según los premios *Decanter*. Este vino de la Conca de Barberà revalida el título de 'Best in Show' que ya obtuvo en la anterior edición. Las variedades garnacha, cariñena y monastrell crean un intenso vino aromático, perfectamente equilibrado, donde predomina la frescura.



Vino premium, fresco y frutal

Quinta Sardonia acaba de lograr un importante hito en el mercado norteamericano: introducir su vino Sardón en la prestigiosa cadena de supermercados Premium Whole Foods, todo un referente para los amantes de los productos *premium*, naturales y orgánicos. Con más de 460 establecimientos en todo el mundo, ofrece a sus exclusivos clientes el vino más fresco y frutal de la bodega de Sardón de Duero.

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



El trópico en la copa

Emina Sauvignon Blanc posee un color amarillo paja muy pálido. Ofrece aromas tropicales de piña y mango verdes, madera de boj, tonos herbáceos con sutil fondo cítrico y de pimiento rojo. Boca de excelente equilibrio entre volumen, cuerpo y acidez, de paso vivo y agradable amargor final que le da una excelente longitud.



Un verdejo fino y elegante

CM Finca Las Marcas 2017 es fruto de la selección de uvas verdejo y posterior crianza de siete meses en barricas de roble francés de grano fino con batoneado de sus lías. Resulta fino, elegante y complejo, de color amarillo paja pálido con vivos ribetes verdosos. Final largo y de excelente equilibrio.



FRESCO Y CON NERVIO

Montepedroso Enoteca 2017 posee una gran concentración aromática y gustativa que nos evoca en nariz notas de hinojo, cáscara de nuez, anís y recuerdos de heno recién cortado, acompañados de agradables toques de humo, incienso mezclados con notas minerales muy elegantes. Su acidez equilibrada le aporta, además, frescura y nervio.



MONOVARIETAL EXPERIMENTAL

Jean Leon exhibe el espíritu inquieto y decidido de su fundador y presenta un nuevo vino monovarietal experimental elaborado, en esta ocasión, con chenin blanc, una variedad blanca muy delicada y minoritaria en Cataluña. Es el quinto vino de la colección y recibe el nombre de CB-19 en referencia a las iniciales de la variedad y la añada.



Brillante y expresivo

Orange Lion pertenece a la familia de los *orange wines,* vinificados manteniendo el mosto en contacto con la piel de la uva. Acogido a la D.O. Montsant y elaborado con la variedad reina de la zona, la macabeo, posee seis meses de crianza en barricas de roble francés. Una edición limitada de Celller Ronadelles.



Actual pero con historia

La bodega centenaria riojana Carlos Serres continúa su apuesta por su gama de Vinos de hoy con Historia. El último en incorporarse ha sido Onomástica Rosado Reserva 2016, un vino de limitadísima producción, 1.200 botellas, elaborado con un arriesgado *coupage*: 60% mazuelo y 40% tempranillo y 1.200 días de reposo en barrica y botella. Un vino versátil nacido para envejecer.



Burbujas con hielo

Moët&Chandon ofrece el mejor sabor de sus burbujas doradas sugiriendo que nos despidamos del verano tomando una copa de Moët&Chandon Ice Impérial bien frío –por algo este champagne fue concebido para tomar con hielo– en cualquiera de las terrazas que lo ofrecen en Ibiza, Mallorca, Menorca, Tenerife, Marbella, Barcelona, Sitges, Castelldefels y Madrid.

Reserva, ecológico y biodinámico

La bodega Eudald Massana Noya lanza al mercado el nuevo espumoso Armilar. Un cava elaborado con las variedades macabeu, xarel·lo, parellada, chardonnay y pinot noir, procedente de uvas de los viñedos de la propiedad de la bodega, de agricultura ecológica y biodinámica.





Con notas de piel de naranja

Las notas cítricas y el frescor son las principales características de Otazu Rosé Tempranillo 2019. Toda la personalidad y singularidad características de Bodega Otazu contenidas en las botellas de la última añada.



Entre los mejores rosés

Los Global Rosé Masters 2020 han premiado al Château Romassan con la Medalla de Oro en la categoría de vinos con crianza de entre 33 y 55 euros.
De color rosado pálido, en nariz refleja el terroir de Bandol a través de los aromas de la variedad mourvèdre, a la que se unen la cinsault y la garnacha tinta. En boca es fresco y vivaz.

Décima edición limitada

Faith XLVII ha diseñado la 10ª edición limitada del coñac Hennessy Very Special, convitiéndose en la primera mujer en unirse a la lista de talentos internacionales que han colaborado anteriormente con la destilería francesa. La célebre artista ha creado una obra de arte que representa a Hennessy a través de los elementos, la tierra y los ciclos de la naturaleza.



El sabor de una tierra

¿Puede una ginebra tener el sabor y la historia de una tierra? Gin Cat sí porque nace de la combinación del clima mediterráneo y los mejores productos tradicionales de Cataluña. A ello se unen la tradición de su elaboración de receta centenaria, la pasión y cuidado de sus destiladores. El resultado es una ginebra excepcional, de alcohol de uva, 100% catalana.





Chocolate y ron, tándem perfecto

Ron Diplomático Reserva Exclusiva pasa hasta 12 años de añejado, lo que le da un encanto meloso. El dulzor que aporta combina a la perfección con el sabor intenso y amargo del mejor cacao con el que podemos maridarlo. El toque de naranja le brinda frescura, dulzura y un punto de acidez.



Para los seguidores de nuevas endencias

June by G'Vine presenta Pera y Cardamomo, una creación vibrante que sorprende por su gran sabor afrutado y dulce. Destaca por la gran calidad y la originalidad del producto, así como por el equilibrio perfecto entre la dulzura natural de la pera y la delicadeza del cardamomo.

ESTILO MEDITERRÁNEO



Grupo La Navarra lanza al mercado Bianca Villa, el nuevo limoncello que nace con un marcado carácter y estilo mediterráneo. Para la elaboración de este licor se han seleccionado los mejores limones frescos y aguardiente de primera calidad y se han seguido las recetas tradicionales a las que se les aporta su personalidad y estilo diferencial.

Callejón del Crimen Gran Reserva Malbec y Cinema Paraíso

Medallas de Oro en los Decanter World Wine Awards 2020

El grupo vitivinícola Vinos de La Luz, continúa recopilando Medallas de Oro en el prestigioso concurso *Decanter World Wine Awards.* En la nueva edición 2020, la añada 2015 de su vino de España Cinema Paraíso, ha obtenido la Medalla de Oro y 95 puntos y su vino de Argentina, Callejón del Crimen Gran Reserva Malbec 2017, ha sido distinguido con la Medalla de Oro y 95 puntos.

La prestigiosa revista británica *decanter* anunció hace unos días los vinos ganadores del concurso que organiza anualmente y que está considerado como el certamen de vinos más grande y prestigioso del mundo. En esta ocasión, a lo largo de 28 días consecutivos, se han evaluado 16.537 vinos de 56 países.

El jurado ha estado compuesto por 117 expertos, incluyendo 37 Masters of Wine y nueve Master Sommeliers. Cada vino se ha catado a ciegas individualmente teniendo en cuenta la región, el estilo y el rango de precios y las distintas medallas –bronce, plata, oro y platino– se corresponden con el sistema de 100 puntos utilizado por Decanter y por muchos destacados críticos de vino de todo el mundo.

El medallero en *Decanter World Wine Awards 2020* para Vinos de La Luz se completa con la obtención de tres Medallas de Plata para sus vinos Callejón del Crimen Single Vineyard Pampa El Cepillo Malbec 2018 –93 puntos–, Callejón del Crimen Reserva Cabernet Franc 2018 –91 puntos– y Gran Callejón Winemaker Selection 2017 –90 puntos–, elaborados en la bodega argentina. A estos premios se suma la reciente Medalla de Plata del *Concurso Mundial de Bruxelles* obtenida por Valpincia Roble 2018, un 100% tempranillo, D.O. Ribera del Duero, elaborado en la bodega que Vinos de La Luz tiene en Peñafiel. ✻

Tienda Online: www.vinosdelaluz.com/shop

CALLEJÓN DEL CRIMEN GRAN RESERVA MALBEC 2017

D.O.: Mendoza
Variedad: Malbec
Características: Las uvas proceden de los suelos volcánicos del Valle de Uco (Mendoza), donde Vinos de La Luz asienta su bodega argentina La Luz del Vino. Tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y presenta un color rojo profundo con tintes violáceos y azules intenso. En nariz se perciben frutos rojos maduros y sutiles notas a tabaco, café y vainilla. En boca es complejo, equilibrado, untuoso, con buena estructura, delicados aromas minerales, taninos suaves y maduros y con final persistente.



Etiqueta para el mercado español

CINEMA PARAÍSO 2015

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Tempranillo
Características: Elaborado a partir de los frutos de un viñedo de más de 50 años de edad. Tras una crianza de 18 meses en barrica de roble francés, la añada 2015 de este vino, de la que solo se han producido 6.000 botellas, presenta un color rojo rubí de capa media que ofrece, con el paso del tiempo, atributos de un vino de gran complejidad. En nariz se aprecian aromas terciarios, ricos y bien integrados, producto de su larga crianza, y las notas de hoja de tabaco, cedro y cuero predominan sobre los aromas de frutas. En boca es elegante, de cuerpo medio y una atractiva suavidad, con taninos bien domados y agradables. Los años en barrica y botella le han otorgado además gran complejidad y delicadeza.



DE PICOTEO POR MADRID



dNorte es la versión informal del reconocido restaurante madrileño Villoldo. Con una carta sencilla, divertida e informal, en esta taberna del centro de la capital española, perfecta para el picoteo, se come lo mejor 'del norte' y también del sur, por supuesto, con la tradición por bandera y el sello de la familia Pedrosa.

DNORTE
Mesonero Romanos, 8
28013 Madrid
Tel.: 911 101 324
www.tabernanorte.com



No solo hamburguesas

New York Burguer lleva más de una década rindiendo culto al producto más americano: la hamburguesa. Pero desde principios de año, su oferta cuenta con una apartado *green* para vegetarianos, veganos y celiacos. Además, sus ensaladas, como *Quinoa Green y Savage rice Green,* son perfectas tanto para abrir boca como plato único. Asimismo, su oferta puede pedirse a domicilio.

NEW YORK BURGER www.newyorkburger.es



El rincón viajero de Malasaña

Uno de los míticos de Malasaña, famoso por sus ricas, abundantes y variadas raciones a buen precio, vuelve a ser ese centro de reunión con los amigos con sus opciones para grupos; un menú *healthy* o uno para los 'cachopo lovers'. Además, ahora también reparten a domicilio.

CON 2 FOGONES
San Bernardino, 9
28015 Madrid
Tel.: 915 596 326
www.condosfogones.com

Ponzano, ahora en casa

Hay que probar sus espectaculares Tomates de temporada con cebolleta, la riquísima Ensaladilla rusa, especialidades de charcutería como la Caña de presa ibérica, sus deliciosas tortillas y huevos 'rotos', sus conocidísimos escabeches y otras muchas especialidades perfectas para tapear… sin olvidarse de su maravillosas carnes. Por supuesto, reparten a domicilio.

PONZANO
Ponzano, 12 · 28010 Madrid · Tel.: 914 486 880 · www.retauranteponzano.com





SELLO MURCIANO

Situado en el antiguo edificio de Correos de la ciudad de Murcia, este renovado espacio gastronómico se ha convertido en un punto de encuentro ineludible, especialmente a la hora del aperitivo y del *tardeo*, y en un escaparate del mejor producto y de la tradición culinaria de la región. Alberga 16 puestos –entre ellos, una terraza de copas climatizada–, operados 100% por proveedores murcianos.

MERCADO DE CORREOS
Pintor Villacís, 3 · 30001 Murcia · Tel.: 659 500 785 · www.mercadodecorreos.com

Mariscos frente a La Pedrera



Con una ubicación inmejorable en el centro de la Ciudad Condal, en el italiano Assunta Madre los pescados y mariscos tienen un lugar destacado. No sabrás qué elegir: ostras, cigalas, tartar, gnocchetti con gamba roja, bogavante... El mejor producto presentado con sencillez. Tampoco faltan en la carta pastas y risottos.

ASSUNTA MADRE
Provença, 300
08008 Barcelona
Tel.: 932 153 235

Poemas a la carta

El buque insignia de la propuesta gastronómica del hotel Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel de Las Palmas de Gran Canaria, ha estrenado temporada con la novedad de poder elegir platos a la carta, además de la posibilidad de disfrutar del menú degustación. Entre los platos destacan el *chipirón con salsa cítrica* y la *paletilla de cordero con anchoas y cacao.*



POEMAS BY HERMANOS PADRÓN
Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel
León y Castillo, 227 · 35005 Las Palmas de Gran Canaria
Tel.: 928 243 041
www.barcelo.com/es-es/santa-catalina-a-royal-hideaway-hotel/

Arte en las paredes y en el plato



El restaurante valenciano Oslo presenta una nueva muestra de fotografías e ilustraciones llamada "Sabores de colores", que representa la poesía, literatura y reflexiones de conocidos activistas del siglo XX. La chef Olga Vázquez también incorpora vajillas artesanas y nuevos platos a la carta como el sushi poke o la pasta thai picante.

OSLO Catalans, 8 · 48001 Valencia · Tel.: 960 91 07 22 · www.restauranteoslo.com



ESPERADAS REAPERTURAS

El septiembre volvió a abrir sus puertas el restaurante La Barra de Carles Abellán, sumando a la oferta gastronómica del hotel W Barcelona la alta cocina marinera del afamado chef, y Eclipse, el consolidado *hotspot* de la ciudad donde tomar un sofisticado cóctel con las mejores vistas. También ha reabierto Fire, caracterizado por cocina a la brasa.

HOTEL W BARCELONA
Plaça de la Rosa dels Vents, 1 · 08039 Barcelona
Tel.: 932 952 800 · www.w-barcelona.cat



El mejor local para tomar el vermut en Barcelona

Las Vermudas "Land of Vermouth", es el lugar ideal para los amantes del vermut, quienes recientemente han elegido su Embajada de Gracia como la "Mejor Vermutería de Barcelona 2020". No solo ofrece una amplia carta de vermuts y coctelería a base de esta bebida, sino que también distribuye su propios productos, como el vermut El Cónsul de Las Vermudas y enlatados.

LAS VERMUDAS Robí 32 · 08024 Barcelona · Tel.: 936 536 760 · www.lasvermudas.com/es/home_es

Fabada de premio

El restaurante asturiano El Cruce se ha alzado con el título de "La Mejor Fabada del Mundo 2020". La décima edición del concurso, organizado por el Ayuntamiento de Villaviciosa y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio, ha reunido a un centenar de establecimientos de toda España.



EL CRUCE
Carcedo, s/n · 33458 Soto del Barco (Asturias) ·Tel.: 685 386 912



Esencia mediterránea

Lluís Planas sigue liderando la cocina de La Taverna del Mar de S'Agaro (Girona), proponiendo cada temporada nuevos platos con productos estacionales de primera calidad. Eso sí, el pescado salvaje, los arroces y el marisco siempre son los protagonistas, como no podía ser de otra manera en este establecimiento clásico e imprescindible de la Costa Brava.

LA TAVERNA DEL MAR
Ctra. Sant Feliu a s'Agaró, · 17220 S'Agaró, Girona · Tel.: 972 821 669 · www.latavernadelmar.cat

Veganos y extravagantes

La primera pastelería vegana de Madrid, Freedom Cakes, se traslada a un nuevo local en el centro e incluye ofertas saladas para todo el día. A sus vistosas tartas se suman ahora interesantes propuestas de inspiración americana, como gofres, hamburguesas, *hot dogs* o *brunch* para el fin de semana.

FREEDOM CAKES
Cádiz, 7 · 28012 Madrid
Tel.: 910 741 347 · www.freedomcakes.es



Galardón para Barahonda



El restaurante Barahonda ha sido reconocido recientemente con el premio "Travelers' Choice de Tripadvisor 2020" por las reseñas con excelentes críticas que ha recibido de viajeros y comensales en el año 2019.
Esto representa que el establecimiento se coloca, de esta manera, entre el 10% de los mejores restaurantes de todo el mundo.

BARAHONDA
Ctra. Pinoso, Km. 3
30150 Yecla (Murcia)
Tel.: 968 718 696
www.barahonda.com/restaurante





CREACIÓN Y PROVOCACIÓN

El restaurante Delirios de León cumple once años superando los 5.000 platos creados. Y es que Javier Rodríguez –uno de los cocineros más reconocidos de Castilla y León– tiene una mente privilegiada, capaz de transformar con rapidez ideas en platos creativos y bien resueltos. Algunos de sus platos más exitosos han sido el *Pollo a la cerveza con patatas fritas y pimiento verde,* el *taco de bonito en salmuera liquida con diversos tomates*, el *brioche de foie y vermut con chutney de piña,* la *raburguesa de vacuno con mencia y bravas* o la *versión 2018 de los huevos fritos con chorizo de León.*

Le gusta provocar, jugar entre lo salado y lo dulce, dejar alguna píldora con aire de trampantojo y despertar las papilas gustativas, no le gustan las medias tintas, según comenta, "salimos para disfrutar del bien más preciado que tenemos que es el tiempo, la experiencia tiene que merecer la pena"

DELIRIOS Ramón y Cajal 5, bajo · 24002 León · Tel.: 987 237 699 · www.restaurantedelirios.com



BAUDILIO BRITO
inaugura El Esquinazo Plaza

Baudilio, toda una referencia en alta brasa en Canarias, lidera este insólito formato gastrolúdico que aúna pintxos de inspiración donostiarra, tapas creativas y raciones suculentas –desde la tradición canaria y peninsular pero con chispeante gesto de autor–, copas *premium* y música en un mismo espacio. Posee dos plantas con comedores, privados y terraza interior y ofrece servicio en horario ininterrumpido de 13:00 a 00:00 horas.



IOLANDA BUSTOS
emprende nuevos proyectos

La chef ampurdanesa al frente de La Calèndula (Regencós, Girona) ha dejado el restaurante –que seguirá en manos de Salvador Casaseca– para dedicarse a nuevos proyectos. "Tengo la sensación de que he llegado a la meta y debo hacer otras cosas", ha afirmado. Entre esas cosas se encuentra un libro de cocina y flores que publicará en breve con la editorial Cossetània.

Mª ÁNGELES GARCÍA
premiada por su cocina con AOVE

La segunda jefa de cocina del madrileño restaurante La Malaje, ha ganado el primer premio en el Concurso Nacional de cocina D'AOVE organizado por AOVE Spain. García elaboró ex profeso una espectacular *Mazamorra de avellanas con presa en escabeche de oloroso, chutney de pera, granizado de amontillado, crujiente de tulipa y tallarines de AOVE* que conquistó al jurado.



MARC LORÉS
se traslada de Bali a Portugal

El chef leridano se incorporó recientemente a Six Senses Douro Valley (Portugal) como chef ejecutivo del resort. Llega tras su anterior período de cuatro años como chef ejecutivo y director de alimentos y bebidas en el aclamado Hotel Alila en Bali.
Marc ha desarrollado un estilo de cocina distintivo. Le encanta cultivar sus propios productos y obtener los mejores ingredientes locales para crear platos vibrantes y nutritivos, utilizando técnicas modernas y lo mejor de las tradiciones culinarias locales.





MIGUEL COBO
abre por fin su nuevo proyecto

Cobo Estratos tenía prevista su apertura en el centro de Burgos en pleno confinamiento. Tras retrasos en las obras y adaptaciones a las nuevas normativas, el edificio de casi 1.500 m² que alberga dos restaurantes diferenciados con cocinas independientes –Cobo Tradición y Cobo Evolución–, ya está listo.



PACO MORALES
ofrece lo mejor de Noor

El chef cordobés ha reabierto su restaurante Noor ofreciendo una propuesta bautizada como 'Retrospectiva' que abarca lo mejor de los cuatro ejercicios precedentes. Así, por ejemplo, encontraremos karim de piñones, orégano fresco y manzana verde con Ras-Alhanout; berenjena abuñuelada con miel de caña o rodaballo salvaje en costra de hummus de haba seca y escabeche de rosas.

MATEU CASAÑAS, ORIOL CASTRO Y EDUARD XATRUCH
proponen 'disfrutar' en casa



Los chefs del laureado restaurante barcelonés Disfrutar ofrecen ahora una caja de snacks y una de cócteles –que pueden solicitarse tanto individualmente (a un precio de 49 y 39 respectivamente) o juntas (precio 85€)– para que podamos disfrutarlas en casa o donde nos apetezca. Se acompañan de una serie de recomendaciones e instrucciones. Los pedidos se han de realizar con un mínimo de 24 horas de antelación



JESÚS SÁNCHEZ Y SUSI DÍAZ
cocinarán juntos

Lo harán en Mediterránea Gastrónoma 2020 que está previsto que se celebre del 8 al 10 de noviembre en Feria Valencia. Los responsables de los estrellados El cenador de Amós y La Finca compartirán escenario en la Cocina Central en una ponencia muy interesante que traerá la cocina del Cantábrico y la del mar Mediterráneo a un mismo espacio.



BITTOR ARGINZONIZ

abrirá Etxebarri al mundo en SS Gastronomika

El genio vasco del fuego, Bittor Arginzoniz, participará en San Sebastian Gastronomika – Euskadi Basque Country 2020 el viernes 9 de octubre desde la cocina de su Asador Etxebarri, desde donde enseñará a todos los inscritos cómo es un servicio real en el restaurante.



XANTY ELÍAS

invita a saborear la vida

Su filosofía vitalista, incluso en momentos tan difíciles como los actuales, queda reflejada en su libro *El Chef de la alegría,* publicado por Anaya y que forma parte del programa "Los niños se comen el futuro", pionero a nivel mundial en educación en cultura gastronómica que el chef desarrolla dentro de la Fundación Prenauta. El chef onubense es el autor de los textos junto a la profesora Cinta Jiménez Ruiz, y son acompañados por las ilustraciones de Luisa Vera.



XAVIER PELLICER

se convierte en Personalidad del Año

Después de recibir durante dos años consecutivos el título al Mejor Restaurante de Verduras del Mundo en su local homónimo, el chef Xavier Pellicer se convierte en *Personalidad del Año* y entra a formar parte de la lista de los "Plant Based Untouchables Chefs" elaborada por *We're Smart Green Guide,* la guía verde de restaurantes de todo el mundo que le ha otorgado dicho reconocimiento.

JOSEAN MERINO

lidera el Mejor Casual Dining



Las tabernas perretxiCo lideradas por el chef Josean Merino se han hecho con el galardón al "Mejor Casual Dining" en la 17 edición de los prestigiosos premios *Hot Concepts,* que concede cada año *Restauración News.* Con este galardón se premia la popularización de la cocina vasca que se ha hecho desde perretxiCo y el logro de una expansión que respeta la esencia.

Del potaje a la aceituna en texturas



Resulta que en estos tiempos capaces de erizarnos el lomo, las discusiones gastronómicas están alcanzando un punto de lo más interesante.

Inés Butrón escribe en un artículo titulado *La incómoda realidad. Repensando el término Gastronomía*. Un fino discurso en el que hay piezas a destacar. Por ejemplo, la constatación de que en 50 años hemos pasado del hambre, de la cocina de subsistencia a la creatividad más explosiva. Todo ello en una generación y media, porque la sección más "vieja" de los comensales ha conocido el chorizo patatero y, caso de tener buena cartera, la menestra esferificada.

Mientras leemos su aportación al Primer Congreso de Comunicación y Periodismo Gastronómico, "Gastronomía de la escasez", en otro mundo, el de Madrid Fusión se nos anuncia una aproximación a lo más nuevo bajo el título *La aceituna nunca volverá a ser igual* (con lo bien que me lo pasaba comiendo aceitunas en Francesc de la Boquería). Es decir, cinco superchefs de tronío, patrocinados por Aceitunas de España nos van a deleitar con un reto, el correspondiente concurso-premio. Un proyecto destinado a hacernos degustar olivas en sopa de hierbas y almendras, según fórmula de Pepe Rodríguez.

Personalmente todas estas controversias, y más en el momento en que se dan, me parecen oportunas e incluso divertidas, aunque contengan una pizca de sal de terror en su elaboración. Por una parte, la cocina de la pobreza me da el reparo de pensar en una posible exaltación mítica de tiempos que ya no son. Algo así como verle ventajas al Seat 600. Por otra, los genios aceituneros me causan un pavor vivísimo, a pesar de la evidencia de que están envueltos en una teatralización industrial con sus consabidos intercambios de vil metal. De hecho, me dan miedo las recetas que no tienen en cuenta los principios dictados por Frédy Girardet: ante todo, placer.

Errores que aparecen cuando uno menos se lo espera, así, en el restaurante de un conocido cocinero barcelonés que ha decidido hacer un pollo cubista. Así como suena. Primero lo llamó picassiano, pero luego pensó que darle tratamiento cubista sería menor pecado. Consiste en un ave asada entera que se presenta al cliente con su cuello soportando la cabeza. Si esto es cubismo me gustaría saber cuántas obras del ya mencionado Picasso, o de los que realmente inventaron el movimiento, Braque, Juan Gris, ha visto este marmitón que aporta, al margen de un impacto visual para épater al burguesito *instagramer*, la novedad de que el volátil tenga el cuello canelón. Si pensamos en los cuellos de oca rellenos de foie gras que en Francia son embutido corriente desde hace 300 años, podremos observar cuantas piruetas hay que hacer para que escriban de uno.



Gerard Solís (Restaurante El Racó de Sant Climent)

Los higos son la fruta que menos ha perdido sabor en los últimos años

Estos temas me llevan a ocupar plaza en el restaurante El Racó de Sant Climent (Pocafarina, 20, Sant Climent de Llobregat, Barcelona), reino de la sencillez y del producto Km.0 tratado con destreza por Gerard Solís. Solís no ha olvidado el recetario de recurso, al extremo de recuperar los higos como ingredientes de total importancia. Últimamente, esta fruta que hemos dejado podrir en el suelo vuelve a ser de culto. En Francia se han puesto de moda las *figues rôties farcies.* Me hablan de un salmorejo con higos de lo más sabroso. Debe serlo tanto como el pato con esta fruta o el foie con higos caramelizados, la escalopa de foie a la plancha con su sal y PX o un carpacho de la variedad de higo "coll de dama" del huerto familiar, sobre una base de galleta crujiente. El plato desconcierta con una reducción, azúcar moscovado, vinagre de Módena y otros secretos deslumbrantes por sus aromas, entre ellos a regaliz.*

D.O. Bierzo

Estrena nuevo reglamento





La D.O. Bierzo ha sido la primera denominación de origen de Castilla y León en adaptar su reglamento a la legislación europea vigente y al decreto de Calidad Alimentaria de Castilla y León. El Consejo Regulador se erige además, desde el pasado mes, en entidad certificadora de la calidad de sus vinos. Así, se ha cerrado en una sola legislatura el mayor proceso de modernización estructural llevado a cabo, que contemplaba, además, la aprobación de un nuevo Pliego de Condiciones que reconoce las unidades geográficas menores. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO BIERZO Y LA RUTA DEL VINO DEL BIERZO**

El Bierzo se encuentra situado en el noroeste de la comunidad de Castilla y León, dentro de la provincia de León. Es límite administrativo con Galicia y Asturias, tocando al noroeste con las provincias de Orense y Lugo, y al norte con Asturias. Su especial ubicación hace que sea una zona de paso entre la costa y el interior, hecho que ha motivado el asentamiento en sus tierras de numerosos pueblos y civilizaciones desde la antigüedad. Su extensión abarca casi 3.000 km^2.

Los vinos del Bierzo cuentan con una dilatada memoria, pues hay constancia de su presencia en escritos de hace más de 2.000 años, donde Plinio el Viejo y Estrabón describen la existencia de viñedos en torno a la ciudad prerromana Bergidum, que dio nombre a la comarca del Bierzo. Desde entonces no se ha dejado de elaborar vino en esta zona aunque no es hasta 1989 cuando se crea el Consejo Regulador de la D.O. Bierzo. El año pasado cumplió 30 años en plena forma. En palabras de su presidenta, Misericordia Bello: "En estas tres décadas la evolución ha sido tan grande que bien podríamos afirmar que se ha



producido una pequeña gran revolución. El Bierzo ha sabido evolucionar sin olvidar su pasado. En los últimos años nuestros vinos han pasado de ser vinos de calidad a grandes vinos. Hace tiempo se hablaba de los vinos del Bierzo como un tesoro por descubrir. Pues bien, el vino del Bierzo ya ocupa un valor importante y sigue evolucionando con el objetivo de encontrarse entre los mejores del mundo".

Modernización estructural

Esa evolución de la que hablaba la presidenta del Consejo Regulador va de la mano de la renovación y para ello la Junta de Castilla y León aprobó el pasado 17 de septiembre el nuevo reglamento de la Denominación de Origen Bierzo que adapta tanto la legislación vigente de la Comisión Europea como el Decreto de Calidad Alimentaria de la Junta. La del Bierzo es la primera denominación origen de Castilla y León en aplicar la última normativa en su reglamento.

Tras esta aprobación, publicada ya en el Boletín Oficial de Castilla y León, el Consejo Regulador cierra el mayor proceso de modernización estructural acometido desde que se aprobara en 1989 el primer y hasta ahora único reglamento. Un proceso que contemplaba no solo la actualización de su viejo reglamento, sino también la creación, aprobación y



Mencía, la variedad tinta que reina en la zona

La mencía es la variedad principal de la D.O. Bierzo. Imprescindible para la elaboración de tintos y rosados, produce vinos excelentes, suaves y aterciopelados de gran calidad. Su cepa se adapta con facilidad a terrenos cálidos y algo secos, y su producción representa las tres cuartas partes de la superficie vitícola de la D.O. Bierzo. La procedencia de la mencía está ligada a la presencia de los romanos en dichas tierras. Su adaptación al terreno favorece su proliferación y a lo largo de los siglos aumenta su cultivo llegando a ser la variedad principal de la comarca del Bierzo. A finales del siglo XIX sufre una gran crisis debido a la epidemia de la filoxera, que destruye gran parte de las plantaciones. No sin poco esfuerzo, renacerá con vigor renovado de dicha enfermedad, gracias a los injertos sobre vid americana. La mencía destaca en zonas de montaña y su maduración está muy relacionada con la orientación al sol y la altitud de los viñedos. Es frecuente encontrarla en bancales y terrazas. Admite bien suelos minerales de pizarra y arcillo-limosos. Esta variedad se caracteriza por producir racimos pequeños y compactos, con bayas de tamaño medio y piel fina. Su mosto es rojo granate, con un elevado contenido en azúcares y equilibrado, dando como resultado vinos aromáticos y afrutados, de intenso color y con gran capacidad para la crianza. También se utiliza para la elaboración de vinos rosados, igualmente aromáticos y afrutados pero más ligeros y suaves.

puesta en marcha del actual Pliego de Condiciones, aprobado este año y que establecía el uso de denominaciones geográficas menores y su etiquetado, la incorporación de nuevos vinos y variedades de uva, y diez nuevos municipios.

Novedades del reglamento

Entre las novedades más significativas que incorpora el nuevo reglamento destaca, efectivamente, la acreditación de un "Área de Certificación" que convertirá al Consejo Regulador en entidad certificadora (hasta ahora solo podía calificar) de acuerdo a lo exigido por la Comisión Europea. También se contemplan medidas de autocontrol, de manera que los operadores deberán establecer un sistema documentado de verificación en cada una de las fases de producción, elaboración y distribución.

El nuevo Reglamento de la Denominación de Origen Bierzo, compuesto de 33 artículos divididos en 6 capítulos, fue aprobado en julio de 2020 por la Junta Directiva del Consejo Regulador y trasladado para su posterior validación a la Junta de Castilla y León. Establece, entre otros aspectos, el alcance y la extensión de la protección



Calidad frente a cantidad

Los Vinos de Villa tienen un rendimiento de kilogramo de uva por hectárea un 20% menor al máximo fijado para los demás, mientras que en los de Paraje el rendimiento es de un 25% menos. En definitiva, se prima la calidad frente a la cantidad. Por otro lado, los Vinos de Paraje podrán dar lugar a vinos de Viña Clasificada tras cinco años tipificados como vinos de Paraje y cuya calidad haya sido reconocida por el Comité de Expertos del Consejo Regulador, y éstos a su vez pueden evolucionar como de Gran Viña Clasificada si fueron tipificados durante cinco años como vinos de Viña Clasificada y el rendimiento de la uva es un 35% inferior al máximo fijado. Lo que significa que los primeros vinos de Viña Clasificada verán la luz en 2025 como mínimo, y los de Gran Viña Clasificada en 2030.



aplicada a los vinos, que se extiende a todas las fases, desde la producción hasta la comercialización, la presentación, el etiquetado, los documentos comerciales de los vinos amparados y el uso del logotipo.

Cómo son los vinos del Bierzo

Los vinos del Bierzo tienen una personalidad propia, única. Son vinos con terruño, que nos hablan de un espacio diferenciado, con unas características singulares que se manifiestan en la cata y disfrute del vino. Las diferentes variedades que se producen bajo la Denominación de Origen Bierzo permiten la elaboración de vinos blancos, tintos y rosados, todos de excelente calidad y con una historia por contar. Vamos a conocerlos un poco mejor.

Tintos

Son vinos elaborados principalmente con uva mencía (mínimo 70 %). Se caracterizan por su color intenso y aterciopelado sabor. Atendiendo al tiempo de crianza diferenciamos varias tipologías: Jóvenes, son vinos del año, alegres, habladores, con notas aromáticas primarias.

Roble, con un cierto envejecimiento en barrica, con la fruta muy presente que sigue denotando juventud.

Crianza, con un mínimo de 2 años naturales, de los cuales al menos 6 meses habrá reposado en barricas de roble. El resultado es un vino con taninos intensos y buen equilibrio en boca. Vinos que gusta compartir y comentar.

Reserva, con 36 meses de envejecimiento entre barrica y botella, de los cuales al menos han reposado 12 meses en barricas de roble. En boca denotan notas suaves de barrica y sensación a fruta madura. La intensidad de su color varía hacia el rojo rubí. Son vinos con cierta profundidad, que deben catarse de forma pausada.

Gran reserva, vinos con 60 meses de envejecimiento entre barrica y botella, de los cuales al menos 18 meses han permanecido en barrica de roble. Son vinos que invitan a la reflexión, tranquilos y amables, de largo recorrido.

Para poder apreciar todos sus matices, debemos tener en cuenta la temperatura del vino a la hora de probarlo. Los tintos jóvenes admiten menor temperatura, pueden servirse entre los 12-15 ºC para resaltar su frescura y matices florales. Los crianzas y reservas se sirven entre los 16-18 ºC para poder apreciar toda su complejidad.

Los tintos D.O. Bierzo, por su riqueza y sa-





Ruta del Vino de El Bierzo

Esta Ruta certificada por ACEVIN ofrece paisajes que respiran un misterio insondable; monasterios y castillos arrodillados ante la inmensa belleza de bosques centenarios. Un lugar donde el silencio pervive entre el eco lejano de los primeros eremitas y las huellas de los caminantes de hoy, los que han decidido descartar los senderos de la rutina para sosegarse entre pequeñas emociones inesperadas. Más información: www.bierzoenoturismo.com



Los primeros vinos de Viña Clasificada verán la luz en 2025 como mínimo, y los de Gran Viña Clasificada en 2030

bor, son perfectos para disfrutar de platos contundentes, como carnes rojas, caza, quesos curados o nuestro afamado Botillo del Bierzo.

Blancos

Los vinos blancos D.O. Bierzo se elaboran con las variedades autorizadas godello y doña blanca, principalmente, y se complementan con palomino y malvasía, en diferentes porcentajes. Son vinos de excelente calidad, en su mayoría vinos jóvenes.

Visualmente son vinos limpios y brillantes, de colores claros que oscilan entre la gama



Godello, la variedad blanca imprescindible

Es una variedad fundamental en la elaboración de vinos blancos D.O. Bierzo. Su producción anual representa el 4 % del volumen. Se caracteriza por adaptase con facilidad al suelo seco, temiendo los suelos húmedos. Sus vinos denotan un color amarillo-verdoso con reflejos pajizos y perfumados, y tienen más cuerpo que el resto de blancos elaborados con otras variedades diferentes.

¿Sabías que...?

Más del 62 % de los viticultores del Bierzo están asociados a cooperativas, lo cual refleja un claro interés por comercializar su fruto y una garantía de control de la calidad de la uva por parte de las cooperativas. De forma paralela y progresiva han surgido bodegas independientes, que cultivan, elaboran y comercializan marcas de gran calidad.



de los verdes y amarillos. En nariz nos ofrecen olores primarios afrutados o florales, con un marcado carácter de frescura. En boca destacan frescas sensaciones, con aromas en retro nasal afrutados y florales en gran armonía y equilibrio.

El vino blanco gusta de disfrutarse frío, entre los 7-10 ºC, para sacar sus aromas frutales. Si se trata de un vino con crianza en barrica elevaremos la temperatura entre los 10-12 ºC. Estos vinos maridan a la perfección con menús de pescado blanco, aperitivos y guisos de pollo y aves.

Rosados

Los vinos rosados tienen un espacio propio en la D.O. Bierzo. Se elaboran con al menos un 50 % de uva mencía. Son vinos frescos y brillantes, de colores claros entre el rosa y el rojo, y con un sabor armonioso y afrutado. Son vinos alegres, con sensaciones afrutadas de frutas rojas, suaves al tacto y de agradable paladar. A pesar de estar elaborados con uva tinta, su cata debe realizarse respetando temperaturas más próximas a los vinos blancos, entre los 6-8ºC.
Los vinos rosados D.O. Bierzo son una excelente elección para disfrutar con platos de pasta, pescado azul y quesos suaves.

Vinos de Villa y de Paraje

A finales del pasado junio se aprobó la inminente salida al mercado de Vinos de Paraje y Vinos de Villa elaborados con mencía y godello, pero también con merenzao, y monovarietales de garnacha tintorera, en lo que representa una nueva era para los vinos del Bierzo, cuya Denominación de Origen se sitúa así entre las grandes zonas vinícolas del mundo y como una de las grandes impulsoras de este proceso en España. Era la noticia más esperada y también la más deseada. Y es que tras casi seis años de trabajo, y después de múltiples trabajos técnicos y administrativos, los primeros vinos de la Denominación de Origen Bierzo con el nuevo etiquetado en unidades geográficas menores han visto la luz. Un éxito para la DO Bierzo, pero también para las bodegas que han conseguido llegar a la meta tras la aprobación del nuevo pliego de condiciones que permite, no solo la nueva clasificación geográfica, sino también la utilización de dos históricas variedades autóctonas –merenzao y estaladiña–, la posibilidad de elaborar claretes, y

La presidenta de la D.O. Bierzo cumple objetivos

Misericordia Bello ha mostrado su satisfacción por haber incorporado al Consejo Regulador tanto un nuevo pliego de condiciones como el nuevo reglamento en solo una legislatura. "Ambas medidas sitúan a la Denominación de Origen Bierzo como una entidad moderna para poder acometer los próximos retos con éxito. El nuevo Reglamento modifica y actualiza el único vigente hasta ahora, que databa de 1989, pero sobre todo representa un paso muy importante porque nos convertirá en entidad certificadora, tal y como exigía Bruselas".



En los últimos años los vinos del Bierzo han pasado de ser vinos de calidad a grandes vinos



monovarietales de garnacha tintorera, y que contempla, además, la incorporación de 10 nuevos municipios como productores acogidos.

"Estamos realmente felices de haber podido coronar todos estos trabajos en una sola legislatura. Con la salida al mercado de los nuevos vinos iniciamos un nuevo ciclo para la Denominación de Origen Bierzo. Somos pioneros y hemos hecho historia en el sector del vino de España. Mis más sinceras felicitaciones a todo el equipo de trabajo y a las bodegas que han conseguido iniciar esta nueva senda", afirma Misericordia Bello, presidenta del Consejo Regulador.

En concreto, han sido las bodegas Cantariña Vinos de Familia, Descendientes de J.Palacios, Banzao y Losada Vinos de Finca las primeras cuatro bodegas que han puesto a la venta vinos bajo unidades geográficas menores y/o variedades de uva que se reflejan en el etiquetado.

De esta forma, la Denominación de Origen Bierzo potencia la calidad de sus vinos, ya que las nuevas clasificaciones de viñedos están sujetas a mayores exigencias en la producción y a un mayor control, se ponen en valor los viñedos de los nuevos municipios; y se crea una mayor variedad de vinos al reconocer el tradicional clarete, dos nuevas variedades de uva y monovarietales de garnacha tintorera.

Los nuevos vinos han superado un control exhaustivo realizado por los técnicos del Consejo Regulador que se inicia antes de la vendimia en las parcelas en las que se tiene previsto elaborar estos vinos, siguiendo por la vigilancia de los rendimientos por parcela previstos en el nuevo Pliego de Condiciones y su identificación. Todo ello con el objetivo de garantizar que las indicaciones y características anunciadas en el etiquetado se ajustan a la realidad.

El Consejo Regulador estima que la práctica totalidad de bodegas que se vayan acogiendo a las nuevas clasificaciones y que estén en condiciones de sacar al mercado vinos de Paraje o de Villa, reservarán partidas para alcanzar –tras los plazos indicados– las clasificaciones más exclusivas: las de Viña Clasificada y la de Gran Viña Clasificada.

El Bierzo del 19, también "Excelente"

Por otro lado, el pasado mes de agosto el comité de cata formado por ocho expertos, entre sumilleres y enólogos, calificó el Bierzo del 19 como "excelente" tras puntuar a ciegas diez vinos representativos de la cosecha de 2019. En concreto, tres blan-

cos godello, dos rosados, tres tintos jóvenes y dos tintos con barrica.

Jesús Julio Carnero García, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León declaró tras la lectura de la calificación que "los vinos del Bierzo aúnan tradición e innovación, pasado, presente y futuro" y se refirió al proceso de zonificación como un "paso fundamental para el progreso" de la industria vitivinícola que "incrementará notablemente la calidad de los vinos bercianos".

Misericordia Bello, presidenta del CRDO Bierzo, satisfecha y feliz por un nuevo "excelente" en el palmarés de las cosechas del Bierzo, apuntó: "Resulta patente que tenemos un territorio generoso que nos da muchos "excelentes". Un resultado que en su opinión repercutirá en las ventas "claramente" en un momento en el que es necesario incrementar la promoción y la venta online para subsanar el descenso provocado por las restricciones provocadas por la pandemia en la hostelería. Salvo 2017, cuando el veredicto del jurado de expertos otorgó una calificación de "muy buena", la Denominación de Origen Bierzo acumula ya cinco "excelentes" desde 2014.✻

Nuevas incorporaciones

De los 10 nuevos municipios que se incorporaron a la D.O. Bierzo tras la aprobación del nuevo Pliego de Condiciones, Toreno y Torre del Bierzo ya han inscritos las primeras parcelas. El Consejo Regulador espera la incorporación paulatina de nuevas parcelas en los próximos meses procedentes de los nuevos municipios.





Almázcara Majara

Javier Álvarez, Manuel Benito Otero y Raúl García (los tres socios de la bodega), son amigos desde hace muchos años. En el año 2002, decidieron poner en marcha la bodega no con la intención de hacerse ricos ni de ser los más grandes –según nos cuentan–, sino con la idea de verse más de lo que lo solían hacer.
"Buscamos un lugar del Bierzo donde ubicarla y optamos por Almázcara. Y esa filosofía singular es la que aplicamos a nuestros vinos; los creamos para que la gente los disfrute, porque pensamos que los vinos no son para catarlos, sino para disfrutarlos con una buena comida y una reunión de amigos. Esos son los tres mayores placeres de la vida".
En Almázcara Majara elaboran vinos tintos, blancos y rosados bajo la D.O. Bierzo. En eta ocasión nos sugieren cuatro tintos 100% mencía –Almázacara Majara 2017, Amphora de Cobija del Pobre 2018, Jarabe de Almázcara Majara 2016 y L'Aphrodisiaque Mencía 2019–, tres blancos 100% godello –Cobija del Pobre 2019 Godello, Demasiado Corazón 2016 Godello y L'Aphrodisiaque Godello 2019– y un rosado elaborado con mencía y godello: L'Aphrodisiaque Rosé 2019.✻

BODEGAS ALMÁZCARA MAJARA, S.L. Las Eras, 5 · 24398 Almázcara (Léon) · Tel.: 609 322 194 · www.almazcaramajara.com

Dominio de Tares Cepas Viejas

Dominio de Tares, una de las bodegas pioneras del Bierzo, celebra su 20 aniversario. Con esta vendimia conmemora la fecha en la que un grupo de amigos enamorados de su tierra pusieron en marcha un proyecto con la ilusión de descubrir al mundo las enormes posibilidades de las variedades autóctonas mencía y godello. La bodega apostó desde un primer momento por elaborar vinos que fueran una muestra veraz de la autenticidad del Bierzo.
Una bodega que ha contribuido al resurgir de los vinos bercianos y se ha convertido en pionera en la elaboración de vinos de guarda y larga crianza en El Bierzo. El nacimiento de Dominio de Tares sólo fue el paso oficial para demostrar la pasión por el vino y el anhelo en la recuperación de viñedos viejos para elaborar vinos diferentes a los que había en el mercado en ese momento.
Durante estos 20 años, el equipo de la bodega se mantiene fiel a la búsqueda de los mejores viñedos y a la actualización constante en la forma de elaborar para llegar a los nuevos consumidores.
El vino más emblemático de Dominio de Tares nació casi al mismo tiempo que la bodega. La salida al mercado de Cepas Viejas 2000 fue en cierta forma revolucionaria y con él la bodega llegó a un público diferente, un consumidor nuevo, más gourmet. Actualmente puede encontrarse en cualquier punto de la geografía española y en numerosos países.✻

NOTA DE CATA

Nombre: Cepas Viejas 2016
Variedad: Mencía
Características: Tinto brillante de color rubí, intensa y compleja, con un marcado aroma de arándano, ciruela negra, hinojo y grafito. Paladar estructurado y de gran equilibrio, tanino sedoso y posgusto de fruta negra confitada.



BODEGAS DOMINIO DE TARES
Los Barredos, 4 · 24318 San Román de Bembibre (León)
Tel.: 987 514 550
www.dominiodetares.com

Aníbal de Otero

La ilusión por mantener viva la tradición familiar

Aníbal de Otero nace en 2013 fruto de la nostalgia de una infancia entre cepas y de la ilusión por mantener vivas las raíces familiares. Los vinos de esta bodega son pura mencía de viñas muy viejas que reflejan el alma del Bierzo.





NOTA DE CATA

Nombre: Villa Otero 2017
Variedad: Mencía
Características: Color rojo picota.
Nariz muy bien definida. Fresco y cálido. Intensos aromas varietales con predominio de frutos rojos. Taninos muy pulidos. Con gran longitud y un final lleno de sensaciones aromáticas.

Algunas de las viñas tienen más de 130 años, cultivadas artesanalmente en vaso con una producción muy pequeña de medio kilo por cepa. Cuando la maduración alcanza su punto óptimo, se realiza la vendimia de forma manual en cajas pequeñas de 20 kilos. Las viñas, situadas en Los Fornos, uno de los mejores parajes del Bierzo, son la mayor riqueza de Aníbal de Otero y su único secreto. El mosto fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable para luego, ya convertido en vino joven, madurar en barricas del mejor roble francés, todo ello controlado cuidadosamente por el enólogo José Hidalgo. Desde la bodega afirman: "Sabemos de dónde venimos, a que nos enfrentamos, pero tenemos muy claro a dónde queremos llegar: a la excelencia. Al podio donde están los mejores. Sí, somos ambiciosos, la competencia no nos asusta, al contrario nos estimula. Tenemos los mejores ingredientes: uvas y equipo. Nuestro tesoro, la viña de cepas centenarias, esas que se fueron abandonando poco a poco por la dificultad de mecanizar su cultivo o simplemente se sustituyeron por otras de mayor producción". ✻

Más información: www.anibaldeotero.es



NOTA DE CATA

Nombre: Fornos 2015
Variedad: Mencía
Características: Color rojo picota intenso con ligeros tonos teja en el ribete.
Intensos aromas especiados con tonos torrefactos y varietales de mencía, retama y hierbas silvestres.
Final largo y aromático. Equilibrado, complejo. Elegante pero intenso. Con buen potencial de envejecimiento en botella.

A destacar

- **Todos los vinos de la bodega desde la añada 2017 son de Villa y Paraje. Villa Otero 17, primer Vino de Villa, estará en el mercado próximamente.**
- **Esta vendimia Aníbal de Otero estrena bodega en Villafranca del Bierzo, en la Calle de La Estación número 6.**
- **Siguen manteniendo su filosofía: máxima calidad a partir de una materia prima única. Vinificaciones pequeñas ampliando la gama de vinos de la bodega con dos nuevos vinos de paraje.**

Casar de Burbia

Casar de Burbia es una pequeña bodega familiar del Bierzo que elabora vinos a partir de viñedos 100% propios situados en la montaña de Valtuille de Arriba (León), en su mayoría viñedos antiguos de más de 60 años.
Sus 27 ha de viñedo son a travesadas de manera reiterada por el Camino de Santiago donde cultivan godello y mencía, variedad esta última que según cuenta la leyenda tiene origen en el cabernet franc.
Los viñedos se encuentran separados en 52 pagos diferentes, seleccionados en base a una serie de características comunes entre las que destacan la altitud del terreno, pendientes y tipo de terreno más o menos pedregosos, que confieren a la uva una característica especial.
En general, el terreno hace que los vinos de esta bodega sean una auténtica explosión mineral.
Las distintas crianzas en barrica de 12 a 21 meses, tienen siempre en común la utilización de tostados bajos con el fin de que predomine en todos los vinos la fruta sobre la madera.*

CASAR DE BURBIA
Calle la constitución
24549 Carracedelo (León)
Tel.: 987 562 910
www.casardeburbia.com



MONOVARIETALES DE MENCÍA

• Mencía: Rebosante de aromas a cereza, arándano y aromas florales en nariz, esta es una mencía vibrante y especiada con taninos pulidos y acidez y un final mineral largo y brillante.

• Hombros: Gran nariz de moras silvestres y arándanos con algunas delicadas notas de flores de verano también. Excelente equilibrio de taninos maduros, acidez viva y cierta riqueza.

• Tebaida: Toneladas de cerezas negras, arándanos y lavanda. De cuerpo completo, taninos redondos, jugosos y un acabado brillante. Delicioso.



NOTA DE CATA

Variedad: Mencía
Características: Vino de gran carácter y estructura, cuyo paso por barrica le concede un estado de madurez que consigue afinar sus aromas y sabor, otorgándole una armonía y elegancia que lo definen como vino de autor.



Carracedo

Este vino de mencía nace en Bodega del Abad, situada a 200 metros de la antigua abadia de Santa María de Carracedo, en el Bierzo. Su nombre es un homenaje a esos religiosos anónimos que mimaron como nadie las cepas bercianas.
Esta bodega comienza la elaboración de vinos y la plantación de viñas en el año 2000, y es en 2003 cuando queda inaugurada. Cuenta con las más modernas instalaciones e innovaciones tecnológicas para la elaboración de sus vinos.
Es una bodega familiar que busca seguir trasmitiendo su pasión por el Bierzo y la esencia de sus vinos a medio mundo.*

BODEGA DEL ABAD Crta N-VI Km 396 · 24549 Carracedelo- El Bierzo (León) · Tel.: 987 562 417 · www.bodegadelabad.com



~D.O. BIERZO~

Estévez Bodegas y Viñedos

Poesía embotellada

A pesar de ser un proyecto nuevo, con seis vendimias a sus espaldas, Estévez Bodegas y Viñedos cuenta con una historia de varias generaciones. Una historia protagonizada en primer lugar por Antonio y María, los abuelos, por Helios y Nandy, los padres, y sus cuatro hijos en una zona única en el sector del vino. Una historia de cariño y apego a la tierra. Quien no conoce El Bierzo, no puede perderse un viaje por sus magníficos paisajes. Este año ha sido complejo para todos en el sector del vino, sin embargo, Estévez Bodegas y Viñedos está de enhorabuena con los premios recibidos durante el último mes. Un total de cinco medallas otorgadas por dos prestigiosos concursos internacionales. En primer lugar, el Concours Mondial de Bruxelles, en su edición XXVII, otorgó dos medallas de plata, una para Versos de Valtuille - Cepas Centenarias y la segunda para Versos de Valtuille - 15 meses barrica, donde el jurado lo describe como un "vino pulido, mostrando algo de cereza negra madura y vainilla de roble, con unos taninos redondeados y ligeramente masticables y una encantadora acidez fresca". Ambos vinos han sido elaborados al 100% con uva mencía. El segundo concurso internacional que ha otorgado 3 medallas a los vinos de esta bodega es el Concurso Decanter World Wine Awards 2020 en su edición número XVII, donde Versos de Valtuille - 15 meses barrica suma otra medalla de plata. Versos de Valtuille - Rosado y Versos de Valtuille - Godello sobre lías se llevan a su vez dos medallas de bronce.

En Estévez Bodegas y Viñedos, recogen un año más las dos variedades por excelencia de la Denominación de Origen Bierzo: mencía y godello. Con ellas elaboran el 100% de la producción de Versos de Valtuille, su marca estrella. Dichos Versos quedan reflejados en cada una de sus botellas, acercando al consumidor a El Bierzo y a la historia familiar a través de la poesía de los recuerdos de Helios Estévez.

En esta bodega no tienen prisa y disfrutan de las cosas bien hechas. En este sentido, la ilusión, el buen hacer, una excelente calidad de uva y un gran equipo que empieza en el campo y termina en el consumidor, les acompaña. Actualmente trabajan en pequeños proyectos con producciones muy limitadas que pronto saldrán al mercado, como los "Vinos de Paraje" como "Villegas" "La Cova de la Raposa", "Casares" o "El Coutao", provenientes de parcelas exclusivas de zonas muy concretas de Valtuille de Abajo.❋

Más información: www.estevezbodegas.com

GARNACHAS



WINEbie

Blancos, tintos y rosados con alma

Con esta variedad de uva se pueden elaborar blancos, tintos y rosados con una marcada personalidad. Esto es posible gracias a que dentro de la familia de las garnachas se encuentran la blanca, la tinta, la gris o peluda y la tintorera. Un sinfín de posibilidades para estrenar el otoño con una copa de garnacha en la mano.

Apesar de ser muy conocida bajo su acepción francesa, grenache, la variedad garnacha donde más se planta es con diferencia en España (de donde es originaria) y actualmente es una de las variedades más cultivadas del planeta, con 200.000 ha plantadas.

También se la denomina garnatxa y cannonau. Se encuentra en Francia (90.000 hectáreas en el Rosellón, el Lenguadoc, el valle del Rhone y la Provenza), en Portugal, en Italia (Cerdeña), en Grecia, en México, en África del Sur, en California (región de Chaparral), en Chile (al sur de Santiago), en Australia (en la zona de Perth), etc y, por supuesto, en España, su terruño original como hemos comentado, con 100.000 hectáreas, especialmente en el norte y centro del país: Aragón, Cataluña, Rioja, Navarra y Sierra de Gredos.

En un principio, solo se encontraba garnacha tinta pero poco a poco las variedades rojas y blancas se desarrollaron cuando se generalizó la producción de vinos dulces naturales.

Esta variedad que hace ya unos años se puso de moda estuvo durante años denos-

tada hasta que llegó la hora de su renacimiento. Hasta el mismísimo Robert Parker dijo de ella que "Ha sido la gran olvidada durante el último siglo y es una de mis variedades favoritas". Y Jancis Robinson también la alabó afirmando que "Es más o menos una héroe de las variedades. Ignorada en gran parte del mundo es la principal responsable de dos de los grandes y cada vez más celebrados vinos del mundo". Ahora, por fin, crítica y público se han puesto de acuerdo para devolver a la garnacha su posición privilegiada.
Dentro de la familia de las garnachas están la blanca, la tinta, la gris o peluda y la tintorera.

Familia Torres



Garnacha blanca

Como indica su nombre, es una variedad de vid blanca que en España se conoce con diferentes nombres, entre ellos, Alicante blanca, garnacha gris, garnatxa blanca y lledoner. La encontramos repartida por toda la geografía española, aunque es la variedad recomendada en las comunidades autónomas de Aragón y Cataluña y está autorizada en la Comunidad Foral de Navarra, País Vasco y La Rioja. Por denominaciones, es la variedad principal en la Denominación de Origen Alella, Costers del Segre, Tarragona y Terra Alta y está autorizada en Cariñena, Cigales, Empordà, Navarra, Priorat, Rioja y Somontano. Es de destacar que en la Terra Alta se encuentran plantadas más de la mitad de las cepas de garnacha blanca del mundo. En la Terra Alta además, se cultiva una garnacha autóctona conocida como garnacha fina.

Tradicionalmente se ha utilizado sola o para hacer coupages con macabeo, parellada, moscatel o pedro ximénez para hacer mistelas. Los vinos que se obtienen de este tipo de garnacha son vinos de gran cuerpo y bastante alcohol, de color amarillo paja y desprenden suaves aromas florales y afrutados.

Garnacha tinta

Es la variedad mediterránea más cultivada del mundo, por lo que se la conoce por muchos nombres. En España también recibe diferentes apelativos según la zona: se la conoce como garnacha roja o gris en Castilla y León, garnatxa negra en Cataluña, giró o gironet en Mallorca, lladoner negre en el Empordà y negrella en Valencia.
Es una variedad recomendada en las Comunidades de Aragón, Castilla La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Madrid, País Vasco y Comunidad Valenciana. Está autorizada en Andalucía, Baleares, Cantabria y La Rioja. También es la protagonista de la gran mayoría de los vinos rosados de la D.O. Navarra.
La garnacha tinta produce vinos equilibrados. Los tintos y rosados elaborados con garnacha suelen tener entre 15º y 16º de alcohol, poco color y baja acidez. Combina bien con otras variedades como la tempranillo. En algunas zonas los vinos se elaboran añadiendo parte de mosto fermentado y parte no fermentado, resultando unos vinos aromáticos, resaltando las notas de confituras y especias. En boca suelen ser carnosos. Destacan los vinos dulces naturales del Empordà y los vinos del Priorat.



Abadal

Garnacha gris o peluda

También conocida como lledoner pelut, lledoner gris o garnacha gris, es una variedad de vid negra producida por mutación de la garnacha negra. Es una variedad autóctona de Cataluña, donde es una variedad recomendada junto con Aragón. Ade-



A DESTACAR...

- **Con garnacha se elaboran desde vinos tranquilos hasta fortificados, pasando por espumosos, dulces naturales y de licor.**
- **La garnacha ocupa 240.000 hectáreas en todo el mundo, de las cuales 170.00 se encuentran en Francia y España.**
- **Más del 85% de la garnacha blanca de España se produce en la Terra Alta, en la provincia de Tarragona.**
- **Es una de las variedades que mejor expresa el terroir.**
- **Para impulsar esta variedad en el año 2012 nace en Cataluña la Asociación Terra de Garnatxes y en 2013 la Asociación Garnacha de Gredos en Madrid.**
- **Puede ofrecer vinos muy versátiles: tintos suculentos y frutales en Ara- gón, elegantes en el Priorat, frescos y singulares en Toledo y Madrid, complejos en Rioja y blancos de alta intensidad en la Terra Alta.**
- **Coincidiendo con el tercer viernes de septiembre cada año se celebra el Día Internacional de la Garnacha, donde se rinde homenaje a esta variedad de uva a nivel mundial.**

más, está autorizada en Castilla La Mancha. Por denominaciones, es la variedad recomendada o principal en la D.O. Catalunya, Montsant, Priorat, Terra Alta y Alella.
El grano es ovalado, mediano, de piel gruesa y recubierta de una vellosidad característica – de ahí el nombre de "peluda"– que ayuda a retener el agua.
De la garnacha peluda se obtienen unos vinos de calidad de alta graduación alcohólica. Es importante destacar que si no se han controlado los excesivos rendimientos en la viña y no se vinifica de forma cuidadosa, esta uva se oxida con facilidad. Se utiliza sobre todo como variedad complementaria en los coupages para proporcionar fruta y color al vino. También se están empezando a producir monovarietales con ella.

Garnacha tintorera

También se la conoce con el nombre de Alicante aunque estudios de ADN señalan que su origen está en Francia. Está recomendada en las comunidades autónomas de Asturias, Castilla La Mancha, y Valencia. Está autorizado su uso en Aragón, Castilla y León, Cataluña, Extremadura, Galicia y Murcia. Es la variedad principal en la D.O. Almansa (Albacete). Otras denominaciones que también la utilizan son: Alicante, Bierzo, Ribeira Sacra y Rioja.
A destacar que tienen la pulpa coloreada, lo que ayuda a dar más color a los vinos. En la elaboración de los mismos, esta variedad aporta una intensidad y concentración inigualables, difícil de conseguir con otras variedades.

Por zonas de cultivo

Actualmente la D.O. Campo de Borja se autodenomina 'El imperio de la garnacha' No en vano, es la variedad más plantada allí. La garnacha en Campo de Borja se cultiva a los pies del monte protector de la zona, el Moncayo. Crece a sus pies en diferentes altitudes y produce vinos en viñas de una cierta edad y altitud. Dos factores, como es sabido, de vital importancia para la elaboración de un buen vino.
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.
Los vinos de garnacha de Cariñena y Calatayud compiten con gran solvencia en el



MAGRAMA



Grandes ejemplos de rosados de garnacha los encontramos en Navarra

panorama vinícola mundial. Destacar también que las cinco Denominaciones de Origen que ocupan el área donde nació la garnacha (Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Somontano y Terra Alta) están trabajando junto con el Ministerio de Agricultura español y la Unión Europea, para difundir la información sobre estos vinos monovarietales de alta calidad.

En la comunidad catalana, son varias las D.O. que trabajan la garnacha, por ejemplo la internacionalmente afamada D.O.Ca Priorat, donde podemos encontrar grandes ejemplos de monovarietales de esta variedad. Y es que el Priorat ha sabido sacar un excelente partido a esa garnacha antigua de suelos duros y cepas muy poco productivas que son capaces de proporcionar una materia prima envidiable. También en la vecina D.O. Montsant la garnacha es protagonista. Sin duda en estas dos denominaciones catalanas la garnacha tinta alcanza cotas de calidad altísima. Un nivel que los monjes cartujos del monasterio de la Scala Dei ya conocían siglos atrás. Si hablamos de garnacha blanca entonces debemos ir a la D.O. Terra Alta porque allí es la variedad reina. Con ella elaboran unos vinos con una acusada personalidad y un potente sabor a fruta, esa esencia y personalidad que hoy todos buscamos en un vino.

En Navarra gozó de una gran implantación histórica (representaba casi el 90% del viñedo a finales de los '70) que fue perdiendo terreno por la introducción de nuevas variedades. En la actualidad sigue siendo importante, representa más del 22% de los viñedos navarros con alrededor de 2.672 hectáreas, y ocupa el segundo lugar en cuanto a la superficie plantada. Si bien se cultiva en todas las zonas, tiene mayor presencia en la Baja Montaña y Ribera Baja.

Esta variedad produce vinos con bastante riqueza alcohólica, buena acidez, cuerpo medio y aromáticos. En Navarra se emplea para la elaboración de vinos rosados, donde la técnica del sangrado unida a la frescura y aromas de la uva han dado resultados inmejorables. Pero también se elaboran vinos tintos tanto jóvenes como de guarda de gran calidad. La garnacha ha tenido durante años una injusta fama de uva oxidativa

Edición solidaria

MAKRO, en su apuesta por desarrollar iniciativas de apoyo a la sociedad con motivo de la crisis sanitaria actual, ha lanzado una edición solidaria de su vino "La Sastrería" para recaudar fondos para luchar contra la Covid-19.

La compañía ha creado una edición única compuesta por 10.000 unidades dentro de su colección de vinos de Marca Exclusiva "La Sastrería", elaborado con uva garnacha, procedente de la D.O. Cariñena, un vino de excelente calidad y personalidad. MAKRO donará parte de la recaudación de la venta de este vino al CNB-CSIC, Centro Nacional de Biotecnología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas quien está trabajando en diferentes líneas de investigación relacionadas con esta pandemia para facilitar la futura vacuna.



Grenaches du Monde 2020

Después de haber visitado Rosellón, Aragón, Cerdeña y Cataluña, las Garnachas del Mundo regresaron a Montpellier (Languedoc Rosellón, Francia) en asociación con la I.G.P. Pays d'Oc, gran referencia mundial en vinos varietales y en particular, rosados de garnachas. El concurso potencia la promoción de los vinos de todos los tipos de garnacha, fomenta su producción y estimula su consumo a nivel internacional, al tiempo que divulga y promueve las características de estos vinos al público, siendo una auténtica guía y orientación para el consumidor.

La octava edición de este concurso de carácter itinerante estaba prevista para los días 16 y 17 de abril, pero debido al Covid-19 se celebró finalmente los días 15 y 16 del pasado mes de septiembre.

Desde que en 2013 se celebrara la primera edición, Grenaches du Monde se ha transformado en un evento ineludible para los profesionales del vino del mundo entero. Cada año, hay más productores participando. Los objetivos de este concurso son favorecer la promoción de los vinos de calidad procedentes de todas las variedades garnacha; fomentar la producción de garnacha y estimular el consumo moderado a nivel internacional; transmitir y promocionar las características de estos vinos entre los consumidores del mundo entero; y ayudar al consumidor distinguiendo los mejores vinos de garnacha producidos en el mundo, otorgando un sello de calidad, un criterio de selección y una marca de confianza ante una producción cada día más diversa y compleja.

Los vinos españoles participantes en la edición de 2020 se han hecho con un total de 60 medallas. El jurado internacional ha determinado, mediante estricta cata a ciegas (siguiendo, además un estricto protocolo de seguridad e higiene dentro de la lucha contra el Covid-19), que nuestros vinos han sido merecedores de 56 medallas de oro y otras cuatro de bronce.

El certamen está abierto a la participación de todos los vinos del mundo monovarietales de garnacha o de ensamblajes en los que la garnacha sea, al menos, un 51% del total.

El jurado estuvo compuesto por un centenar de profesionales del vino de una veinte de nacionalidades, todos ellos expertos en cata y grandes conocedores de los vinos de garnacha. Se encargaron de evaluar y premiar los centenares de vinos presentados por productores de todo el mundo: principalmente españoles, franceses e italianos, pero también australianos, sudafricanos, estadounidenses, brasileños, macedonios, griegos, etc.

que producía vinos que se estropeaban rápido. Afortunadamente ya se conoce su potencial para elaborar tintos de guarda y se reconoce la calidad de sus vinos.

Finalmente, en la Sierra de Gredos, en un paisaje agreste con roca de granito, las cepas viejas de garnacha hunden sus raíces en la conjunción de tres provincias (Ávila, Madrid y Toledo), tres comunidades autónomas (Castilla y León, Madrid y Castilla-La Mancha) y cuatro consejos reguladores (VT Castilla y León, Vinos de Madrid, D.O. Méntrida y D.O.P. Cebreros). Las garnachas de Gredos, se cultivan en una zona con altitudes que rondan los 1.000 metros en un relieve accidentado, viejos bancales con viñedo en vaso en un terreno granítico sometido al influjo de un clima continental de montaña. Estos factores hacen que los vinos de garnacha de la Sierra de Gredos tengan rasgos comunes, como su frescura y delicadeza, que los diferencian de los de otras zonas tradicionalmente productoras de esta varietal.

Cómo son los tintos

La garnacha tinta produce vinos ricos en alcoholes de acidez baja. Son vinos redondos y amables, con gran intensidad aromática (frutas negras muy maduras, ciruelas secas) y con buena capacidad de crianza. Su color depende del rendimiento. La garnacha, vinificada como los vinos duces naturales, con su oxidación aporta aromas intensos y potentes de especias, cacao, café, caramelo y frutos secos (nueces, higos, pasas).

Cómo son los blancos

La garnacha blanca es una variedad que produce vinos alcohólicos, con acidez media alta y ricos en extracto. Cultivada en zonas frescas mejora la acidez de sus vinos. Los vinos de garnacha blanca presentan un alto contenido de oxidasas que aconseja una esmerada elaboración para evitar oxidaciones precoces. Pueden participar en mezclas con otras variedades blancas, o

Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center



Dada su versatilidad, son muchas las variedades de uva que buscan casarse con la garnacha

bien se utilizan en la elaboración de vinos monovarietales. Asimismo, la garnacha blanca se emplea para producir vinos dulces naturales y vinos rancios que se consumen como vinos de postre.

En general, los blancos de garnacha son de color amarillo-verdoso, y poseen aromas de intensidad media, con notas florales, de fruta blanca y tropical con notas herbáceas. En boca son ligeros, ácidos y con persistencia media. Bien estructurados. ❋





Dos vinos que han hecho historia

• La Garnatxa del Po es un vino de producción prácticamente artesanal y edición limitada. La garnatxa del Po es un clon de garnacha que durante muchos años había existido en la comarca catalana del Priorat pero fue arrancada por las complicaciones de su elaboración. Actualmente solo queda un 0,01 % en todo el mundo. La enóloga mar Galván junto con la bodega Clos 93, decidieron recuperarla y se lanzaron a experimentar desde la viña, queriendo elaborar un vino monovarietal y diferente, respetando el terroir. La primera vendimia fue la de 2013.

• Teixar, elaborado por la bodega Vinyes Domènech, se convirtió hace unos años en el primer monovarietal de garnacha peluda elaborado en todo el mundo y más recientemente ha conseguido ser uno de los primeros vinos de Cataluña en ser reconocido como Vino de Finca.

Perlat Garnacha

Complejo y actual, Perlat Garnacha es un vino que demuestra todo el potencial de la garnacha en un terroir tan rico y variado como el Montsant. El vino está elaborado en la bodega de Els Guiamets, perteneciente al grupo Cellers Unió. Esta bodega se encuentra en el sur de la Denominación de Origen Montsant y cuenta con el enólogo Àngel Teixidó al frente.

La revista Wine & Spirits ha reconocido la añada 2017 de Perlat Garnacha como 'Best Buy'

NOTA DE CATA

D.O.: Montsant
Características: Color grana intenso. Nos ofrece un elegante aroma de frutos rojos frescos (fresas, frambuesas…) y frutos negros (moras) con toques balsámicos de hierbas aromáticas y aromas especiados, que culminan con notas retronasales de compota de frutas.
En boca tiene una entrada ligera y un paso largo. Es untuoso, carnoso y redondo, con toques de regaliz, unos taninos delicados y un sabor afrutado agradablemente persistente.



Teixidó es un gran conocedor de los distintos terriors del Montsant. Para Perlat Garnacha, selecciona garnachas viejas de diferentes suelos y altitudes y las elabora por separado, resaltando las virtudes de cada una de ellas: las garnachas crecidas sobre panal aportan dulzura, las de suelo calcáreo frescor y las que crecen sobre pizarras aportan color y estructura. La crianza en barrica, de un mínimo de 10 meses, también se lleva a cabo respetando al máximo la delicadeza de esta variedad.*

CELLERS UNIÓ
Joan Oliver, 16-24 · 43206 Reus (Tarragona) · Tel.: 977 330 055 · www.cellersunio.com

Aires de Garbet 2017



NOTA DE CATA

D.O.: Empordà
Características: Color rubí de capa alta y ribete violáceo. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca de la que procede: hierbas mediterráneas, frutos rojos y un fondo balsámico. En boca es fresco, intenso y sobre todo muy equilibrado. Presenta una clara personalidad varietal, con unos taninos maduros, envolventes y con sensación sedosa. Tiene un largo postgusto y presenta un gran potencial de envejecimiento.

BODEGAS PERELADA
Cavas Castillo de Perelada S.A.
Plaça del Carme, 1
17491 Peralada (Girona)
Tel.: 972 538 011
www.perelada.com



Mirando al mar, a orillas del Mediterráneo, se encuentra uno de los viñedos más espectaculares de la Península, Garbet. Está ubicado en un terreno montañoso con una composición pizarrosa que obliga a que el cultivo de la vid sea en terrazas. Se crea así un auditorio natural al mar de 12,8 hectáreas al norte del Cap de Creus. Y es aquí donde nace Aires de Garbet 2017, elaborado por Bodegas Perelada.
Elaborado al cien por cien con uva de la variedad garnacha. Esta nueva añada se muestra esencialmente fresca y elegante gracias al microclima de Garbet. Y es que aquí la humedad del mar, el rocío de la primavera y la brisa marina hacen que la vid tenga obtenga un aporte de agua adicional.

Elaborado con garnacha típica del Empordà

Permanece 14 meses en barrica bordelesa de roble francés Tronçais de segundo vino.
Como afirma su elaborador, Delfí Sanahuja, "si existe una variedad típica del Empordà, es la garnacha. Plantada en Garbet, da un vino expresivo, extremadamente mediterráneo".*



LaFou Celler

Tres referencias que reflejan la grandeza de la garnacha

LaFou Celler nace el año 2007 con la ilusión de elaborar unos vinos que reflejen la grandeza de la garnacha y de una comarca vinícola tan extraordinaria como la Terra Alta. LaFou El Sender, Els Amelers y De Batea son claros ejemplos.

Fue Ramon Roqueta Segalés, miembro de una familia con tradición vinícola desde el siglo XII, quien emprendió este proyecto personal. Durante sus estudios de enología en Francia la variedad garnacha lo sedujo por su expresión y elegancia y empezó a incubar la idea de desarrollar un proyecto basado en esta variedad, buscando el territorio donde mejor se expresara. La Terra Alta le cautivó por su estilo de garnacha, por su tradición vinícola, su paisaje característico de valles y fous, su autenticidad y sus tradiciones.

La bodega está ubicada en el centro del pueblo tarraconense de Batea, en Casa Figueras, una casa señorial del siglo XVIII construida sobre un antiguo molino de aceite (es además visitable, por lo que la bodega invita a descubrirla). Se abastece de 15 ha. de viñedo localizadas en fous o gargantas por donde antiguamente transcurría un río.

Con la variedad garnacha como bandera, los vinos de LaFou Celler ponen en valor la riqueza de esta variedad tradicional, que en la Terra Alta ofrece su expresión más excepcional:

LaFou El Sender remite con su nombre al camino que acompaña a los viñedos de Mas Gabrielet. Elaborado con garnacha tinta y un pequeño porcentaje de syrah y morenillo, muestra matices de fruta negra, hierba seca y acentos balsámicos. Crianza de seis meses en barrica de roble de 300 litros.

LaFou Els Amelers rinde honor a los almendros que conviven con las cepas en los viñedos de la Terra Alta. Un vino 100% garnacha blanca en el que las notas cítricas dan paso a matices de fruta madura y almendra tierna. Fermentación y crianza de seis meses sobre lías, en huevos de hormigón y depósitos de acero inoxidable.

LaFou De Batea es el vino más personal de la bodega. Elaborado con garnacha tinta y peluda (procedentes de viñedos de 50 a 70 años), y un pequeño porcentaje de samsó, presenta matices de avellana cruda, fruta roja y balsámicos recuerdos de sotobosque que evolucionan a notas de ciruela y aceituna negra. Crianza de doce meses en barricas de roble de 300 litros y en huevos de hormigón.

✻ Más información: www.lafou.net

Diorama Garnacha Blanca y Garnacha Tinta

Dos varietales muy singulares de Pinord

La gama *Diorama* la componen un abanico de aromas y gustos que responden a la apuesta de Pinord por obtener vinos varietales de gama alta que muestren todo el potencial organoléptico. Entre ellos se encuentran *Garnacha Blanca* y *Garnacha Tinta.*



Bodegas Pinord, con más de ciento cincuenta años de tradición vitivinícola en el Penedès, basa su filosofía en tradición familiar, espíritu pionero e innovador, amor por la tierra y pasión por el buen vino. En los últimos años se ha establecido en otras D.O., y ha apostado por la agricultura ecológica. En esta ocasión nos presentan dos monovarietales de garnacha elaborados en la D.O. Terra Alta.

Diorama Garnacha Blanca

Procedente de una selección de las mejores viñas ecológicas.

Una vez recolectadas las uvas de la viña, son llevadas a la bodega donde se procede a un suave prensado para extraer el mosto flor y respetar al máximo su frescor. Fermenta a baja temperatura durante unas tres semanas para extraer y conservar la expresividad varietal. Posteriormente realizan un trasiego, pero conservan las lías más finas del propio vino, para realizar durante 3 meses suaves *battonage*. El 30% del vino mientras ha estado haciendo la fermentación y crianza en barrica. Para finalizar se realiza el *coupage* de ambos vinos, lo filtran y estabilizan antes del embotellado. El resultado es un vino de tono claro con toques amarillos y grisáceos, de un intenso aroma a frutas con toques a plátano y manzana, pero también a cítricos y frutos secos, muy propio de la variedad garnacha. En boca nos encontramos con un vino blanco con mucha fuerza y buena estructura, con un óptimo equilibrio entre la acidez y el cuerpo. De posgusto largo y agradable. Marida con arroces, crustáceos, ensaladas de pasta, pescado blanco, pizza y quesos fundidos.

Diorama Garnacha Tinta

Se trata de un vino con 4 meses de crianza en barrica, por lo que se preservan los aromas de frutas negras características de la variedad, como de casis, mora o higo, sin enmascararlas con un excesivo aroma de madera. En boca es sedoso y fácil de beber, con los taninos bien domados y un final suave, pero persistente.

Ha sido distinguido con el galardón al mejor tinto en el Concurso de vinos con D.O. Terra Alta 2018. Esta distinción premia la decidida apuesta de Bodegas Pinord para elaborar en esta D.O. tarraconense dos de los vinos de su colección *Diorama*, formada por seis vinos ecológicos monovarietales de garnacha tinta, garnacha blanca, merlot, syrah, pinot noir y chardonnay. Con el fin de expresar al máximo las características de cada variedad, la colección contiene vinos elaborados en tres D.O. diferentes: Terra Alta, Montsant y Penedès.❋

El Diorama Garnacha Tinta de Pinord ha sido elegido el mejor tinto de la D.O. Terra Alta 2018

Más información: www.pinord.es

Celler Piñol

Apuesta por las variedades autóctonas

Celler Piñol es una bodega familiar, dedicada a la elaboración de grandes vinos, situada en Batea (D.O. Terra Alta). Su producción es ecológica y cuentan con viñedos propios. Con una apuesta clara por las variedades autóctonas, elaboran la mayoría de sus vinos con garnacha.



Más de 85 ha forman las fincas de Celler Piñol. Ubicadas a unos 400-500 m de altitud, en el término municipal de Batea (Tarragona), los viñedos están sometidos al clima mediterráneo, pero con influencia continental (inviernos fríos y veranos calurosos y secos, con mucho contraste térmico entre el día y la noche), que favorecen la maduración de la uva. El suelo es marrón calcáreo, con escasa proporción de arcilla, y muy pobre en materia orgánica, lo que da un fruto con mayor complejidad e intensidad.



La garnacha,reina indiscutible

Con una apuesta clara por las variedades autóctonas, Celler Piñol elabora la mayoría de sus vinos con garnacha, respetando así las características de un clima y terroir privilegiado para dicha variedad. Unos vinos que nos transportan a la Terra Alta y nos transmiten los valores de esta bodega familiar situada en Batea. Destacan cuatro :

- **L'Avi Arrufi Blanco: Elaborado 100% de viñas viejas de garnacha blanca. Es un blanco con alma de tino: complejo, envolvente y para disfrute de los paladares más sibaritas.**
- **Portal Blanco joven: Una garnacha blanca joven, fresca, llena de fruta y refrescante ideal para aperitivos e iniciar una buena comida.**
- **Mather Teresina: Su vino más representativo y homenaje a la fundadora, de viñas viejas de garnacha tinta. Un tinto potente pero elegante y con unos taninos aterciopelados que enamoran.**
- **Josefina Piñol: Elaborado de unas vendimias tardías de garnachas casi centenarias, un verdadero néctar de los Dioses.**

La pasión y el amor por la tierra y los viñedos de la familia Piñol se remonta a los años 20 del pasado siglo, cuando el abuelo Arrufí decidió elaborar un vino con uvas de sus propias fincas. Cuatro generaciones más tarde, Juanjo Galcerà Piñol, enólogo y gerente de la bodega, mantiene vivo el legado de su bisabuelo, aplicando la experiencia adquirida y respetando los valores transmitidos de padres a hijos, aunque incorporando la más moderna tecnología con el fin de innovar y ser pionero en el sector. Las paredes centenarias que un día el abuelo Arrufí construyó siguen hoy formando parte de la bodega, ya impregnadas de aromas a vino y escondiendo los tesoros de cada cosecha durante casi un siglo.

En la actualidad, los vinos más emblemáticos de Celler Piñol rinden homenaje al trabajo y al esfuerzo que un día llevaron a cabo las generaciones pasadas, gracias a las que la bodega está reconocida en todo el mundo como símbolo de vinos de calidad. Los vinos de Celler Piñol están presentes en más de 24 países, entre los que destacan los mercados de Estados Unidos, Suiza y Japón. A lo largo de su historia han recibido numerosos premios internacionales. ✻

Más información: www.cellerpinol.com

LAS GARNACHAS DE ARAGÓN

Aragón concentra la mayor superficie de garnacha en España, con más de 16.000 hectáreas. Es, sin lugar a dudas, la variedad dominante en la región y típicamente usada para producir vinos únicos, de marcada personalidad, que son el reflejo de la tierra en la que nacen.

INFORMACIÓN Y FOTOS CEDIDAS POR LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN CAMPO DE BORJA, CALATAYUD, CARIÑENA Y SOMONTANO Y LA RUTA DE LA GARNACHA.

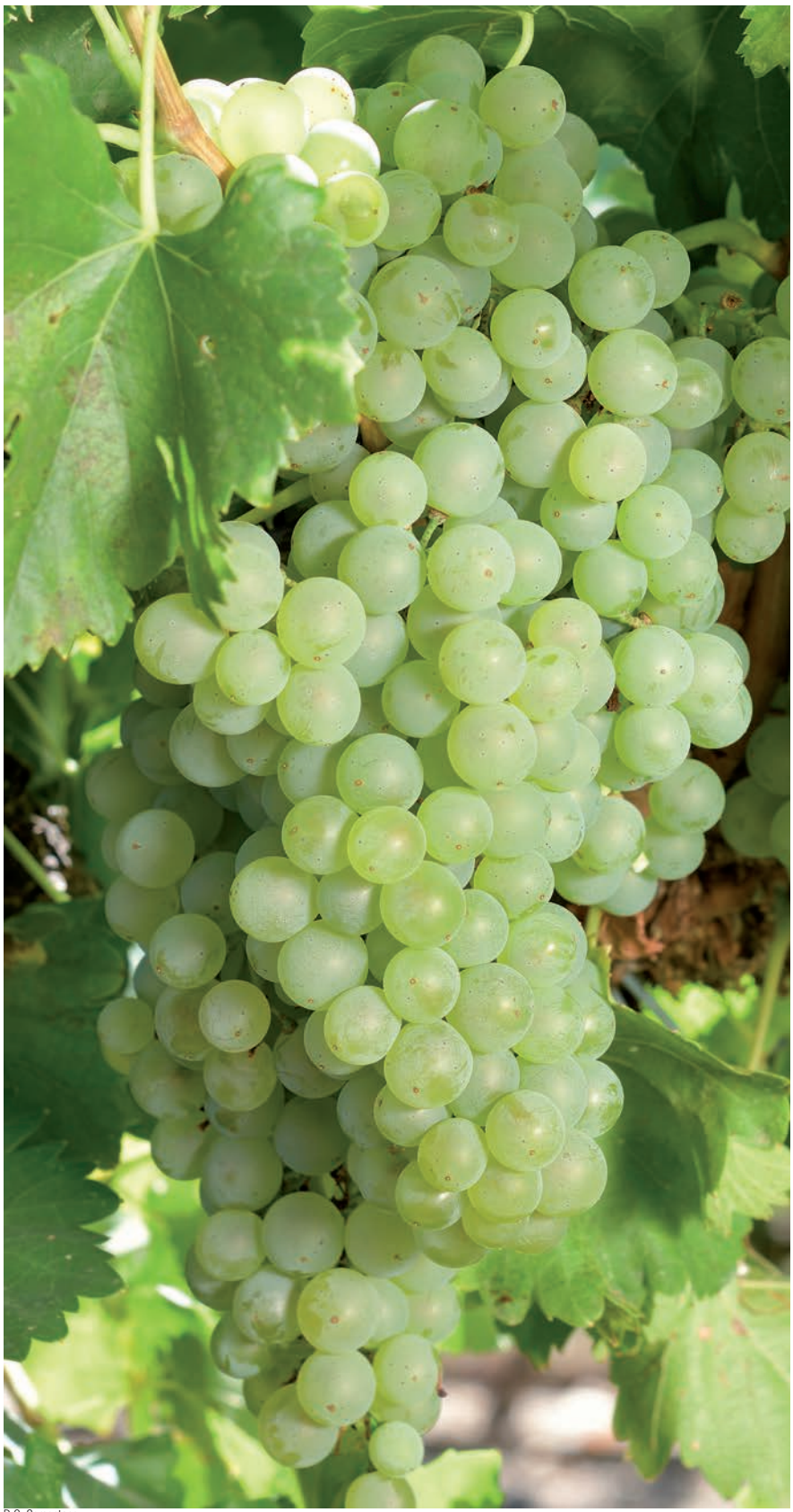
Uvas que reflejan el terruño en los vinos

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtíbera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel allá por el siglo III antes de Cristo.
Pese a su versatilidad, durante mucho tiempo en esta región la garnacha fue una variedad que nadie quería elaborar, y ese desprecio llevó incluso a que se arrancasen las cepas. En los últimos 20 años una nueva generación de productores han tomado como base esta uva para crear vinos con mucha personalidad. Para ello han controlando el rendimiento, tomando ventaja a las vides antiguas (de 30 a más de 100 años), y aplicando técnicas modernas en combinación con las antiguas tradiciones para incrementar la concentración. Así, actualmente el 80% de las nuevas plantaciones son de garnacha tinta autóctona que dan lugar a vinos muy demandados en el extranjero. Así, en la D.O. Campo de Borja, por ejemplo, exportan el 70% de la producción.
La garnacha aragonesa (tinta, blanca, peluda) se cultiva principalmente en la citada D.O.


D.O. Somontano



D.O.P. Calatayud


D.O. Somontano

Campo de Borja, pero también en las Denominaciones de Origen Calatayud y Cariñena. En la D.O. Somontano la encontramos en menor medida, blanca y tinta, en los viñedos más antiguos situados a grandes altitudes, y está presente asimismo en los Vinos de la Tierra del Bajo Aragón.

D.O. Campo de Borja

El patrimonio vitícola de la D.O. Campo de Borja –conocida como "El Impero de la Garnacha"– es muy rico en esta variedad de uva. Los viñedos más antiguos de la D.O. datan de 1203 y de las 4.000 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años. Sus producciones son bajas, pero inmensamente apreciadas enológicamente, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a los vinos. Respecto a la zonificación, sus características son las siguientes:

En la zona baja, con altitudes entre 350 y 450 metros, nos encontramos suelos pardo calizos y garnachas tanto en formación tradicional en vaso, como en espaldera. Es la zona de maduración más temprana y comprende los viñedos de Magallón, Pozuelo de Aragón… Sus vinos son cálidos, potentes y muy aromáticos.

La zona media se caracteriza por tener la mayor concentración y densidad de viñedo. Comprende los viñedos situados entre los 450 y 550 metros de altitud. Se encuentran los suelos de las terrazas del río La Huecha, afluente del Ebro y todos los suelos cascajosos y arcillo-ferrosos. Allí se encuentran los viñedos de Ainzón, Borja, Fuendejalón…. en un relieve de suaves laderas y buena exposición al sol. Sus vinos son muy complejos, intensos, estructurados y carnosos.



La Ruta de la Garnacha - Campo de Borja

La zona alta de la D.O, cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, corresponde a las estribaciones del Moncayo. Corresponden a los viñedos situados en las zonas Altas de Ainzón y Fuendejalón, así como a los municipios de Tabuenca, El Buste, Vera. Sus vinos son finos, sutiles y elegantes.

Destacar que los vinos tintos monovarietales de garnacha están gozando de un amplio prestigio en todo el mundo por su muy definida personalidad, calidad y complejidad que los convierten en algo único en el mundo.

D.O.P. Calatayud

El cultivo de la vid en la zona se remonta al siglo II a. C., confirmado con el hallazgo de un lagar en el pueblo Celtíbero de Segeda de gran importancia en la guerra numantina, situado entre los términos municipales de Belmonte de Gracián y Mara. La primera referencia escrita sobre la gran calidad de los vinos de la Comarca se remonta al siglo I y su autor es Marco Valerio Marcial, historiador que nació en la ciudad romana de Bílbilis. A finales del siglo XII los monjes del Cister promovieron la plantación de la vid en esta zona y fundaron el Monasterio de Piedra, y sus bodegas dan fe de la importancia de la vid en las tierras de su entorno.

En la década de los años 60 los viticultores se unen y crean las cooperativas. Posteriormente viendo la calidad de los vinos elaborados, los bodegueros solicitaron la creación de esta Denominación de Origen hasta su ratificación a finales de los 80.

La garnacha tinta es el mayor patrimonio de esta Denominación, con plantaciones que superan en muchos casos los 50 años de edad y que en la zona se denominan "viñas viejas". La adaptación de esta variedad en la zona es perfecta y de ahí su preponderancia respecto al resto de variedades. La garnacha es una variedad agreste en muchos casos injertada sobre Rupestris de Lot y más recientemente sobre Ritchtter 110. Como variedad de ciclo largo necesita sol para completar el ciclo vegetativo. Siendo una variedad que genéticamente tiene problemas de cuajado en la época de floración los viticultores de la zona realizan una práctica muy habitual como es el "desnietado" que consiste en suprimir los brotes laterales y apical de los pámpanos frenando el crecimiento vegetativo de la cepa y amortigua el corrimiento de la flor consiguiendo que todas las sustancias nutritivas vayan a parar a la flor.

La mayor parte de los viñedos de garnachas se encuentra ubicados en zonas de altura, (la zona de viñedos más alta de Aragón), en terrenos con elevada pendiente que favorece la aireación del viñedo evitando botritis, de muy difícil mecanización, realizándose la mayoría de las labores de cultivo de forma manual. El cultivo se realiza respetando el medio ambiente.

La gama de vinos que se elaboran en la D.O. Calatayud es muy amplia pero sobresalen los vinos tintos elaborados con la variedad garnacha tinta. Estos se han colocado a la cabeza en cuanto a las demandas del mercado. Son vinos tintos con un

D.O.P. Calatayud





Archivo Ruta de la Garnacha



D.O.P. Cariñena

En los últimos años una nueva generación de productores han tomado como base esta uva para crear vinos con mucha personalidad

ligero paso por barrica que les aporta aromas terciarios propios de la madera conservando la fruta de un vino joven. Destacan los vinos comercializados bajo el distintivo de "Calatayud Superior". Para su elaboración se utilizan uvas de la variedad garnacha tinta pertenecientes a viñedos de más de 50 años de edad y con unas producciones muy bajas, que no superan en ningún caso los 3.500 Kgs./ha.. En su composición, entra un 85% mín. de vino de la variedad garnacha tinta y el 15% restante con vino de otras variedades autorizadas. Son vinos de color rojo picota, con aromas de frutas del bosque y frutos rojos y su intensidad aromática deja entrever tonos minerales y balsámicos, envueltos en un toque de madera limpia, con buena entrada en boca, sabrosos, con intensa concentración de fruta y tonos tostados, que dejan un postgusto muy agradable.



Archivo Ruta de la Garnacha

D.O.P. Cariñena

El cultivo de la vid y la elaboración de vino en esta zona, como ya hemos comentado, se remonta a la villa romana de Carae (hoy Cariñena).

En 1696 se aprobó en la villa de Cariñena el llamado Estatuto de la Vid, con el fin de limitar las plantaciones en función de la calidad de la tierra donde fueran a ubicarse los viñedos. No es por lo tanto una casualidad que los catorce municipios aragoneses que integran la Denominación de Origen hayan sido pioneros a la hora de adquirir las obligaciones y los privilegios que ésta conlleva.

Es en los ochenta del siglo XX cuando se da el gran salto cualitativo en la elaboración del vino con la introducción de nuevos sistemas de cultivo, la inversión en tecnología y la adopción de nuevas prácticas enológicas.

La D.O.P. Cariñena abarca actualmente una superficie total de 14.183,25 hectáreas, repartidas por 14 municipios. Entre las variedades que se cultivan se encuentra la garnacha blanca (148 ha) y la tinta (4.710 ha). Con esta última se elaboran rosados, tintos, tintos de crianza y también vinos de licor.

Archivo Ruta de la Garnacha - Foto: Ramiro Tarazona



D.O. Somontano

Según documentos de la época, en el año 500 A.C. ya se cultivaba la vid en el Valle del Ebro y en el siglo II A. C. ya existía una importante producción de vino en esta zona. Un factor que influyó en el desarrollo del cultivo de la vid y su comercio fue el asentamiento de itálicos en el Somontano.

En el siglo XX, concretamente en los años 60, el nacimiento de la Cooperativa Comarcal Somontano del Sobrarbe –que aglutinaba a gran parte de los viticultores de la zona– supone la apuesta de la zona por la viticultura de calidad como motor de la economía y los primeros pasos del nacimiento de la Denominación de Origen Somontano que sería aprobada en 1984. A partir de ese momento, y sobre todo a partir de los años 90, la llegada a Somontano de grandes proyectos empresariales de bodega con fuertes inversiones coloca a los vinos Somontano entre los mejores de todo el país.

La llegada del siglo XXI Somontano supone un nuevo momento histórico marcado por la llegada de nuevas bodegas, la inversión de capital, el crecimiento en producción y comercialización y el reconocimiento a la calidad de sus vinos por parte de las guías especializadas más prestigiosas y de los consumidores. Entre las 15 variedades de uva con las que elaboran sus vinos se encuentran la garnacha blanca y la garnacha tinta. Los vinos tintos elaborados con garnacha de esta D.O. están muy adaptados al gusto actual: son vinos de buena graduación, afrutados y con excelente acidez.

La Ruta de la Garnacha

La Ruta de la Garnacha se extiende por la Comarca Campo de Borja, Vera de Moncayo y El Buste, a los pies del Moncayo, descendiendo por el Valle del Huecha hasta el Ebro. Al noroeste de la provincia de Zaragoza, a 60 kms de la capital, se accede a ella por la N-122 que une ésta con Soria o por la AP-68, de Zaragoza a Navarra, País Vasco y La Rioja. Los trenes de alta velocidad que llegan a Zaragoza o el aeropuerto de la capital aragonesa colocan a La Ruta de la Garnacha cerca de cualquier punto del país. Con sede en la localidad de Borja, la Asociación para la Promoción Turística de la Ruta de la Garnacha nace en el año 2009, pasando a formar parte del reconocido Club de Producto Turístico Rutas del Vino de España, coordinado por ACEVIN y la Secretaría de Turismo del Estado (Ministerio de Industria, Energía y Turismo). Los socios fundadores son la Comarca Campo de Borja y el CRDO Campo de Borja, reforzados posteriormente con la adhesión a la asociación de los diferentes municipios que delimita el territorio de la D.O. Campo de Borja. Además de estas entidades locales, la Asociación tiene un Grupo de Interés La Ruta de la Garnacha, donde se integran más de 30 establecimientos entre bodegas, restaurantes, alojamientos, comercios especializados, enotecas, bares de vinos, museos y centros de interpretación, etc... La Asociación para la Promoción Turística de la Ruta de la Garnacha nace por la necesidad de gestionar un destino turístico compuesto por el Campo de Borja, Vera de Moncayo y El Buste, vinculando su crecimiento a la cultura del vino. Desde hace años, en ambas institucio-



D.O.P. Calatayud

Archivo Ruta de la Garnacha



Archivo Ruta de la Garnacha



nes se habla de la conveniencia de realizar acciones conjuntas para promocionar turísticamente este territorio tomando como eje principal el enoturismo, aunque como entidad de gestión turística desarrolla paralelamente otros productos turísticos (ecoturismo, turismo fluvial y turismo religioso –Camino de Santiago-) que, en un futuro cercano, podrá ofertar y ser complementarios a su producto estrella: el turismo del vino.

Destacar que el paisaje de la ruta enoturística La Ruta de la Garnacha fue declarado, el día 30 de junio de 2015, Espacio de Interés Turístico de Aragón por el Gobierno de Aragón (EITA). Se trata del segundo territorio de la comunidad aragonesa en ser distinguido con esta denominación, ya que desde la concesión a las Hoces del río Mesa en el año 2006, ninguna zona había accedido a esta distinción. Entre las razones esgrimidas para esta concesión, figura la acreditación de que el territorio que abarca La Ruta de la Garnacha está conformado por 20 localidades (Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbuente, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Mallén, Maleján, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuenca, Talamantes, El Buste y Vera de Moncayo), unidas por el nexo común del paisaje vitivinícola de la garnacha y su extraordinario valor cultural y medioambiental.

El visitante que se que se adentre en la Ruta de la Garnacha descubrirá una gran diversidad de paisajes que se entremezclan en poco espacio: desde la frondosidad del soto natural del Huecha a las zonas áridas de Fuendejalón y Pozuelo, pasando por el bosque mediterráneo de Ambel, Tabuenca o Talamantes, sin olvidar el rico patrimonio cultural de cada municipio, la arquitectura popular de las bodegas en cerro (que datan del siglo XVIII), el Moncayo y, por supuesto, los viñedos y el vino. Todo esto, unido a una red de senderos, formada por 300 kilómetros balizados de los cuales el 90% son pistas rurales sin grandes desniveles, suponen que sean recursos atractivos para el enoturismo y el turismo activo, asociado a un paisaje singular.❋

Anayón

La marca premium de Grandes Vinos

La garnacha es, junto con la cariñena, la variedad de uva que mayor prestigio y satisfacción está dando a Grandes Vinos en la última década y ambas variedades encuentran su máxima expresión en Anayón, la marca premium de la Bodega líder de la D.O.P. Cariñena.

Anayón representa la máxima selección de su viñedo, dentro de su enorme variedad y diversidad, elegido por sus extraordinarias condiciones. Vendimia manual en cajas, elaboración y vinificación artesanal e individualizada y una selección de barricas que dan lugar a vinos de producciones limitadas y botellas numeradas.

Dentro de la gama destacan los Anayón Garnacha y Anayón Cariñena, premiados y reconocidos internacionalmente por su calidad, a los que recientemente se les han unido otros dos vinos con los que comparten protagonismo en sus variedades, Anayón Parcela 15 Cariñena y Anayón Parcela 81 Garnacha. Estos dos últimos sin embargo suponen otro paso adelante de Grandes Vinos en la búsqueda de la excelencia, son vinos elaborados de una única parcela y elaborados en colaboración con Joey Tensley, el "enólogo estrella de la región de California Santa Bárbara" según le describe la prestigiosa revista Wine Spectator, dentro de la nueva colección de la Bodega "Enólogos del Mundo".

La Parcela 81, se ubica en el Paraje de Calares, en Tosos a 687 metros de altitud, con una superficie de 1,27 hectáreas. Las viñas viejas plantadas en vaso tienen una antigüedad de 64 años y además de su extraordinaria calidad poseen otra característica especial, aunque se considera mayoritaria la garnacha con un 87,8% de la parcela, también se plantaron en la parcela cariñena y macabeo. Las tres variedades se vendimiaron y vinificaron conjuntamente, para que estas dos últimas aportaran su acidez y frescura a la garnacha, respetando el concepto de "vino de Parcela", en barricas de roble abiertas y con remontados a mano para potenciar al máximo la esencia del terroir, que se complementa posteriormente con un ligero paso por barrica de roble francés de segundo uso durante 3 meses.*

Más información: www.grandesvinos.com





NOTA DE CATA

Nombre: Anayón Parcela 81 Garnacha
D.O.P.: Cariñena
Variedad: Garnacha
Características: Color rojo cereza. Aroma a frutos rojos maduros con notas florales y hierbas del monte. Taninos suaves y persistentes. Versión elegante de la garnacha y su expresión madura realzada por la acidez. Envolvente, golosa, floral.



Bodega San Valero

Una garnacha muy particular

En la Denominación de Origen Protegida Cariñena, y por ende en Bodega San Valero –por compartir origen y ubicación–, cultivan y defienden la variedad garnacha con conocimiento de causa puesto que su patria chica está localizada en el corredor del Valle del Ebro en el que se encuentran.

Tras años denostada, ahora, por fin, crítica y público se han puesto de acuerdo para devolver a la garnacha su posición privilegiada.
Cultivada en medio mundo –Francia le dedica 91.000 hectáreas, Italia algo más de 6.500 y en Australia es la segunda tinta más abundante después de la syrah, por ejemplo– Cariñena puede decir orgullosa que la conoce bien desde hace siglos.
Bodega San Valero posee un total de 1060 hectáreas de esta casta, con edades que llegan incluso a superar los 100 años, y parcelas tan especiales como las que se ubican en el Monte Alcañiz, el Monte Ducay o las laderas de Encinacorba, en los somontanos de la Sierra de Algairén. La tipicidad de altitud, suelos, pluviometría y demás condiciones impuestas son las que definen el origen de estos vinos. Garnacha como estandarte y Cariñena como procedencia, con sinceridad, honestidad y pureza.
Los 500 socios de Bodega San Valero han sabido sacarle provecho a esta uva aguerrida que resiste tanto las sequías como las heladas. Saben trabajarla, sin duda. Y quizá por esta razón sienten un apego como hacia ninguna otra variedad –con el permiso de la cariñena, también autóctona y estimada–.
Aunque la tinta sea la predominante en estos suelos también la hay blanca, gris y tintorera. Pero en menor proporción que la indiscutible garnacha que todo el mundo conoce. En Bodega San Valero la utilizan para elaborar tintos, principalmente, pero también rosados y hasta un cava blanc de noir, de reciente factura y aterrizaje en el mercado.
En Bodega San Valero le deben mucho a esta cepa. A lo largo de muchos años de historia, tantos como los 75 que acumulan de manera empresarial, han llegado a conocerla perfectamente. Saben qué es capaz de mostrar y cómo se manifiesta en la copa. Por esta razón quisieron rendirle homenaje con la Bodega Particular de San Valero, una bodega con una serie de vinos que ponen en valor las características de esta uva interpretada a su manera.✻ **Más información: www.sanvalero.com**

Vinos particulares

Particular Garnacha Rosé, fresco y jovial, un extraordinario rosado elaborado con garnacha, variedad de origen aragonés.

Particular Garnacha Blanca, un blanco único resultado de un meteorito que cayó en Cariñena hace tan solo 75 millones de años, y elaborado en su totalidad con la variedad garnacha blanca.

Particular Garnacha derrocha aromas de buena intensidad –frutos rojos maduros sobre un fondo floral– y una boca equilibrada, amable y bien estructurada.

Particular Garnacha Old Vine, más maduro e intenso por su paso por barrica que ofrece mayor complejidad e intensidad.

Particular Garnacha Viñas Centenarias es el vino 'top' de esta gama, elevando al máximo la expresividad de esta casta.

Cava Particular Garnacha Blanc de Noir y Cava Particular Garnacha Blanc de Noirs Reserva, ambos cuentan con la particularidad de ser de los pocos cavas del país elaborados con garnachas que se conciben con cepas tintas.

NAVARRA

Arantza Hotel - Turismo Gobierno de Navarra



Riqueza vinícola y gastronómica

Mixtura (Pamplona)



La gastronomía y los vinos navarros son variados como su geografía. Productos de primera calidad que llegan al plato siguiendo recetas tradicionales o vanguardistas maridados con vinos blancos, rosados y tintos avalados por la Denominación de Origen Navarra. **INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR LA D.O. NAVARRA, RUTA DEL VINO DE NAVARRA, EL SERVICIO DE MARKETING E INTERNACIONALIZACIÓN TURÍSTICA DEL GOBIERNO DE NAVARRA Y LOS RESTAURANTES**

D.O. Navarra

Bodegas Beramendi -Turismo Gobierno de Navarra



D.O. Navarra





Ábraco (Pamplona)

Bodegas San Martín - Turismo Gobierno de Navarra



Desde Turismo de Navarra nos invitan a conocer la Comunidad foral desde el punto de vista vinícola y gastronómico: "La diversidad geográfica de Navarra deja también su huella en la gastronomía y dependiendo dónde te encuentres se te puede hacer la boca agua con un sabroso plato de caza del Pirineo, con los increíbles pinchos del casco antiguo de Pamplona, con un buen vino de la Zona Media o con unas delicadas verduras de La Ribera. Pero esto son sólo algunos ejemplos. Navarra es el Reyno de la buena mesa y aquí encontrarás distintas formas de disfrutarlo: en copa, en plato, para regalar, en una fiesta popular, en un museo o en tu propia casa ¿por qué no?".

Vinos con Denominación de Origen

Una de las principales características que definen a la D.O. Navarra es la gran diversidad de paisajes y climas que se dan en los cerca de 150 kilómetros que separan los extremos norte y sur de la región. Y es que aquí se produce una situación excepcional, prácticamente única en la Península Ibérica: la confluencia de los climas atlántico, continental y mediterráneo. La cercanía del Cantábrico, la influencia de los Pirineos y la bonanza del valle del Ebro permiten esta variada climatología.

Esta circunstancia marca profundamente el paisaje navarro, donde las más de 11.000 hectáreas de la Denominación de Origen se asientan en todo tipo de ecosistemas y situaciones de cultivo: laderas, riberas, mesetas y llanura. Ubicaciones que definen 5 áreas de producción diferenciadas: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja. Todo ello hace que la gama de vinos sea muy amplia, unos vinso que son reconocidos tanto a nivel nacional como internacional

Premios vinícolas

Decanter: 60 vinos navarros han sido galardonados en la última edición del concurso internacional Decanter World Wine Awards 2020 celebrado durante el mes de agosto en la sede del grupo editorial británico en Londres. Un jurado compuesto por más de un centenar de expertos entre los que han figurado 37 Masters of Wine han evaluado más de 16,518 vinos llegados de las principales regiones productoras del mundo.

Mundus Vini: 26 vinos de la Denominación de Origen Navarra han sido reconocidos en la edición estival del concurso internacional



Cómo son los vinos navarros

- Los **blancos** navarros, aunque cortos de producción son deliciosos, afrutados, frescos y ricos en aromas.
- Los **rosados** se encuentran entre los mejores del mundo; proceden de la garnacha y están elaborados con la técnica del sangrado, que es la más natural y antigua. Afrutados, frescos y limpios, con ligeras burbujas de carbónico y que deben consumirse jóvenes.
- Los **tintos**, elaborados mayoritariamente con las variedades termpranillo, garnacha, cabernet sauvignon y merlot, adquieren colores cereza con matices teja; son vinos frutales, potentes y sabrosos.
- Y por supuesto, no podemos dejar de mencionar el licor navarro por excelencia, el célebre **pacharán**, que muchas familias siguen preparando macerando en anís el fruto de las endrinas recogidas en el campo.

D.O. Navarra



que se celebra en Alemania. El certamen promovido por la editorial Meininger y que cumple su vigesimoséptima edición, es uno de los que cuenta con mayor prestigio en el ámbito vinícola. Un total de 120 expertos han probado y evaluado cerca de 4.500 vinos llegados de todo el mundo. Como resultado, se han otorgado 17 medallas de oro y 9 de plata con D.O.Navarra. Estos reconocimientos se suman a los 36 obtenidos en la edición de primavera del certamen.

Concurso Mundial de Bruselas: El medallero de la D.O. Navarra aumenta con los últimos reconocimientos obtenidos en la reciente edición del Concurso Mundial de Bruselas celebrado en la ciudad checa de Brno. El jurado ha evaluado más de 8.000 vinos que procedían de cerca de medio centenar de países. Como resultado cinco vinos de la D.O. Navarra han sido reconocidos con una medalla de oro y once con la de plata. Estos éxitos son un impulso al trabajo de las bodegas que ven de esta manera premiado su esfuerzo en la elaboración y producción de sus vinos.

Premios Berliner Wine Trophy: La 24 edición ha concedido diez oros y dos platas con Denominación de Origen Navarra. Según la organización, la edición de verano ha superado las expectativas en cuanto a los vinos participantes debido a las condiciones especiales provocadas por la pandemia de la Covid-19. En total, han llegado más de 6.000 muestras que provenían de cuarenta países. De ellos, el jurado que ha catado a ciegas durante once días, ha premiado a doce vinos de la Denominación de Origen Navarra. De éstos, diez con medallas de oro y dos con la de plata.

Challenge International du Vin: La Denominación de Origen recibe más de 20 medallas en la última edición del certamen internacional celebrado recientemente en Burdeos y en Bourg sur Gironde (Francia). El jurado de la edición número 44 del certamen ha evaluado más de 3.500 muestras de vino procedentes de 33 países. Las bodegas de la Denominación de Origen han sido premiadas con 21 medallas que atestiguan el reconocimiento internacional de los vinos Navarra.

Un nuevo chef con sol y estrella: Leandro Gil



La cocina de Leandro Gil (Tudela, 1986) es muy personal. Chef ligado a la tierra desde su infancia, Leandro se educó en los fogones de sus padres y abuelos, desde los que su pasión por la cocina creció y forjó después en restaurantes de renombre, como Akelarre, El Celler de Can Roca, El Molino de Urdániz, y Arzak, entre otros.

La inquietud de Leandro es plasmar el entorno que le rodea y en el que ha crecido, los bosques y huertas que pisaban sus abuelos y hombres de campo, en una búsqueda continua de ingredientes silvestres endémicos en la zona, por ejemplo, el té de roca, el escaramujo, o las bayas de saúco, que él redescubre en nuevas formas. Sus platos ponen en evidencia las mejores virtudes de su cocina: envergadura técnica, ligereza y sensibilidad estética a la hora de concebir las recetas. Platos contemporáneos con puntos de cocción medidos y una perfección que revela enormes facultades para el oficio.

Actualmente Gil es el Jefe de Cocina del espacio gastronómico La Biblioteca, del Hotel Muga de Beloso-Alma Pamplona. Aquí despliega su maestría técnica y sensibilidad creativa en un menú degustación que ha cosechado la admiración de los más expertos críticos gastronómicos, dentro y fuera de España.

Se trata de un pequeño restaurante abierto en junio de 2018 con capacidad para solo15 comensales ubicado en una pequeña estancia al lado de la cocina que lidera Gil.

Anteriormente, este espacio era utilizado por los clientes del hotel como biblioteca. Esta pequeña sala, antes dedicada a la lectura y hoy espacio gastronómico, sigue cumpliendo la misma misión: Recogimiento, reflexión, abstracción del mundo exterior para experimentar lo que ahí ocurre, para concentrarse en las creaciones del chef. Un chef que este año brilla 'de día y de noche': ha conseguido una estrella en la Guía Michelin 2020 y y un sol en la Guía Repsol 2020. Los inspectores de la Michelin dicen de él: "El joven chef Leandro Gil apuesta por una cocina de temporada tremendamente elegante y personal, pues elimina lo superfluo para cargar las tintas en utilizar todo lo posible tanto los vegetales de su huerto-jardín como las hierbas silvestres que recolecta allí mismo o en los alrededores, siempre con técnicas actuales, pocos productos bien combinados y unas elaboraciones aparentemente sencillas que nos hablan de su sinceridad a la hora de crear. ¡Cocina vanguardista de carácter sostenible, divertida y con emoción!".

Por su parte, la Guía Repsol apunta: "Leandro Gil es un especialista de las hierbas aromáticas, las plantas silvestres y la huerta navarra. Con ellas combina y despliega una cocina sofisticada y de raíces. Así, en los menús degustación las elaboraciones nunca llevan más de tres ingredientes. Por ejemplo, unos garbanzos en verde, suero de leche de cabra, fresas y regados con vinagre de manzana casero; un calabacín, oxalis y uva (uvas rellenas de oxalis, gelatina de agua de tomate y nieve de rábano picante) o un plato de pichón, algarrobas y café. Una forma de conectar con lo endémico".

Recuperación de las ventas

Julio trajo consigo a la Denominación de Origen Navarra un aumento de las ventas de vino de cerca del 16%. Durante dicho mes se comercializaron alrededor de cuatro millones de litros de vino, de los que el 62% eran tintos que de esta manera se convierten en los protagonistas del incremento. Estas cifras hacen que julio de 2020 haya marcado un hito en las estadísticas de comercialización de la D.O. Navarra de los últimos cinco años.

La subida llega marcada por el mercado interior que ha visto incrementadas sus ventas en más de un 33%. En concreto, es el Área 1 (Baleares, Barcelona sin A.M., Gerona, Huesca, Lérida, Tarragona y Zaragoza) la que ha mostrado un mejor comportamiento seguida del Área 6 que es el entorno natural de influencia de la D.O. Navarra (Navarra y País Vasco). En ambas zonas, son los vinos tintos los que muestran un mayor dinamismo, seguidos por los rosados.

"El desconfinamiento, las vacaciones, la apertura de la hostelería y las terrazas de verano han propiciado un aumento de las ventas de vino de nuestra Denominación de Origen en

La Biblioteca (Pamplona)



el verano. Cumpliéndose las previsiones con las que contábamos en el Consejo Regulador. Ahora toca prepararse para trabajar duro y afrontar el embate del último trimestre del año.", ha comentado Javier Santafé, director gerente del Consejo Regulador de la D.O. Navarra.
Este espaldarazo de la comercialización en julio ha provocado en los datos acumulados del año (de enero a julio) una cierta recuperación de la bajada que arrastran las ventas desde enero y lo llevan a un descenso del 15,5%. De esta manera, en 2020 se han distribuido más de 17 millones de litros de vino Navarra, el 70% de ellos en el ámbito nacional.

Vendimia 2020

En la segunda quincena de agosto se iniciaba en la D.O. Navarra una de las vendimias más tempranas de la historia.
Las primeras estimaciones realizadas por la sección de Viticultura y Enología del Servicio de Explotaciones Agrarias y Fomento Agroalimentario del Gobierno de Navarra (EVENA) apuntan a una cosecha de cerca de 76 millones de kilos de uva, lo que supone un aumento del 35% respecto a la campaña del año pasado que fue especialmente reducida. A fecha de hoy han entrado en las tolvas de las bodegas cerca de 25 millones de kilos de uva. Más del 70%

Consejos de enoturismo de la Ruta del Vino de Navarra

- **Cómo moverte:** **Puedes acceder a la Ruta del Vino de Navarra a través de tren regional, el autobús y el servicio particular.**
- **Déjate guiar:** **La mejor forma de conocer en profundidad algunas de las bodegas y espacios culturales enológicos de la zona es contratar los servicios de guías con gran especialización.**
- **Reserva en bodegas con anterioridad:** **La mayoría de las bodegas están abiertas, pero es importante realizar la reserva con anterioridad. Lo más recomendable es tener cita previa antes de realizar la visita. Planifica bien tu viaje, conoce las condiciones de la visita, la duración y sus precios antes de ir. Te ayudará a decidir el resto de la jornada.**
- **Catas y degustaciones:** **Muchas de las visitas a las bodegas acaban con una degustación o una cata de vinos. Es recomendable preguntar por las diferentes opciones que ofrecen las bodegas. Cada bodega plantea sus packs de forma diferenciada, incluso ofrecen otras posibilidades como catas y maridajes con producto local (queso o aceite, almuerzos, etc).**
- **Si bebes no conduzcas:** **Normalmente las visitas a las bodegas son en el entorno rural y requieren transporte en coche o autobús. Lo mejor es probar muchos vinos durante las catas, pero beber poco durante el trayecto. Dormir o comer en las bodegas que ofrezcan este servicio o en sus inmediaciones, resulta muy adecuado en este sentido si se depende de transporte particular. El enoturismo es la mejor forma de desconectar de lo cotidiano, así que lo mejor es no correr nunca riesgos innecesarios.**
- **Calzado y ropa cómoda:** **Las salidas diarias para recorrer la ruta del vino suelen ser largas y por terrenos diferenciados, por esto es recomendable siempre llevar calzado y ropa cómoda para evitar posibles caídas e incomodas rozaduras.**
- **La curiosidad enriquece:** **Detrás de cada vino hay mil historias que descubrir. Hay que tener curiosidad y preguntar en el trascurso de las visitas, en el plano del disfrute y con el objetivo de ampliar conocimientos.**

D.O. Navarra



Encuentra tu vino...

En Navarra podrás encontrar tu propio estilo de vino de entre un amplio abanico de posibilidades: desde los famosos vinos rosados hasta los jugosos tintos jóvenes, desde los deliciosos blancos de chardonnay hasta los grandes tintos de crianza y reserva, sin olvidar los seductores blancos dulces de moscatel.

corresponde a las zonas de la Ribera Alta y Baja que son las más tempranas en recoger la uva al estar ubicadas en los términos más meridionales de la región, para luego avanzar hacia los viñedos más altos y septentrionales. Con estas uvas la D.O. Navarra elaborará los blancos, rosados y tintos de la añada 2020 y los futuros vinos de guarda con ligeras o largas crianzas.

Turismo Gobierno de Navarra



Semana de la Cazuelica y el Vino D.O. Navarra

Una buena forma de conocer la cocina tradicional de la región es este evento que este año se celebra del 2 al 12 de octubre con la participación de una treintena de establecimientos que ofrecerán sus propuestas gastronómicas y maridaje con un Navarra.
El precio de la cazuelica es de 2,40 euros y más del 60% son aptas para celíacos.
Los máximos galardones a los que optan los concursantes son el Oro, la Plata o el Bronce. Serán entregados por un jurado integrado por siete cocineros profesionales. La final se celebrará el jueves, 15 de octubre.
Como novedad de la presente edición, el lunes, 5 de ocubre se celebrará a las 19 horas un Showcooking en directo retransmitido desde el perfil de Instagram de @hosteleria-navarra durante el que los ganadores de la edición de 2019 elaborarán sus cazuelicas con las que ganaron.

Cocina de vanguardia

Si preferimos cocina de vanguardia, debemos encaminar nuestros pasos a alguno de los restaurantes que destacan guías como Michelin o Repsol. El Molino de Urdániz (Urdániz), 2 estrellas Michelin, presenta una carta de autor firmada por David Yárnoz, un chef que define así su propuesta: "Mi cocina, es una cocina de sentimientos, en la que he interiorizado desde el primer momento el respeto por el entorno, la cercanía del producto, la calidad y la búsqueda de la excelencia".
Rodero, en Pamplona, con Koldo Rodero al frente, con una estrella Michelin y dos soles Repsol se reinventa cada temporada sobre una sólida base para sorprender con nuevas elaboraciones, basadas siempre en una magnífica materia prima. Europa, también ubicado en la capital y con una estrella Michelin y capitaneado por la chef Pilar Idoate, aúna delicadeza, finura y culto al sabor tradicional con aires actuales, convirtiendo sus recetas en sabores delicados.
Otra muy buena opción en la capital navarra es Ábaco, con dos soles Rpsol. La guía española define así su propuesta: 'Ábaco es Jesús Íñigo. Con unas sólidas raíces navarras y el legado de las cocinas vasca (Arzak', Akelarre) y catalana (elBulli), que tanto han marcado su trayectoria, la propuesta de su restaurante no ha dejado de afianzarse con el tiempo. En un lugar emblemático de Pamplona, el antiguo restaurante Hartza, se ha decantado por diferenciarse de sus cercanos gracias a dos menús de alto voltaje. Pero si lo que se desea son pintxos de calidad, aquí han ganado en dos ocasiones el Campeonato de Euskadi".
Y si estamos en Pamplona y lo que nos apete-

Restaurante Orgi (Lizaso)- Turismo de Navarra



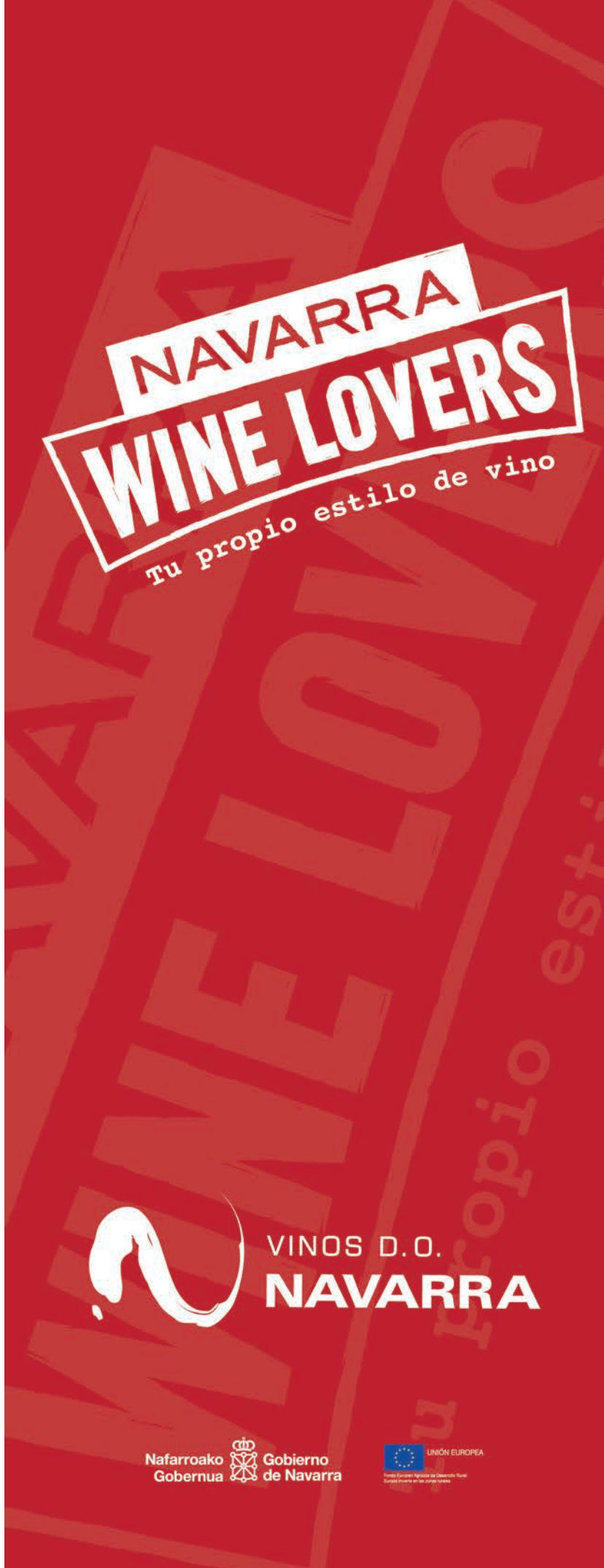
El Molino de Urdániz



ce es cocina nikkei la Guía Repsol recomienda Mixtura, con un sol: "La cocina nikkei echa raíces en Pamplona de la mano de dos emprendedores viajeros, Pablo de la Peña y Mary Paz Díaz. El chef limeño Eduardo Llop crea y fusiona con productos, técnica y estética impecables. Cebiches, tiraditos, gyozas, arroz chaufa, causa de atún, pan bao de pollo, lomo saltado, tatakis de atún rojo… Se puede comer de carta y también en varios menús cerrados a precios amables: Escapada Nikkei (28 euros) y De celebración (43 euros). La sala, dirigida por la chilena Valentina Hernández, también brilla con luz propia".

Por otro lado, los vegetarianos y amantes de las verduras y la comida sana deben reservar mesa en Verduarte (Pamplona) que también luce un sol. La Guía Repsol lo define así: "Como su nombre indica el protagonismo absoluto lo tiene la verdura de la Ribera en todas sus texturas, sabores, colores y formas. La huerta navarra y la buena mano del chef Nacho Gómara ('Akelarre', 'Kokotxa', 'Alameda'…) hacen el resto. Los pescados salvajes y las carnes siempre están al servicio de lo verde en este bonito restaurante con vistas, ubicado en lo más alto del palacio de congresos Baluarte de Pamplona. Wok de verduras ecológicas con langostinos salvajes al teriyaki; guiso de acelgas con colmenillas sobre carrilleras ibéricas…".

Finalmente, también estrena un sol Repsol y una estrella Michelin, el restaurante La Biblioteca del chef Leandro Gil.✻



Unsi Terrazas Tinto



Recuperar el pasado para escribir el futuro. Eso es lo que piensan en Unsi, así que hace unos años decidieron recuperar los viñedos de garnacha abandonados por su dificultad de acceso en el entorno de San Martín de Unx. El objetivo: reivindicar una variedad de la zona para elaborar unos vinos únicos. Y es que en estos parajes, donde la vegetación de matorral (tomillo, romero, lavanda, enebro y carrasco) rodea a los viñedos, es donde la garnacha expresa todo su potencial. El resultado del proyecto de recuperación de garnachas en la Baja Montaña de Navarra es este vino que hoy nos sugieren: Unsi Terrazas Tinto. Un vino cuyo nombre hace referencia a las uvas que proceden de una cuidada selección de terrazas de la zona, donde la disparidad de niveles, alturas y suelos se mezclan creando una sensación única que no deja indiferente a nadie. Unsi Terrazas Tinto ha sido premiado con medalla de Oro en concursos de vinos internacionales como Mundus Vini y Berliner Wein Trophy, ambos celebrados en Alemania en este 2020. Además, en 2019 y 2020 Unsi Terrazas Tinto ha sido seleccionado por la D.O Navarra como el mejor vino tinto criado en barrica.*

Seleccionado por la D.O Navarra como mejor vino tinto criado en barrica tanto en 2019 como 2020.



NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: Tras pasar seis meses en roble francés, se obtiene este vino de tonalidades violáceas que transmiten vivacidad. Aromas a frutos rojos (frambuesa, fresa...) con notas florales de violeta (caramelo de violeta) y monte bajo (tomillo y romero). En boca resulta potente en sabores y aromas, fresco y de tanino goloso. Vuelven las notas florales dulces y la fruta roja.

PROYECTO UNSI SL NAVARRA
Anecoop Bodegas
Monforte, 1 - Entlo. 46010 . Valencia
Tel. 963 938 500
www.anecoopbodegas.com

Chivite La Zorrera

NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: Presenta un color cereza oscuro de buena intensidad, con matices violáceos. Su aroma es intenso de marcado carácter varietal con predominio de la fruta roja (fresa en confitura, grosella) acompañada de una gran complejidad, donde destacan unas sutiles notas florales, un suave fondo herbáceo y una elegante mineralidad. En boca es corpóreo, untuoso, con una excelente acidez y un largo y persistente final.

J. CHIVITE FAMILY ESTATES, S.L.
Carretera NA-132, Km. 3,1
31132 Villatuerta (Navarra)
Tel.: 948 811 000
www.chivite.com



Este primer vino de parcela de la bodega "nace de la atenta mirada al terreno, a esas parcelas a las que llevamos años observando, viendo las diferencias que expresan y las características que manifiestan al ser vinificadas. Esta, La Zorrera, muestra una identidad muy marcada y una altísima calidad", comenta Julián Chivite.
"No hay grandes singularidades en la elaboración –afirma el enólogo César Muñoz– la premisa que manda en su elaboración es el respeto por la tipicidad y eso nos lleva a una enología sencilla, eso sí, con las máximas exigencias. Normalmente ocurre que según la zona de producción nos encontramos con garnachas con unas cualidades u otras, pero resulta complejo encontrar un monovarietal de garnacha que las reúna todas: frescura, cuerpo, expresión frutal, gran complejidad, mineralidad... es el terruño en estado puro".
Chivite La Zorrera – acogido a la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra 3 Riberas– es un vino original, único en su variedad, con la estructura de un vino de guarda y la frescura de un vino blanco. Muy complejo en nariz y con la capacidad de sorprendernos en los próximos años. Es una edición limitada y numerada de 5.283 botellas.*

El primer vino de parcela de Chivite



Albret 'El Balcón'

Existen rincones de la tierra donde lo hostil es un privilegio. En ese entorno hostil crecen los viñedos en los que cada rincón, una loma, un recodo o un meandro se convierten en lugares únicos y especiales. Viñedos que nos regalan un conjunto de vinos personales, limitados y exclusivos, fieles a la tierra que los vio nacer. En una de esas pequeñas fincas crecen los viñedos con los que se elabora Albret 'El Balcón'. Las raíces de las cepas se hunden en suelos de gravas y arenas con cantos rodados, bajo el que



un perfil de arcillas hidrata y nutre las plantas. Las características especiales de estos suelos permiten limitar la producción, a la vez que la alta presencia de gravas mejora la maduración de los taninos. El resultado es un vino lleno de sensaciones, complejo y elegante, que se revela lentamente con suavidad y persistencia. El objetivo de conseguir un vino de tales características obliga a Finca Albret a cuidar al máximo el fruto del viñedo preocupándose al máximo de mantener un proceso de elaboración lo más natural posible. Todo para asegurar que la tierra de Albret se refleja en sus vinos.❋

Un vino lleno de sensaciones



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo, merlot y cabernet sauvignon
Características: Color rojo cereza picota. Destacan intensos aromas a ciruelas, fresas silvestres y cerezas maduras. La fruta roja se ensambla perfectamente con los aromas de su paso por barrica, destacando las nueces, el cacao y la vainilla. En boca destaca su equilibrio, elegancia, complejidad y persistencia.

ALBRET
Carretera Cadreita – Villafranca, s/n
31515 Cadreita (Navarra)
Tel.: 948 406 806
www.fincaalbret.com

Bodegas Pagos de Araiz



Con la adquisición de la Finca de Pagos de Araiz, en Olite, por parte de la familia Masaveu en el año 2000, germinó un proyecto fresco y atrevido en la tradicional D.O. Navarra. Esta apuesta comenzó con la construcción de una bodega absolutamente vanguardista de estilo château situada a las afueras de la villa medieval de Olite. En los tres años siguientes, se plantaron, en esa finca de 400 hectáreas, 240 de viñedos propios alrededor de las instalaciones de distintas variedades de uvas (tempranillo, graciano, garnacha, merlot, cabernet sauvignon y syrah).

Un proyecto fresco y atrevido

Su innovadora forma de gestión y su amplia oferta enoturística, conecta Pagos de Araiz al peso histórico, natural y vitivinícola del entorno con el arte y la gastronomía.

Los esmerados cuidados en viñedo y bodega constituyen el éxito de su desarrollo enológico. Esta bodega conecta el campo con una tecnología puntera de última generación, que da como resultado la elaboración de cinco vinos bajo la marca Pagos de Araiz, cuya imagen se renovó a principios de este año, y Blaneo, la marca compuesta por dos vinos monovarietales. Los vinos de esta bodega han conquistado a los más exigentes consumidores y expertos catadores del planeta; cosechando premios y reconocimientos que animan a la bodega a continuar mejorando cada día. Numerosos países de todo el mundo disfrutan de los vinos de Pagos de Araiz, cuya presencia está consolidada en España y en los principales mercados internacionales.

Además de Pagos de Araiz en la D.O. Navarra, Masaveu Bodegas está presente en otras zonas del país: Murua (DO.Ca. Rioja), Fillaboa (D.O. Rías Baixas), Leda (Vino de la Tierra de Castilla y León) y Valverán (Asturias).❋

BODEGAS PAGOS DE ARAIZ
Camino de Araiz, s/n · 31390 Olite (Navarra)
Tel.: 948 926 963 · www.bodegaspagosdearaiz.com

SkyWine

Expertos en vinos italianos

Fundada en el año 2013, SkyWine es una agencia que representa en España a grandes firmas de la enología italiana, con el propósito de darlas a conocer en nuestro país.







Los vinos italianos son cada día más demandados en España, abarcando esta expansión a una amplísima gama de etiquetas de bodegas repartidas por todas las zonas vitivinícolas del país transalpino. Para acercarlos a los consumidores españoles nació SkyWine. Su objetivo principal: acompañar a productores y clientes en el apasionante mundo de la enología italiana. Con una sólida experiencia de más de 25 años, SkyWine representa a bodegas del más alto nivel internacional.

El catálogo de SkyWine es un viaje por el mundo de los vinos italianos que nos describe la extraordinaria riqueza de biodiversidad y tradición de una tierra vinícola antigua y única. Cuentan con productores como Marchesi Antinori y Tenuta San Guido de Tos-



Sus tres grandes bazas son...

- **Experiencia:** Con más de veinte años de experiencia en el mercado de vinos y licores italianos, SkyWine ha cambiado la visión de la distribución en España.
- **Grandes marcas:** Su afán principal es distribuir las marcas representadas a través de mayoristas en toda España.
- **Distribución:** En la Comunidad Valenciana distribuyen directamente a clientes del canal HORECA, privados y enotecas.
- **Wine & More:** Tienda y distribuidora en Mallorca abierta hace dos años.



Desde este año son agentes oficiales de Jermann, prestigiosa bodega de Friuli

Bodegas representadas

- Antinori
- Alois Lageder
- Arnaldo Caprai
- Berlucchi
- Ca'dei Frati
- Castello della Sala
- Guado al Tasso
- Jacopo Poli
- Jermann
- Prunotto
- Tasca d'Almerita
- Tenuta San Guido
- Tenuta di Biserno
- Tommasi
- Tormaresca

cana, Jermann de Friuli, Berlucchi y Cà dei Frati de Lombardia, Tommasi de Veneto, Jacopo Poli y sus grappas de Veneto.
La sede de la agencia de distribución se encuentra en Valencia.

Tintorera Wine: tienda de vinos y restaurante

En su obsesión por dar a conocer el vino italiano, SkyWine dispone en Valencia del espacio Tintorera Wine. Aquí tanto el profesional y conocedor de vino como aquél que se adentre por primera vez en este mundo podrá contar con el asesoramiento de los especialistas de SkyWine.
En este espacio se programan diferentes actividades de formación, desde un nivel básico de iniciación al vino italiano, hasta catas temáticas regionales. El cliente privado también tiene su espacio. Por las mañanas, Tintorera ofrece su tienda de vinos con servicio a domicilio incluido, mientras que por las noches, es un "Wine Restaurant" donde el mejor vino se acompaña de la mejor oferta gastronómica.
El vino italiano, pese a que su demanda va poco a poco en aumento, es todavía un gran desconocido en España por eso desde SkyWine han pensado en tener un "instrumento" como Tintorera para acompañar a los clientes en todo el proceso de descubrimiento de estos grandes vinos, sus terruños y variedades. Así, dan a conocer de primera mano la variada geografía vinícola italiana que unida a una climatología muy diversa, ofrece como resultado una biodiversidad única en el mundo.
Los clientes de restauración cuentan con un servicio integral para sus establecimientos que incluye formación de personal de sala y asesoramiento sobre el vino italiano, gestión integral de cartas de vinos, organización de eventos e ideas de maridaje.❋

Más información: www.skywine.wine
www.wineandmore.wine
www.tintorera.wine

Filosofía y objetivos de la empresa

A través de Skywine las bodegas y destilerías tienen un interlocutor que "acorta" las distancias entre productor y cliente pudiendo presentar todas las referencias en catálogo con un hilo directo que consigue mejorías de comunicación, precios y promoción.
Su principal afán es llegar a distribuir las marcas representadas a través de mayoristas en cada provincia de España y llegar así a la restauración nacional, donde el cliente pueda conocer y disfrutar de los grandes vinos que ofrece Italia, nuestro país vecino.

FONDILLONES y MOSCATELES



Aliados de los productos otoñales

El Fondillón es un tesoro enológico que a punto estuvo de perderse en el olvido, con siglos de historia y repleto anecdotario. La uva moscatel, por su parte, es una de las variedades primigenias de la historia de la humanidad y con ella se elaboran vinos desde hace siglos. Ambos, fondillones y moscateles, son ideales para acompañar los productos que nos trae el otoño.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

El otoño nos trae un sinfín de productos de temporada como castañas, boniatos y membrillos, que en esta estación se encuentran en su mejor momento. Además, a finales de mes, con la llegada de la Festividad de Todos los Santos, aparecen en las pastelerías dulces típicos de estas fechas como panellets o huesos de santo. Todos ellos son perfectos para maridar con un Fondillón o un Moscatel. Vamos a conocer un poco mejor estos dos tipos de vino.

Fondillón

El Fondillón es unos de los seis vinos a nivel mundial que tienen nombre propio y el derecho de poder exhibirlo en su etiquetado, junto a otras grandes nomenclaturas como Jerez, Champagne, Cava, Tokaj y Oporto, un privilegio otorgado y regulado por la normativa de la Unión Europea. Esto nos puede dar una idea de la importancia y el reconocimiento actual de este vino histórico, este tesoro enológico que a punto estuvo de perderse entre las telarañas del tiempo y el olvido, con siglos de historia y repleto anecdotario.

Orígenes

Los orígenes de este néctar están ubicados en los desaparecidos viñedos de la huerta de Alicante, Muchamiel y San Juan de Alicante, en las partidas de la Condomina, Orgegia, Fabraquer, Ravalet y Benimagrell, de la propia ciudad de Alicante.

Los orígenes históricos de la Huerta de Alicante no se saben de forma precisa, aunque los restos arqueológicos ponen de relieve un poblamiento romano, los investigadores sostienen que su origen es árabe, es a partir de 1.258, tras la Reconquista de Alicante por Alfonso X, cuando se procede a la cesión del uso y aprovechamiento de las aguas de riego a los alicantinos y se puede acceder a una mayor base documental para conocer su desarrollo y evolución histórica; compartían un mismo sistema de riego a través de acequias con aguas procedentes del Montnegre y posteriormente del embalse del pantano de Tibi hoy desplazadas al interior de la provincia, en las comarcas del Alto y Medio Vinalopó, focalizado en localidades como Monóvar, Pinoso o Villena. Era hábito frecuente divisar en el puerto de la ciudad capital los barriles, llamados "pipas" o "bocoys" atestando el actual paseo y dicho puerto,

D.O. Alicante



prestos a embarcar rumbo a diferentes destinos, tanto nacionales como mayoritariamente extranjeros, pues aparte de ser muy requerido y apreciado, llegó a ser el vino más caro del mundo. Para hacernos una idea aproximada, en la época del propio Juan de Maisonnave, Director de Agricultura a finales de 1800, y primer Presidente de la Sociedad Vitícola y Enológica, y encargado de estudiar y valorar la expansión de la temida plaga de la filoxera, el Fondillón se pagaba a 800 francos el hectólitro, los vinos de Málaga a 135, el Oporto del vecino país a 153, el Jerez a 204, mientras que los de Valdepeñas se pagaban a 60 francos, para aproximarnos a la importancia y valor económico del néctar alicantino.

Restaurante Beat



Croqueta de Sésamo negro, Brioche vapor con Atún Rojo y Pericana, y nuestro fondillón con caldo vegetal

Características

Pero analicemos qué es el Fondillón. Es un vino llamado rancio, en el más amable del sentido de este apelativo, pues muchas veces requerimos esta palabra para describir algo caduco, fuera de sus condiciones óptimas, poco favorecido, "viejuno"; pero en el caso de los vinos es un parámetro de tipología, definida algunas veces por su crianza, en ocasiones en damajuanas, toneles, fudres, etc. que atestiguan su envejecimiento y comportamientos organolépticos. En el caso del Fondillón lo analizaremos posteriormente.

Partimos de la base de que el Fondillón, o "Fondellol", en su acepción en valenciano, que se refiere con toda probabilidad al fondo del barril, la madre, es elaborado con la uva monastrell exclusivamente, como antaño.

Una uva autóctona del Levante español (Alicante, Yecla, Bullas, Almansa), de maduración tardía y que requiere de factores de insolación altos, sensible a la pluviometría, uvas que requieren de sobremaduración en la propia vid, por eso encuentra su hábitat idóneo entre los valles del Manyá y el de Salinas. Es una uva capaz de resistir dicha sobremadura-

En las primeras décadas del siglo XIX el fondillón era el vino más caro del mundo



D.O Jerez-Xérès-Sherry

ción hasta finales de octubre, comienzos de noviembre, sin llegar a pudrirse, y que alcanza los 16 grados Baumé naturales, siendo ésta una diferencia notoria y diferenciadora con otros vinos, tales como los del Marco de Jerez, pues el Fondillón no se encabeza vínicamente como estos últimos, ni se fortalece como muchos Oportos, pues sus grados son resultado y bendición de su nacimiento, crianza y envejecimiento, llegando hasta los 18/23 grados en su fermentación y trasformación de los azúcares, siendo esta, como explicamos, una crianza puramente biológica. En ocasiones, muchas, puede nutrirse dicha sobremaduración de alguna ayuda, tal como el asoleamiento de la uva, una vez cortada, sobre cañizos de mimbre, durante un periodo aproximadamente de dos semanas, oreados al viento en "riuraus", o "safareigs", terrazas o porchadas abiertas en estudiados ángulos que ventilan e impiden que se pudran los frutos de la vid. Su sistema de crianza, similar al de Jerez en algunas formas, se establece por el sistema de escalas o correderas, es decir vaciando una porción de la barrica, usualmente mínima, nutriendo otra y enriqueciéndose de una anterior, asegurando que su vejez sea casi perpetua.

Auge

Su auge, su fama mundial alcanzada fue incomparable, traspasó fronteras, llegando a inspirar a insignes, ilustrados, reyes, emperadores, poetas y un sinfín de contemporáneos de diferentes épocas y oficios que dieron fe de sus bondades, de la talla de William Shakespeare, Emilio Salgari, Daniel Defoe, Joseph Townsend, Fiedor Dostoyevsky o Alejandro Dumas, quien hace referencia al Fondillón a través de la narración de su personaje encarnado en el Conde de Montecristo; Óscar Wilde, el propio rey francés Luis XIV de quien se dice que moribundo por la gangrena en sus últimos días solo se alimentaba de galletas mojadas en Fondillón, o el rey Felipe II, del que escribía su cocinero en referencia a su debilidad por dicho vino alicantino en su libro "Conduchos de Navidad"; también el Fondillón fue compañero de navegantes como Magallanes o Juan Sebastián Elcano entre muchos otros.



Membrillo Emily

Ocaso y resurrección

Su ocaso, aunque reforzado en épocas difíciles como la plaga del oídio y la filoxera, por países como Francia o Alemania, que fueron los primeros afectados, y que se nutrieron de los vinos españoles y en especial del que nos ocupa, hasta que la plaga también arrasó nuestro país, dando al traste con unos planes de expansión y riqueza que se prometían inmensos (se llegó a decir que "diez años más de tratado con Francia y Alicante podría haber empedrado el Paseo de La Explanada con luises de oro").

Debido a la plaga que asoló el mundo vinícola, y a un cambio de costumbres y modismos, el Fondillón cae en el olvido, todo apunta a que es una extinción casi segura, sus secretos peligran, es el rinoceronte blanco de los vinos… pero, Juan de Maisonnave, político alicantino de origen francés, que hemos nombrado anteriormente, es el que alerta a la comarca sobre el inminente problema de la plaga, y que retrasa notoriamente la llegada de esta, nos hace un importante legado, pues dona a su heredero, un sobrino llamado Eleuterio Llorca, una barrica de Fondillón solera 1871, de cuya madre los bodegueros locales rescatan, nutren y recuperan los valores del actual Fondillón de Alicante. Una noble herencia asegurada en su continuidad para que todos continuemos degustando estos rescatados tesoros enológicos.



Vintae

Moscatel

Otro de los grandes pilares de la viticultura y enología de nuestro país. Un versátil tesoro, una de las uvas primigenias de la historia de la humanidad. Sus orígenes, aunque difusos, expresan la entrada de la uva desde África, concretamente desde la ciudad egipcia de Egipto. También se sitúa su introducción por los griegos en Francia y su posterior difusión. Tal como fuere, ya tenemos referencias de Homero en sus escritos y valoración de esta uva, expresando lo apreciada que era y refiriéndose a sus frutos como: "eran dulces como la miel" y que con ellas se organizaban las fiestas en "honor a los dioses".

Conocida también como moscato, muscat (del latín muscus), moscatel de Málaga, moscatel de setúbal en Portugal, morisco, moscatel romano, moscatel de Alejandria, zibibbo en Malta, etc. es una variedad tremendamente versátil y de gran expansión mundial, pues con ella se elaboran vinos dulces (tanto encabezados como en dulce natural), espumosos, secos, de hielo, en mosto, como uva de mesa, pasas, e incluso de tipo "Orange Wine", al igual que su uso puede ser tanto en monovarietal como coupage o "blend" acompañando a otras variedades blancas, o como se hizo durante muchos años para reducir la acidez de vinos de otras regiones e incluso países. Su importancia es tan clave en la historia de la viticultura y enología, que incluso influyó en la arquitectura, especialmente en Alicante, con la construcción de las porchadas o "riuraus", terrazas abiertas en varios ángulos para propiciar su asoleamiento y ventilado; también el escaldado de la pasa, hoy una técnica casi extinguida, y que en hornos rudimentarios se hervía dicho fruto deshidratado.

Zonas de producción

De racimos grandes, poco compactos, pulpa blanda, muy aromática, floral y jugosa, es de maduración normalmente precoz, resistente a la sequía, pero muy sensible a los insectos y sus enfermedades y plagas como el oídio y la mildiu. Las zonas más influenciadas de nuestro país, o donde gozan de mayor significado las uvas de moscatel son Cataluña (de gran representación especial los de la zona de Priorat), Cádiz (incidencia en la ligereza de los moscateles de Chiclana o Chipiona, de suelos más arenosos), Málaga (donde existen formas de elaboración curiosas como el añejamiento del vino en damajuanas de cristal a la intemperie), Jerez (donde esta obra de arte de la variedad moscatel nace con la pasificación del fruto tras la vendimia y ese mosto concentrado en azúcares se fermenta parcialmente al encabezarse con alcohol para pasar a una crianza oxidativa delicada en el sistema de criaderas y soleras para mantener el frescor y la fruta), Alicante, Valencia, Navarra, Canarias (especialmente Lanzarote, de carácter volcánico y más ferruginoso por tanto, usando la moscatel gordo y del morado). Finalmente debemos mencionar otra de las importantes y comunes elaboraciones en la zona de Levante: la Mistela, elaborada partiendo de la variedad que nos ocupa, y cuya acepción llega del latín mixtum, mixtela, o mistella. Muchos piensan que es lo mismo moscatel que mistela, siendo este último un subproducto, insistimos, elaborado a partir de un tipo de variedad.❋



D.O Jerez-Xérès-Sherry

Bodegas Bardos

Viñedos extremos en la zona más desconocida de Ribera del Duero





A más de 960 metros de altitud, en el Páramo de Corcos, la zona más dura de Ribera del Duero, se encuentra Bodegas Bardos, el proyecto ribereño de la Compañía de vinos Vintae. Una colección de vinos fruto del esfuerzo y la valentía de los hombres y mujeres que dedican su vida al viñedo en una tierra de extremos.

Bodegas Bardos se ubica en Fuentemolinos (Burgos). Para instalarse en la D.O. Ribera del Duero, Vintae buscó la zona con mayor altitud, el Páramo de Corcos, 10.000 hectáreas que viven todo el año bajo temperaturas extremas y en las que se consigue la uva de mayor calidad de la D.O. El Páramo es una planicie situada 960 metros de altitud, entre los pueblos burgaleses de Fuentemolinos y Moradillo de Roa, una zona que soporta temperaturas de 40 grados en verano y -15 en invierno, y donde solo las mejores cepas sobreviven para dar una uva excepcional.

Por eso Bardos hace honor a los viticultores que podrían vivir mucho mejor en zonas más amables, pero que prefieren mantener un legado de varias generaciones cuidando de sus viñedos con sus propias manos en el Páramo.

Bodegas Bardos elabora tres vinos tintos en los que la uva tempranillo es la protagonista: Bardos Romántica Crianza, Bardos Reserva y Bardos Suprema. A estas tres referencias se une un verdejo de Rueda, Bardos Verdejo, elaborado a partir de viñedos ubicados en La Seca (Valladolid).

Las etiquetas de Bodegas Bardos están vivas

La experiencia Bardos comienza antes de abrir la botella. Las etiquetas de la bodega cobran vida a través de la pantalla del teléfono gracias a la realidad aumentada. Los vinos incluyen un código QR que el usuario escanea para descargar la App Bardos, disponible para IOS y Android. Al enfocar la botella con la cámara de su móvil descubrirá los secretos de la zona más dura y extrema de la Ribera del Duero, el Páramo de Corcos, donde se ubican la bodega y los viñedos de Bardos, a donde el consumidor se trasladará a través de cuatro poesías visuales y sonoras en las que se convierte cada etiqueta.

"Con el uso de esta tecnología, desde Bodegas Bardos queremos llegar a un nuevo público del vino que no tiene complejos, es abierto y receptivo a las novedades, a dejarse llevar", explica Ricardo Arambarri, CEO de Vintae. Además, al descorchar la botella volverá a surgir el espíritu de los "Bardos" del vino, ya que cada corcho lleva impreso un pequeño poema que invita al consumidor a disfrutar del presente, creando así una experiencia de 360º para los sentidos.✻

Más información:
ww.vintae.com
www.bardos.wine

Bodegas Riojanas

Un viaje a través de 130 años de historia

En Bodegas Riojanas son conscientes de que no es lo mismo visitar una bodega que “sentir” una bodega. Ofrecen un contacto más intenso, con sorpresas, historias, vivencias y emociones. ¿Te lo vas a perder?



Bodegas Riojanas es una de las 13 bodegas centenarias de Rioja, fundadoras de la denominación. Para conocer mejor sus instalaciones, sus vinos y su historia, nos proponen un viaje a través de sus 130 años de historia en los que el mimo y cuidado en la elaboración y su pasión por el vino se palpa en cada rincón.

Viaje enoturístico

La visita comienza por el edificio original, fundado en 1890, el cual ha sido habilitado como Salón-Museo en el que se exhibe una muestra de utillajes, herramientas y maquinaria vinícola utilizadas durante el último siglo. Se recorren las ampliaciones que se han llevado a cabo a lo largo de los años, descubriendo los distintos métodos de elaboración y crianza que han convertido a Bodegas Riojanas en un referente en la elaboración de vinos premium con marcas tan reconocidas como Monte Real o Viña Albina.

Sala Sensaciones del Vino

La 'Sala de Sensaciones del Vino' de Bodegas Riojanas plantea un recorrido interactivo que invita a ejercitar los sentidos y almacenar en la memoria el amplio abanico de sensaciones que percibimos al disfrutar de una copa de vino. Cuenta con tres zonas: La zona visual permite apreciar la evolución del color de los vinos en función de su crianza y averiguar así su edad y proceso de elaboración. En la zona olfativa se invita al visitante a adivinar 12 aromas característicos del vino a través de un juego olfato-vista y en la zona táctil encontramos desde la vid, el raspón y los hollejos, hasta una duela de barrica.

La última incorporación a esta Sala es el audiovisual "Los Sonidos del Vino", que permite descubrir la multitud de matices sonoros característicos del mundo del vino.

Datos útiles

Visita a Bodega y Sala de Sensaciones con aperitivo y cata de 3 vinos.
Duración aproximada: 90 minutos.

Horarios: De lunes a domingo con reserva previa.
Reservas:
- **Tel:** 941 454 050
- **Mail:** rrpp@bodegasriojanas.com
- **Web:** www.bodegasriojanas.com/visitas

Experiencia interactiva

Siguiendo con la experiencia interactiva, en Bodegas Riojanas han habilitado un cementerio con 126 nichos en los que reposan botellas históricas que van desde 1888 hasta 2011. Para convertirlo en un circuito ameno y divertido, han acompañado cada año del hito cultural, social, político o deportivo más relevante acontecido en esa fecha.

Como broche final a la visita, el recorrido finaliza siempre con una degustación de vinos de la bodega acompañada de un aperitivo. ✻ **Más información: www.bodegasriojanas.com/visitas**

Tula

Cocina libre, directa y sin artificios

Esas tres palabras resumen la esencia de Tula, un bistró mediterráneo que destila sencillez e informalidad cuando se entra por la puerta. Una sencillez que también encontramos en la estética de los platos y que contrasta con la complejidad que se aprecia en el paladar. **POR LAURA MORALES**



Borja y Clara –sus artífices– definen así la propuesta de Tula: "Podríamos definirlo como un pequeño bistró mediterráneo. Con una ocupación de 26 personas como máximo, contando la pequeña terraza que ponemos en verano, Tula es un restaurante donde cocinamos lo que nos ofrece la temporada. Platos de cuchara, caza, setas, pescados, tubérculos, vegetales, carnes... En Tula se improvisa a diario sin saltarnos las bases que poco a poco nos hemos ido marcando. Se trabaja también una cocina de aprovechamiento que, llevada a un restaurante de dimensiones más amplias sería muy complicado desarrollar, pero que cuando das de comer a una media de 22 clientes por servicio es tremendamente interesante. La cercanía con el cliente, esa sensación de estar en el comedor de tu casa, la calidez y acogimiento que buscamos transmitir hacen de Tula un lugar donde prima la libertad de hacer lo que más nos gusta. Con un equipo de 5 personas en total, contándonos a nosotros, en el restaurante la implicación ha de ser total por parte de todos. En Tula



El chef: Borja Susilla

Borja Susilla Bonilla (Azuqueca de Henares, 1989) es un chef autodidacta que desde joven tuvo muy claro que lo suyo era estar en una cocina. Tras pasar un periodo en varios restaurantes en Madrid deja la capital para incorporarse al restaurante Quique Dacosta en Dènia (Alicante) en un primer momento como stagier y más tarde como ayudante en el estudio de creatividad. Posteriormente, y tras pasar un año y medio en el restaurante Casa Gerardo en Prendes (Asturias), decide junto a su pareja poner en marcha el que ya desde hace 4 años es su proyecto de vida.

ofrecemos una cocina directa, con los menos artificios posibles. Pocos elementos para unos platos donde lo que prima es el sabor. Buscamos sencillez a la vista y que sea al comerlo donde el cliente encuentre la complejidad del plato. Nuestro principal objetivo es dar de comer y de beber bien".
¿Que qué tipos de platos se comen? Para muestra, un botón: el *Éclair salado de bonito semicurado, pesto de berenjena ahumada.* No desvelamos más.❋



Qué ha supuesto recibir la estrella...

Borja Susilla y Clara Puig nos lo cuentan en primera persona: "Recibir una estrella Michelin en un restaurante tan pequeño inicialmente supuso sorpresa e incredulidad. Jamás habríamos imaginado que nos la darían. La emoción y alegría al conseguirla son inexplicables. Desde entonces hemos visto como el restaurante ha pasado de llenar a un 70/80% entre semana y 100% fines de semana a que el llenazo sea total, a más de un mes vista, todos los días, mañana y noche, con independencia de la época del año que sea, así que indudablemente la estrella Michelin ha representado un empuje bestial".

TULA RESTAURANTE Avda. de la Llibertat, 36 · 03730 Xàbia (Alicante) · **Tel.:** 966 471 745 · www.tularestaurante.com · **Jefe de cocina:** Borja Susilla · **Horario:** Mi-D: 13:30-15:45 y 20:30-22:30 · **Cerrado:** Lunes y martes · **P.V.P medio (sin vino):** 40€

ROVELLATS CAVA

MARIDAJE *con estrella*



Reserva Imperial Rosé Brut

Sugerencias de maridaje: Acompaña bien aperitivos y entrantes como melón con jamón y entremeses. También embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con samfaina o magret de pato con confitura de arándanos. Perfecto para platos como *Éclair salado de bonito semicurado, pesto de berenjena ahumada y aguacate* del chef Borja Susilla del restaurante alicantino Tula. Indicado también con postres de chocolate negro amargo.

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

www.cavarovellats.com



Carles TEJEDOR

“Tienes que trabajar para el cliente, no para tu ego”

Chef de prestigio internacional, es además empresario, asesor y diseñador de conceptos gastronómicos y se ha convertido en uno de los más reputados embajadores internacionales del aceite. Actualmente está centrado en proyectos de colaboración con ThinkFoodGroup de José Andrés. **POR LAURA MORALES**

FOTOS CEDIDAS POR WORLD CENTRAL KITCHEN



¿Cuándo y por qué decidiste ser cocinero?
Por vocación. En mi casa han sido comerciales y se han dedicado a otras cosas, pero no a la gastronomía, si bien es cierto que mi bisabuelo había sido panadero y yo empecé trabajando en pastelerías y hornos. Después de tres años haciendo monas de pascual decidí irme a Inglaterra a trabajar en un hotel. Decidí ser cocinero porque lo sentía. Me gustaba mucho cuando mi abuela cocinaba en casa, los sabores, los olores... Desde muy joven la cocina es lo que me ha servido para dar vueltas por el mundo lo que me ha permitido conocer a mucha gente así como diferentes maneras de cocinar y de interrelacionarte.

¿Cuál es la filosofía que guía tu trabajo?
Mi filosofía es sacrificio, respeto, humildad y constancia. Pienso que son palabras que me definen mucho. Si no lo sientes así mejor que dejes este trabajo porque cada día pueden cambiar las cosas.

Hace unos meses, en los días más duros de la pandemia, te pusiste al frente de las cocinas de World Central Kitchen, la ONG de José Andrés, en Barcelona. ¿Cómo conociste a José y cuándo decidiste implicarte en su ONG? ¿Cómo está siendo la experiencia?
A José Andrés lo conozco desde hace muchos años. Teníamos ya muy buena relación cuando empezó con las clases en la Universidad de Harvard y además de amigos empezamos a hacer cosas juntos. Hace ya más de un año que trabajo en Think FoodGroup con José. Normalmente estoy tres semanas en Estados Unidos y una en Barcelona. El inicio de la pandemia me cogió en Nueva York, estaba con Jose en Mercado Little Spain. Cuando la cosa se empezó a complicar aquí en España cogí uno de los últimos vuelos a Barcelona. A los pocos días Jose me llamó diciendo que debíamos ayudar a Barcelona porque había mucha gente pasando hambre y teníamos que echarles una mano. Empezamos cocinando para 100 y acabamos haciendo entre 5.000 y 6.000 menús diarios. Rebasamos los 300.000 menús gratuitos en Barcelona. Fue una experiencia muy dura. Una de las cosas más complicadas ha sido la parte emocional, los cocineros estamos acostumbrados a trabajar bajo presión, muchas horas, con mucha dedicación, disciplina y autoexigencia pero nos hemos dado cuenta que la parte emocional no la tenemos tan trabajada. Dar de comer a niños, a familias necesitadas... se te pone la piel de gallina. Podíamos ser cualquiera de nosotros. Lo bueno es que en World Central Kitchen está acostumbrados a trabajar en zonas con problemas (terremotos...) y frente a una pandemia estaban mejor organizados y sabían qué pasos debíamos dar.

“Me guío de lo que siento, no de las tendencias ni de lo que hacen otros colegas”

“Cuando te equivocas te pueden salir platos espectaculares”

“Disfruta con lo que haces y serás feliz”



La experiencia ha sido increíble y he logrado salir de situaciones que nunca habría imaginado. Una de las cosas que más se me han quedado dentro es la parte humana, más de 150 voluntarios que venían desde diferentes lugares y no tenían miedo al contagio.

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

El panorama está cambiando, nos debemos reinventar. No tenemos que tomar cualquier negocio como punto de referencia. Pensábamos que el verano nos daría un respiro económico para poder aguantar, que el delivery era la solución, que con menos clientes podríamos ganar los mismo... y nos hemos dado cuenta que ninguna de estas soluciones es la real. Tenemos que pensar en muchas situaciones antes de que pasen. Tenemos que mirar hacia el futuro, hacia dónde debemos ir, pero no tenemos que tener prisa aunque haya una necesidad porque puedes equivocarte. En estos meses he visto fracasos y victorias. Tenemos que tener los pies en el suelo y constantes con lo que tenemos que hacer, trabajar en equipo y saber hacia dónde se va, hacia dónde queremos ir.



Actualmente todo está cambiando muy rápido, el modelo de negocio ha cambiado: lo que hace un año era rentable hoy no lo es y lo que no lo era puede que ahora lo sea. Eso se llama oportunidad. Al final todo esto nos hará más fuertes, nos hará ver las cosas de otra manera y pensar el modelo de negocio desde otro punto de vista, no puedes jugártelo todo en una carta, debes tener varias cartas.

Después de ocho años tras los fogones de uno de los restaurantes más prestigiosos de Barcelona, Via Veneto, en 2013 decides dejarlo todo para dar paso a proyectos personales,

APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Los canelones y la escudella de mi abuela.
Una manía: La limpieza
Una película: Notting Hill
Un libro: El Alquimista
Una canción: Barcelona, de Freddie Mercury y Montserrat Caballé
Un lugar al que te gustaría viajar: Mongolia y La India
Un sueño por cumplir: Seguir viendo crecer a mis hijas
Un truco de cocina: Disfrutar con lo que haces y no tener miedo a equivocarte
Hobbies: Hockey hierba



entre ellos Oilab y Oilmotion, y más tarde la dirección gastronómica de El Nacional y Sofia Be So en Barcelona. ¿Qué proyectos tienes actualmente o de cara al futuro más inmediato?
Cuando me fui de Via Veneto abrí Oilab y Oilmotion, tenía un laboratorio en Terrassa y otro en China. También hablaba de los aceites en la Universidad de Harvard: texturas, variedades... sigo trabajando en este ámbito con empresas que me piden asesoramiento y la investigación vinculada con el aceite me interesa muchísimo porque pienso que es nuestra esencia. Con Oilmotion trabajamos para multinacionales, restaurantes gastronómicos, fábricas, cadenas, franquicias... somos asesores. En mi equipo tengo especialistas en diferentes áreas y yo me dedico al I+D.
Via Veneto me dio una experiencia brutal. Agradezco a la familia Monje que me diera esa gran oportunidad siendo tan joven. Eso me ha permitido ser mucho más sólido en todo, tener los pies en la tierra y confiar en el trabajo y en la exigencia. He viajado por todo el mundo, he trabajado en el Saboy de Londres, en Estados Unidos, China, Japón, México... Luego también monté El Nacional, que me ayudó mucho en cuanto a manejar las cantidades, los volúmenes... etc y más tarde y Sofia Be So. Al final son proyectos que he ido dejando para refrescarme. Todos los proyectos tienen fecha de caducidad, aunque unos sean más duraderos que otros... Actualmente tengo otro modelo de negocio Oilmotion sigue asesorando empresas pero yo me dedico más a ThinkFoodGroup, a estar con José Andrés en Estados Unidos con el que me estoy asociando en algunos proyectos y continuo aquí con la parte de creatividad de Oilmotion con un equipo muy sólido. También estoy en Mercado Little Spain en Nueva York y abriremos nuevos proyectos en esa ciudad, en Chicago, en Dubai... con ThinkFoodGroup y José Andrés.

¿No sueñas con abrir tu propio restaurante como la mayoría de tus compañeros?
Pienso que uno de mis éxitos es que todos los proyectos en los que he trabajado me los he hecho míos. Eso a veces es bueno y a veces es malo. La autoexigencia es muy grande pero a veces las empresas no quieren llegar donde tú quieres llegar. Cuando un negocio no es tuyo tienes que ponerte límites. Como he dicho antes, todo tiene fecha de caducidad y es importante saber cómo marcharte. Yo he intentado hacerlo de la mejor manera posible. Soy una persona supertransparente pero muy profesional. Me gusta cocinar y estar con mi equipo, hacer nuevos platos, crear nuevos conceptos, involucrar a la gente para formar un equipo. Me gusta hacer equipos y montar tanto proyectos grandes como pequeños.
Abrir mi propio restaurante no es lo primordial ahora mismo, además no tengo que demostrar nada. No me importa estar "a la sombra", no ser protagonista. Y sé qué es estar arriba y estar abajo. Caerte y levantarte. Para mí es importante formar parte de proyectos y tener claro que detrás de cada plato hay un cliente que te evalúa y tienes que trabajar para él, no para tu ego. No sé qué me deparará el futuro profesional pero estoy contento con lo que voy haciendo y me guío de lo que siento, no de las tendencias ni de lo que hacen otros colegas. Desde hace muños años hago lo que me apetece, lo que siento y relacionarme con personas con las que estoy a gusto. ❋



CookingFilms

Cinco días de cine y gastronomía en Menorca

Del 10 al 14 de septiembre se celebró el OFF Festival, que comprendía las Jornadas Profesionales de la quinta edición del Festival Internacional de Cine de Menorca y los ya tradicionales CookingFilms, sesiones de cocina local y cine en diferentes restaurantes y espacios de la isla. Profesionales del audiovisual y de la gastronomía de renombre participaron durante cinco días de este evento dedicado especialmente al cine y a la cocina. *Vinos y Restaurantes* no se lo quiso perder.



El cine y la gastronomía son dos disciplinas que se llevan de maravilla. Por ejemplo, tres grandes chefs, Raül Balam Ruscalleda, Juan Mari Arzak y Ricard Camarena, han sido objeto de documentales exhibidos el mes pasado en la sección Culinary Zinema del Festival de San Sebastián y Devour! el festival de cine gastronómico más importante del mundo, tendrá lugar en Nueva Escocia (Canadá) del 21 al 25 de este mes. Pero en esta ocasión vamos a hablar de CookingFilms (Menorca), al que la revista *Vinos y Restaurantes* asistió en primera persona, corroborando que en nada tiene que envidiar a otros festivales dedicados al séptimo arte y la cocina. Un evento exitoso que se llevo a cabo de forma presencial con todas las medidas de seguridad necesarias.

Representación institucional

En la presentación del programa de actividades de las Jornadas Profesionales y de CookingFilms ya se palpó la importancia del evento. Así, contó con la presencia de Susana Mora, presidenta del Consell Insular de Menorca i de la Fundació Foment del Turisme de Menorca (FFTM); Inés Garrell, directora del Festival Internacional de Cine de Menorca; Conxa Juanola, 1a Tinenta d'Al-







Rels Restaurant



caldia de Cultura i Medi Ambient del Ayuntamiento de Maó; y de Regina Sintes, regidora de cultura de Es Mercadal.
Esta representación institucional puso de manifiesto la apuesta política por el fomento de la isla como destinación gastronómica y cultural en el marco de la proclamación de Menorca como Región Europea de Gastronomía 2022 por la excelencia y variedad del producto y la cocina de la isla balear. Y lo hizo dando apoyo a un evento que con cinco ediciones a sus espaldas pretende aunar cine, cultura gastronómica y producto local de Menorca a través de varias propuestas y actividades. Unas propuestas que reunieron el pasado mes a representantes del sector cinematográfico balear, nacional e internacional; a reconocidos chefs locales y nacionales; y a diferentes personalidades del mundo del cine y la gastronomía.



Mujeres en la Sala

El 13 de septiembre se impartió la *masterclass* "Mujeres en la Sala" en la Sala Multifuncional de Es Mercadal. Una sesión para tratar el papel de la mujer en el desarrollo de la posición de maestra de sala en un restaurante. Presentó Pere Monje, del Via Veneto (Barcelona), y participaron Noelia Zardoya (Pan y Vino, Sant Lluís), Mónica Cortassa (Sa Llagosta, Fornells), Toni Tarrago (El Tast de na Sílvia, Ciutadella), Sara Sanchís (Bar a Vins, Maó) y el crítico gastronómico Borja Matosses.




Joan Bagur (Restaurant Rels)



Talleres, masterclasses y brunch

El CookingFilms se complementó con un programa de actividades gratuitas con la participación de chefs, entidades gastronómicas y representantes del sector agroalimentario de Menorca, que se celebraron durante las mañanas de los días 12, 13 y 14 de septiembre.

El Claustre del Carme acogió durante la mañana del 12 un taller de aprovechamiento de alimentos impartido por la cocinera y divulgadora gastronómica Ada Parellada, chef del reconocido restaurante Semproniana (Barcelona) y galardonada con la Cruz de Sant Jordi en 2016 en reconocimiento por su trayectoria en el mundo de la restauración. Presentó el acto Luisa Coll, coordinadora de Menorca Región Europea de Gastronomía 2022 y el coloquio corrió a cargo de Noemí García.

El último día del CookingFilms el público pudo disfrutar de un *brunch* a cargo del Baixavan food truck en el Parque des Freginal con la participación de Ada Parellada, Justicia Alimentaria Illes Balears, Made in Menorca, Agroxerxa, Leader Menorca y Menorca Preservation Fund.

Chefs, producto y restauración menorquina

Como no podía ser de otra manera, la última edición de CookingFilms del FICME volvió a unir cine, gastronomía y sector agroalimentario de Menorca en un mismo espacio. Chefs como Joan Bagur (Restaurant Rels), Felip Llufriu (Mon Restaurant), Jordi Pons (Ca na Marga) o Mateu Ainsa (Hotel Port Mahón) participaron con elaboraciones inspiradas en las películas proyectadas durante las sesiones de Cine&Cuina. También se contó con la presencia del reconocido chef vasco Aitor Arregui (Elkano) y el chef italiano Stefano Colombo (Xemei Barcelona), ambos protagonistas en The Remixers. Otras personalidades como la chef y divulgadora gastronómica Ada Parellada (Semproniana) o el prestigioso director de sala Pere Monje (Via Veneto) acudieron a Menorca para impartir un taller y una masterclass en la que también participó el sector gastronómico y productor de Menorca: los restaurantes Pan y Vino, Sant Lluís, Sa Llagosta, Es Tast de na Sílvia, Bar a Vins, el crítico gastronómico Borja Matosses, la nutricionista Nomí García (Menorca al Plat de l'Escola), el mercado de Es Claustre de Maó, Lluisa Coll, coordinadora de la candidatura Menorca Región Gastronómica 2022 o las asociaciones Agroxerxa, Justicia Alimentaria, Leader



Se llevaron a cabo talleres, coloquios, degustaciones y visionado de películas

Entre los chefs locales se encontraban Joan Bagur, Felip Llufriu o Sívlia Anglada

Menorca o Menorca Preservation Fund. Made in Menorca, marca de promoción del Departamento de Economía y Territorio, a la Fundació Foment del Turisme de Menorca, entidad patrocinadora, han sido las instituciones garantes que han trabajado junto al Festival Internacional de Cine de Menorca para hacer posibles un año más CookingFilms.

Conclusiones

CookingFilms, el acontecimiento que combina cine y gastronomía, se ha consolidado en una quinta edición donde el producto local tuvo más protagonismo que nunca. Chefs locales elaboraron menús en consonancia con la proyección de una película. Una combinación aclamada por el público en ediciones pasadas y que este año ofreció seis propuestas diferentes.

Tras su conclusión, Inés Garrell, directora del festival, ha asegurado que "es muy satisfactorio ver que pese a las circunstancias las actividades han recibido muy buena acogida por parte del público, algo que demuestra el interés que suscita un evento que combina algo tan local como nuestra cocina y gastronomía con el cine, y que el público y el sector mantiene la apuesta por la cultura".*



Felip Llufriu, durante el pase de su 'CookingFilms' como homenaje al Celler de Can Roca

Las actividades fueron muy bien acogidas por parte del público, que llenó los aforos de salas y restaurantes

Última sesión

Una última sesión de cine&cocina tuvo lugar en Es Tast de na Sílvia en Ciutadella el 26 de septiembre. Una jornada en la que se proyectó la película *Pastel de pera con lavanda,* de Eric Besnard, y se pudo degustar el menú elaborado por Sílvia Anglada con producto local de Menorca. La otra sesión aplazada, prevista en el Hotel Bahía, no pudo ser finalmente reprogramada.











Hazte Vaquero

La campaña que muestra el orgullo de comer Carne de Vacuno, sin complejos

La Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno de España (Provacuno) y la UE han lanzado una de las campañas más ambiciosas de su historia, de tres años de duración (2020-2023), con el objetivo de reforzar el conocimiento y la competitividad de este sector en Europa. Ofrece información veraz dirigida a los consumidores con el objetivo de que valoren este alimento top de la gastronomía nacional.





La carne de vacuno ha sido, y es, un alimento clave para el desarrollo físico y mental del ser humano. Además, comer carne de vacuno es disfrutar de una explosión de sabores y texturas que nos hace soñar con los momentos más extraordinarios de la vida.

Este producto es un pilar fundamental de nuestra gastronomía, gracias a su infinidad de cortes y presentaciones, se ajusta a todas las formas de cocinado posible, y es capaz de encontrar siempre a buenos compañeros de mesa para maridar e incluso enamorar a los más indecisos.

Los tiempos, exigencias y preocupaciones de los consumidores han cambiado. Por ello, los modelos de producción de los alimentos deben evolucionar a la misma velocidad que la sociedad. Los sectores deben interiorizar y aplicar la importancia que tienen estos nuevos parámetros en las decisiones de compra más allá de la calidad. Aquí es donde el cuidado de los animales, el respeto por el medioambiente y la seguridad alimentaria cogen peso en una sociedad preocupada por cómo se producen los alimentos.

Esta es una de las razones por las que sectores como el de la Carne de Vacuno de España ponen en marcha campañas de información como "Hazte Vaquero" que busca poner en valor el Modelo de Producción Europeo. Cumplir con los estándares de calidad y seguridad alimentaria más exigentes del mundo confieren a nuestra carne de vacuno el carácter diferencial frente a la de terceros países.

Provacuno, organización representativa del sector de Vacuno de Carne en España, lidera esta campaña donde destaca la importancia que tiene para nuestro país apoyar el consumo de Carne de Vacuno española, la más sostenible, la de mayor calidad y la que ayuda a conservar nuestros pueblos vivos.

Detrás de cada filete de Carne de Vacuno hay muchas personas, que día a día dan el 100% para que esos alimentos lleguen a todas las mesas del mundo. Todos ellos trabajan por la excelencia a la vez que velan por la conservación del paisaje, por la reutilización de subproductos como el estiércol en la fertilización de los campos y por la seguridad alimentaria.

El sector trabaja duro para combatir el cambio climático. Por eso, desde hace tiempo lleva a cabo varios proyectos para reducir su impacto ambiental. Este año lanzó la estrategia Vacuno de Carne Carbono Neutral 2050, donde están trabajando de la mano de científicos para lograr la neutralidad climática en 2050. Un reto de dimensiones mundiales que conlleva el esfuerzo de todos para conservar el planeta.

El Vacuno de Carne es uno de los sectores clave para el medio rural, con un sistema de producción eficiente y sostenible. Con 130.153 granjas, 5,8 millones de cabezas, 238 industrias de sacrificio y con casi 700.000 toneladas producidas al año por valor de más de 3.000 millones de euros, el vacuno ocupa el tercer puesto en el sector ganadero en términos económicos en España y es el quinto mayor productor de la UE. ❋

Más información: www.haztevaquero.eu

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva de Consumidores, Salud, Agricultura y Alimentación (CHAFEA), no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene

provacuno

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

iVario 2-XS

El arma secreta de las cocinas pequeñas

Tener una cocina pequeña ya no es un problema si se disponen de las herramientas que aporten una mayor flexibilidad y otorguen más espacio para el cocinado.





Pero cómo se puede conseguir más espacio sin perder la calidad en cada plato? Solo se puede conseguir sustituyendo las pesadas marmitas, sartenes basculantes tradicionales y otros aparatos que ocupan un espacio muy valioso en la cocina. Y aquí es donde entra en juego la tecnología inteligente. Una tecnología capaz de cocer, sellar y freír. Que es hasta 4 veces más rápida con un consumo de energía hasta un 40% menor en comparación con equipos de cocina convencionales. Todo esto es solo posible con la nueva iVario 2-XS.

Su valor en la restauración le ha merecido el premio a la "Máquina del año 2020" otorgado por los Hot Concepts. Por su potencia, su flexibilidad y sencillez de manejo, la iVario 2-XS, ha demostrado ser un imprescindible en todas las cocinas profesionales desde la más pequeña a una gran cocina de producción.

Cualquiera que desee tener una idea de este nuevo sistema de cocción, ahora puede hacerlo en uno de los webinars iVario Live Online o de manera presencial. Todas las fechas están disponibles en la web rational-online.com.

Lo que marca la diferencia en la nueva iVario

Compuesta por dos cubas, cada una con una superficie de base de 2/3 GN y una capacidad de 17 litros, la iVario 2-XS es capaz de cubrir todas las necesidades de los restauradores. Su piedra angular es el iVarioBoost, el primer sistema inteligente de gestión de la energía, que regula el calor en toda la superficie y que permite llegar a 200º en tan solo 2,5 minutos. Es tan potente que puede dorar 4,5 kg de carne a la cazuela en 6,5 minutos, incluyendo la fase de precalentamiento. Este calor se distribuye de manera uniforme y se regula tan rápidamente que los alimentos delicados como el arroz con leche no se pegan ni rebosan. Esto es debido a que iVarioBoost consta de elementos calefactores de cerámica que permiten adaptar la temperatura según los cambios que se detectan, por ejemplo, cuando vertemos caldo frío.

La inteligencia de cocción está compuesta por el iCookingSuite que detecta la condición y el tamaño de los alimentos y regula la cocción para que el chef solo tenga que intervenir si el equipo le avisa. Esta inteligencia de cocción integrada es la responsable de garantizar resultados de cocción consistentes. Los sensores detectan la cantidad y el estado de los alimentos y regulan los parámetros de cocción. "La iVario 2-XS elimina la necesidad de verificar y monitorear constantemente", explica Pablo Torres, chef nacional corporativo. Un ejemplo es el sistema AutoLift, que sube y baja automáticamente los alimentos en cestas cuando estos ya están listos, como por ejemplo en el caso de la pasta cocida o las croquetas.

Para garantizar la máxima flexibilidad en una superficie tan pequeña, la iVario 2-XS tiene dos cubas que se pueden calentar de manera diferente. La pantalla en el medio del sistema de cocción está claramente dispuesta para que el usuario pueda ver ambas cubas al mismo tiempo. Además de los modos de funcionamiento para carnes, pescados, aves o guarniciones, el chef ahora puede seleccionar métodos de cocción como sartén o freidora. El equipo también puede disponer de iZoneControl, por lo que el sistema de cocción se puede dividir en hasta cuatro zonas que pueden ser de cualquier forma y tamaño y que se pueden calentar de manera diferente. Esto es especialmente una gran ayuda para platos a la carta. ✻

Más información: www.rational-online.es

MARISCO

El marisco es un clásico en las cartas de los restaurantes pero sigue marcando tendencia. Entre la amplia variedad, en los últimos tiempos el pulpo se ha vuelto imprescindible y se ha puesto de moda el *soft shell crab* o cangrejo de costra blanda.

Un clásico que sigue marcando tendencia



Zalacaín - La Finca

San Hô Restaurant (Barceló Tenerife)



Los mariscos son una parte clave de la conocida dieta Mediterránea basada en la variedad de productos y en sus preparaciones bajas en grasas saturadas y rica en fibra y antioxidantes. Tienen un alto aporte en proteínas y mucha menos grasa que la carne. Además, añaden un punto de glamour en los platos y no todos son tan caros como a priori pudiera parecer, ya que no solo hablamos de ostras o bogavante, los mejillones o los calamares también son mariscos y están al alcance de todos los bolsillos.

Origen español

El gran litoral español provee abundantes tipos de marisco, cuya variedad en el cocinado está relacionada con las gastronomías locales. En nuestro país existen tres grandes zonas marisqueras: costas gallegas, costas mediterráneas y Atlántico Sur. En las costas gallegas se encuentran los grandes mariscos, como el buey de mar, la nécora de la ría, la centolla y el bogavante. En el Mediterráneo se recogen gambas, quisquillas, langostinos de Vinaroz, gamba roja de Dènia, langostinos del Mar Menor, gamba de Garrucha, Gamba de Palamós y la langosta catalana. En el Atlántico Sur predominan la gamba blanca de Huelva, además de las coquinas y los langostinos de San Lucas de Barrameda.



El Doncel

MARIDAJE

- **BLANCOS JÓVENES: Para almejas, berberechos, navajas, nécoras, ostras, percebes, así como langostinos, cigalas y carabineros.**
- **BLANCOS CON CRIANZA: Acompañan bien a mejillones, centollos, bogavantes, langosta, langostinos y gambas. Los vinos blancos generosos como los finos de Jerez y las manzanillas de Sanlúcar también son ideales para este tipo de platos.**
- **ROSADOS y TINTOS JÓVENES: Para los guisos, las zarzuelas, las calderetas, las paellas y otras preparaciones elaboradas con salsas especiadas.**
- **ESPUMOSOS: El cava, sobre todo el seco, y el champagne son ideales con todos los crustáceos y, especialmente, con algunos bivalvos frescos como las ostras y las almejas. A estas les encaja muy bien un vino blanco gallego.**

49 Steps



Tatel Madrid



Clasificación

Se pueden dividir en tres grandes grupos: crustáceos, moluscos y equinodermos. Vamos a conocerlos un poco mejor:

Crustáceos: Los reconoceremos porque tienen cáscara o caparazón y patas. Entre ellos destacan: bogavante, buey de mar, camarón, cangrejo, carabinero, centollo, cigala, gamba, gamba roja, langosta, langostino, nécora, percebe y santiaguiño que intervenir incluso con pinzas, para eludir esa fuerte defensa en forma de caparazón.

Moluscos: Si tienen concha seguro que son moluscos. Viven en los fondos o fijados en rocas y los más populares son los bivalvos, con dos piezas o valvas. Los moluscos más populares son el bígaro, la cañaílla, la coquina, la galera, el mejillón, la ostra y la zamburiña. Moluscos son, por tanto, los que se presentan en la mesa con su propio envase natural y que se comen desprendiendo la carne de la concha. Ya sean en pequeño formato y al natural como los berberechos en conserva, o como base de una elaborada receta, como unas zamburiñas al gratén, a partir de una lata de zamburiñas.

Equinodermos: Hay otros seres vivos, aún más extraños, que forman parte de la clasificación de los mariscos. Son, probablemente, los más desconocidos porque no todos los equinodermos son comestibles o se utilizan en la gastronomía. En este sentido, el erizo de mar es el más más popular de los de su clase. También se comen los pepinos de mar, aunque son más propios de otras gastronomías, como la asiática.



Las claves de la cocción

• La regla general es que el marisco vivo se cuece en agua fría y el muerto en agua hirviendo, aunque es preferible cocerlo en vivo en cocedores al vapor.

• Una vez que el agua ha comenzado a hervir y dependiendo del tamaño, el tiempo va de 8 a 10 minutos en el caso de las nécoras; mientras que en cigalas y langostinos oscila de 3 a 5 minutos; en centollo y buey de mar asciende a 20 minutos, y en langosta y bogavante, 25 minutos.

• Tan importante como la cocción es el enfriado, por lo que, una vez cocido el marisco, se debe sumergir en agua con hielo para que se enfríe rápidamente. De esta manera, la carne queda más prieta.



Occidental Granada

Los mariscos aportan pocas calorías al no alcanzar, en general, las 100 Kcal por cada 100 gramos



Círculo marisquería

Datos de consumo

Según el último Informe del Consumo de Alimentación en España 2019 publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama), durante el año 2019, aumenta la demanda doméstica de mariscos en 0,9 puntos porcentuales. En términos de facturación, el incremento es mayor (2,6%) debido al impacto del precio medio, que sube un 1,7% situándose en los 8,91 €/kilo. El gasto per cápita se incrementa en un 1,5% mientras que el consumo per cápita se reduce levemente (-0,2%), de manera que en 2019 la cantidad media ingerida por persona y año queda en 6,08 kilogramos, y el gasto medio en 54,16 €/persona/año.
Destaca especialmente el consumo de calamar y pulpo, que crece un 7,7%, siendo el consumo por persona es de 1,34 kilos al año, un 6,5% más de producto que el año anterior.

VALOR NUTRICIONAL

A favor:

- **Al tratarse de un ingrediente de origen animal, los mariscos ofrecen proteínas de alta calidad.**
- **Son bajos en hidratos de carbono y la mayor parte de ellos tiene un bajo contenido graso, no alcanzando al 2% de su composición, siendo ricos en Omega 3 y Omega 6.**
- **Contienen valiosos minerales y vitaminas. Entre ellas destaca la vitamina E con función antioxidante y vitaminas del complejo B, dentro de las cuales merece una mención especial el ácido fólico, indispensable en la dieta de la embarazada y para prevenir anemias nutricionales. También se halla en la mayoría de los mariscos la vitamina A, perfecta para cuidar la piel y la visión.**
- **Dentro de los minerales, sobresale su contenido en potasio, sodio, yodo y magnesio. Aunque en algunos ejemplares es especialmente importante el contenido de hierro, como en las almejas, berberechos y mejillones, y también el de calcio, como es el caso de los chipirones o langostinos.**

En contra:

- **Muchos de ellos tienen una elevada proporción de colesterol, tal es el caso de los chipirones, los mejillones o los langostinos.**
- **Los que padezcan de gota no deben abusar, ya que contienen altos niveles de una sustancia llamada "purina", la cual se descompone en el cuerpo como ácido úrico.**



En la cocina

Los mariscos dan mucho juego en la cocina, y es que que existen múltiples formas de consumirlos. La receta más adecuada para este tipo de alimentos es la preparación que conserva el sabor a mar, es decir, el sabor natural del marisco. Se recomienda no esconder este delicioso alimento detrás de salsas y refritos, sino disfrutarlo cocinado de la forma más natural posible.

Hacerlo a la plancha es un método utilizado en especial para crustáceos con cola (cigalas, gambas, langostinos, langosta...). Para preparar los de gran de tamaño, es recomendable partirlos por la mitad en vivo y comenzar su cocción por la parte de la cáscara, para terminarla por la parte de la carne.

Los mariscos se pueden acompañar de zumo de limón, perejil fresco o tomate para que la vitamina C de estos ingredientes favorezca el uso del calcio y el hierro de los mariscos.

Otra consejo es evitar largas cocciones y frituras, ya que en estás últimas se añaden más grasas y calorías, y en ambos casos se pierden nutrientes a causa del calor.

También se pueden combinar con grasas buenas, como las de aguacate, aceite de

El Xalet de Montjuïc



La Calèndula



Tipos

- **CRUSTÁCEOS: Son aquellos que poseen cuerpo cubierto por un caparazón duro. La gran mayoría de ellos está provisto de patas, soliendo ser la dos primeras pinzas. Entre los crustáceos se encuentran el bogavante, la langosta, el langostino, la gamba, el centollo, la nécora, el cangrejo de río, el percebe, el camarón, etc.**
- **MOLUSCOS: Tienen un cuerpo blando protegido por una concha calcificada. La mayoría de ellos son bivalvos, o sea, cuentan con una concha segmentada en dos partes, como el mejillón, la almeja, el berberecho, las vieiras, las ostras, las navajas... También se incluyen entre los moluscos los cefalópodos, que carecen de concha y su cuerpo está provisto de tentáculos, como el calamar, el pulpo o la sepia.**
- **EQUINODERMOS: Su mayor representante es el erizo de mar.**

Pecador Ibiza



oliva, aceitunas o frutos secos, ya que así se mejora el empleo de su vitamina E y A en nuestro cuerpo.

Otra opción es acompañarlos con alimentos ricos en fibra, para de esta manera sumar más saciedad a la que sus proteínas ya ofrecen. Por ejemplo, se pueden combinar con vegetales frescos en ensaladas, con arroz o fideos integrales, o bien con semillas, frutos secos u otros.❋

Últimamente ha aumentado el consumo de pulpo y se ha puesto de moda el *soft shell crab* o cangrejo de costra blanda



Lena



FICHAJE ESTRELLA

Los Baltazares, el restaurante de los hermanos Javier y Juan Carlos Fernández, situado en Dos Hermanas (Sevilla), ha incorporado a su equipo a uno de los mejores cocteleros del mundo: Antonio Naranjo. Este fichaje, al que seguirán otros en diferentes áreas, es una apuesta personal de los propietarios para consolidar su restaurante como una referencia gastronómica en Andalucía y, a medio plazo, en España.



La colección de Mieles Ecológicas Muria BIO, perteneciente al Canal Horeca, lanza una gama de sobres monodosis de miel de flores ecológica. El novedoso producto está disponible en dos formatos diferentes: 25 sobres x 10 gramos, destinado al consumidor final y 150 sobres x 10 gramos, destinado a Hostelería y Restauración.



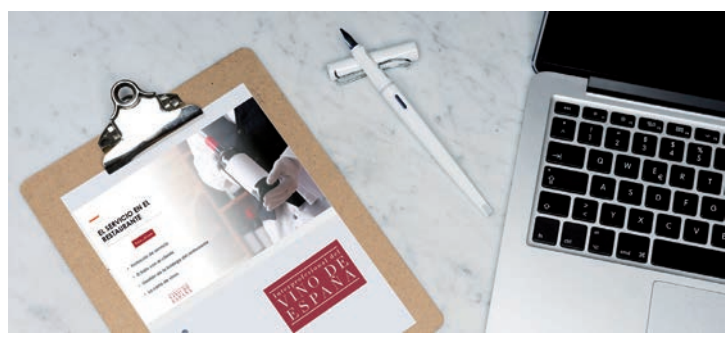
Entre los mejores aceites de España

Coupage Natural de Cortijo de Suerte Alta ha recibido el Premio Alimentos de España (MAPA) en la modalidad Frutado Verde Amargo. Un reconocimiento que llena de orgullo a Manuel Heredia Halcón, al frente del proyecto.



Nuevos loncheados

La *Galantina de pavo con aceitunas verdes y pimientos* y la *Delicias de pavo con aceitunas negras* pasan a formar parte de la gama 'Corte Original' de Campofrío compuesta por una serie de loncheados de máxima calidad y sabores diferenciales, con una atractiva presentación en formato de loncha de corte grande.



Plan de Formación para hostelería

La Organización Interprofesional del Vino de España oferta formaciones tanto en formato *online* como presencial con nuevos contenidos. Ambas modalidades tienen un carácter gratuito y son impartidas por profesionales de reconocido prestigio.





Torralbenc

Un enclave único para disfrutar de Menorca

Ubicado entre Mahón y Ciudadela, junto a las mejores calas y playas de arena blanca de Menorca, Torralbenc se presenta como un enclave único donde disfrutar del auténtico espíritu menorquín. La gastronomía y los vinos son dos de sus grandes bazas.







El primer agroturismo boutique de Menorca nació hace cuatro años con un reto: devolver la vida a una tierra abandonada. Actualmente, la finca dispone de 16 hectáreas de viñedo con diferentes variedades de uva: merlot, syrah, monastrell, parellada, sauvignon blanc, viognier, chardonnay, pinot noir, manto negro y malvasía. Un proyecto (bodegastorralbenc.com) que le permitió alzarse el pasado año con el premio al Mejor Hotel Enoturístico en los *International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2019,* conocidos como los "Oscar" del vino. Como novedad, esta temporada, Torralbenc ofrece, tanto a sus clientes como a todos los que viajen a la isla, visitas guiadas y totalmente personalizadas por sus viñedos, rutas a caballo y catas de los diferentes vinos que allí elaboran.

Junto con la tranquilidad y las máximas comodidades que ofrece esta finca de 27 habitaciones, otro de los distintivos de Torralbenc es su apuesta por el producto menorquín, ya que, por ejemplo, utiliza en su restaurante no solo el aceite que producen sus olivos –y se elabora allí– sino también las verduras plantadas en su huerto o los huevos procedentes de las gallinas de su corral. Además, este año cuentan con un nuevo productor de verduras que basa su cultivo en la permacultura (ecología sostenible y ecología natural).

Por otro lado, de la mano del chef Luis Loza, asesorado por Gorka Txapartegui, el restaurante ofrece una carta basada en los productos locales de temporada. Entre sus preparaciones no hay que perder de vista las tradicionales *Croquetas de sobrasada,* perfectas para compartir, o entrantes que evidencian la riqueza de los productos de Menorca, como *Verduras de temporada, Tartar de pescado sobre pan de algas y mantequilla, Canelón de pollo de corral* o *Consomé de puerros asados con yema termal y cigalitas al limón.* En cuanto a los arroces, destacan el ya clásico de Verduras locales, o el Cremoso de marisco y pescados de la lonja. Para los amantes de las brasas, el restaurante ofrece una selección de Pescados del día recién traídos de la lonja. Los más golosos podrán coronar su comida con deliciosos postres, como *Fresas al vino Torralbenc* o *Chocolate blanco con yuzu y manzanilla de Menorca.*❋

TORRALBENC
Ctra. Maó – Cala'n Porter, Km.10 · 07730 Alaior (Menorca)
Tel.: 971 377 211 · www.torralbenc.com



Ovejas y cabras 'bomberas'

La ganadería tradicional de ovejas y cabras elimina, reutilizándola, la cubierta vegetal que es la antesala de un gran incendio forestal. Por tanto, al consumir este tipo de carne también contribuimos a prevenir los incendios en el bosque. Además, INTEROVIC, con el apoyo de la Unión Europea, ha puesto en marcha una completa agenda de actividades dirigidas a fomentar el conocimiento del pastoreo tradicional y los beneficios que implica el consumo de estas carnes.



AMPLIACIÓN DE PORTFOLIO

Primeras Marcas, distribuidora de bebidas *premium* referente a nivel europeo, anuncia la incorporación a su portfolio de la reconocida bodega italiana Livio Felluga. Sinónimo de prestigio y calidad a nivel internacional, Livio Felluga es el gran representante vitivinícola de la región de Friuli, en el noreste de Italia.

GUÍA ONLINE

Ya se puede acceder, a través de suscripción, a la versión completa de la nueva *Guía Peñín de los Vinos de España* y consultar toda la información (bodega, añada, D.O., tipo de vino, variedades de uva, puntuación y notas de cata) de los más de 10.500 vinos catados. Suscribirse permite conocer en primicia las calificaciones meses antes de la publicación de la edición impresa.

Raventós Codorníu renueva su dirección

La empresa bodeguera ha aprobado la incorporación a su Comité de Dirección de Teresa López, que asume la posición de Dirección de Recursos Humanos, e Imma Santisteban en la posición de Directora Digital.







Primera heladería Zero Waste

Bodevici (Torrijos 21, Barcelona) abrió hace ya 9 años como la primera heladería ecológica de España. Casi una década más tarde, se convierte en la primera heladería Zero Waste de Europa, ofreciendo así, una experiencia de compra 100% sostenible, es decir, sin generar residuos, ya que ofrece cucharillas, cañitas y envases retornables, reutilizables o compostables.

BALANCE DE LAS DD.OO CATALANAS



Los presidentes de las 11 denominaciones de origen vinícolas catalanas, acompañados por Salvador Puig, director general del INCAVI, se reunieron recientemente en Can Feixes (Cabrera d'Anoia, Barcelona) para poner sobre la mesa la situación que atraviesa el sector del vino en Cataluña, así como para hacer balance del inicio de la vendimia de este año. Bernat Andreu, presidente de la D.O. Conca de Barberà, contextualizó la situación que vive actualmente el sector, con las bodegas que han llegado al momento más importante del año para el mundo del vino en unas circunstancias extraordinarias a consecuencia de la crisis sanitaria provocada por la Covid-19. También se hizo balance del inicio de vendimia en este año extremadamente excepcional. Al mismo tiempo, el encuentro sirvió para tener la primera foto de familia de todos los presidentes juntos después de la puesta en marcha este verano de la primera campaña conjunta de las 11 denominaciones de origen, que tiene como objetivo acercar al consumidor que vive en Cataluña el vino catalán con D.O., así como modernizar su imagen y desvestirlo de complejidades. Los presidentes de las DD.OO y el director del INCAVI aprovecharon esta ocasión para avanzar algunas de las actividades que tendrán lugar a lo largo de los próximos meses. La primera, el lanzamiento de un spot publicitario que se enmarca en la segunda fase de la campaña conjunta de las DD.OO y de cara a noviembre, está prevista la organización de la primera edición de la Semana del Vino Catalán. Siete días llenos de actividades presenciales y virtuales para mostrar la diversidad y la riqueza del vino catalán.

Reconocimiento a Elías López Montero

El *Master of Wine* Tin Atkins alaba el trabajo que el enólogo y co-propietario de Bodegas Verum en Tomelloso (Ciudad Real) desarrolla en La Mancha, mencionando también su excelente trabajo en la Patagonia Argentina. En concreto, de La Mancha destaca dos vinos blancos: Verum Las Tinadas Airén de pie franco 2018 y Ulterior parcelas 7 y 9 Albillo Real 2016.





IV Premios Torres

Familia Torres ha anunciado los IV Premios Torres & Earth 2020, que reconocen el compromiso de empresas, personas y territorios frente al cambio climático. Ha distinguido a sus proveedores XPO Logistics, Fundación Privada Ilersis y el viticultor Robert Ferrando, así como a la provincia de Málaga, considerado como territorio ejemplar, y al programa televisivo 'Aquí la Tierra'.



73 MEDALLAS PARA LA D.O. RUEDA

Los vinos de la D. O. Rueda han recibido 73 galardones en la 17 edición del prestigioso concurso *Decanter World Wine Awards,* destacando entra las más de 16.500 referencias de vino presentadas. La D.O. ha conseguido un premio platino para 'DeAlberto Dorado', de la bodega Hijos de Alberto Gutiérrez y una medalla de oro para 'Castelo de Medina Fermentado en Barrica 2018', de la bodega Castelo de Medina. Además, se han obtenido 17 medallas de platas, 38 medallas de bronce y 16 distinciones o 'commended'. "Los resultados obtenidos son muy gratificantes. Nuestros vinos están presentes en cerca de 100 países, y en estos momentos de incertidumbre, estas medallas nos animan a seguir trabajando para ofrecer a los consumidores de todo el mundo la máxima calidad," ha afirmado Santiago Mora, director general de la D.O. Rueda.

Mejor Sidra Natural Filtrada

Pomarina Natural Filtrada vuelve a ser elegida Sidra Institucional por tercer año consecutivo. Esta sidra, que no necesita ser escanciada para alcanzar su máxima expresión, se disfruta en copa de vino y es uno de los productos más sofisticados del Grupo El Gaitero. La elección corre a cargo de un experto jurado que prueba las distintas sidras en una cata a ciegas.



Terras Gauda impulsa proyecto de I+D+I



La sostenibilidad medioambiental guía este nuevo proyecto de cooperación internacional con el valor experimental que supone disponer de los resultados de aplicar técnicas de intensificación ecológica entre una bodega del Hemisferio Norte y otra del Hemisferio Sur con climas, suelos y variedades muy diferentes. La colaboración se realiza con una bodega biodinámica de Argentina.



VINTAE & DELIVEROO

Vintae se convierte en la primera compañía vinícola que abre una tienda de vinos en Deliveroo para llevar el vino hasta las casas de miles de madrileños, dando respuesta así a la necesidad y el placer de poder descorchar buenos vinos sin tener que desplazarse. Los pedidos se podrán realizar de lunes a viernes de 10 a 14 horas y de 17:30 a 20:30 y los sábados entre las 10 y las 14 horas.

Obra inspirada en una botella de vino

LAN-4, una torre de madera recubierta de espejo, obra del arquitecto mexicano Alejandro Ramírez y realizada en el marco del Festival de Arquitectura y Diseño de Logroño Concéntrico, ya está instalada en el camino que vertebra la parcela Mantible Ecológico en Viña Lanciano.



Previsiones de exportación

Bodegas Pittacum ha adelantado quince días la vendimia con respecto a la campaña anterior y la previsión es que la cosecha será de excelente calidad. El planteamiento es exportar el 45% de su producción al extranjero.



Lista la 13ª Guia de Vins de Catalunya

Verá la luz el próximo 15 de octubre y estará disponible tanto en formato papel como digital. Con cerca de 1.4000 referencias presentadas, La Guía vuelve a ser una completa muestra de los grandes vinos que se encuentran en todo el territorio catalán.

El arte de conservar el vino

La nueva Vinoteca Gourmet LG Signature posee una zona interior especialmente diseñada para conservar alimentos y productos *delicatessen* a la temperatura perfecta. Destaca su elegante acabado exterior en acero inoxidable, interior en madera de haya y una puerta *Instaview*.



Premiados por apoyar al producto gallego



El fundador de Mieles Anta y el director general de Martín Códax han sido galardonados con los Premios Honoríficos Galicia Alimentación 2020. La junta directiva del Clúster Alimentario de Galicia decidió otorgarles esta distinción por su contribución al desarrollo del sector alimentario en Galicia.

ANTOLOGÍA DE FAMILIA TORRES

Coincidiendo con sus 150 años, Familia Torres presenta las nuevas añadas de sus cinco vinos más emblemáticos; los que conforman la colección "Antología" por la singularidad de su origen, procedentes de viñas propias ecológicas y exclusiva elaboración. Se trata de Milmanda 2017, Mas La Plana 2016, Reserva Real 2016, Grans Muralles 2016 y Mas de la Rosa 2017.





D.O.Ca. Rioja

La Rioja hace justicia a su definición de tierra de los mil vinos y ofrece la heterogeneidad de paisajes y estilos de vino que solo los grandes territorios vitícolas pueden desplegar. Y siempre con la virtud de la elegancia, la sutileza, la frescura y la complejidad.





D.O. Toro

La mayoría de los vinos de esta Denominación situada al sudeste de la provincia de Zamora van destinados a la exportación. Pero salir fuera de nuestras fronteras no es algo nuevo para los vinos de Toro, no en vano viajaron con Colón en su viaje de descubrimiento del continente americano.

Tintos del Penedès

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



XVI Concurso Nacional y IV Campeonato Mundial de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid 2020

Si las circunstancias no lo impiden, la ciudad de Valladolid se convertirá en epicentro de la cocina en miniatura el 9, 10 y 11 de noviembre. Acogerá la XVI edición del concurso más importante de pinchos y tapas a nivel nacional y el IV a nivel mundial.

Jamón ibérico: calidad y sabor

El jamón es, sin lugar a dudas, uno de los platos estrella de nuestra gastronomía. Las increíbles cualidades de este auténtico manjar son también altamente apreciadas fuera de nuestro país, siendo uno de los principales estandartes de la Marca España.



El Corner Gastronómico de Coalla

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

I RUTA GASTRONÓMICA DO PENEDÈS EN VILANOVA I LA GELTRÚ

DEL 10/10 AL 10/12

17 bodegas y
10 restaurantes



ORGANIZA:

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys

¡La DO Penedès también es Garraf!

PATROCINA:

BCN+ Barcelona és molt més

Diputació Barcelona

COLABORAN:

Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

Gremi d'Hostaleria de Vilanova

Tothosap! GARRAF



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