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

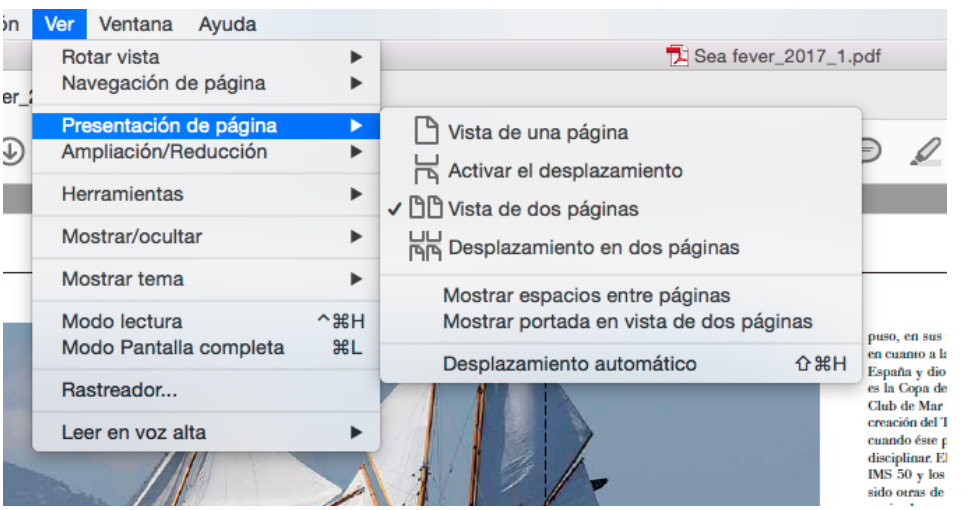
Una vez visualizada su revista en el Adobe Acrobat Reader

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.

DOCa. Rioja: genuina, diversa y honesta

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

Nº 219-NOVIEMBRE-4 €

www.revistavinosyrestaurantes.com

VINOS Y RESTAURANTES

BLANCOS PARA NAVIDAD



Entrevista al chef

JAVIER G. PEÑA

Sibaritas Klub y
Taberna La Candela
(Valladolid)



D.O. TORO

Vinos intensos,
potentes y elegantes

TINTOS del PENEDÈS

JAMÓN & EMBUTIDOS IBÉRICOS

Calidad y sabor
INIGUALABLES



AHORA MÁS QUE NUNCA QUEREMOS SEGUIR OFRECIÉNDOTE LO MEJOR.

Descubre más en **www.TeMerecesUnRioja.com**

Rioja en redes



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

El vino solo se disfruta con moderación

RIOJa | Denominación de Origen Calificada

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

Tapas de campeonato

SupperStars



Noviembre –conocido antiguamente como el mes de Todos los Santos y más recientemente por la celebración de *Halloween*– es el mes perfecto para disfrutar de productos como la calabaza o las castañas. También es el mes en el que algo tan nuestro como las tapas se convierten en protagonistas gracias al XVI Concurso Nacional y el IV Campeonato Mundial de Tapas que se celebrarán en Valladolid, si las circunstancias no lo impiden, los días 9, 10 y 11. Precisamente en la capital vallisoletana nació y tiene sus negocios el chef que protagoniza nuestra portada, Javier García Peña. Hemos hablado con él para que nos ponga al día sobre sus proyectos televisivos y sobre la marcha de sus dos restaurantes.

A nivel vinícola en este número son dos las Denominaciones de Origen a las que prestamos atención: Rioja y Toro. Además, nuestro colaborador Enrique García Albelda nos habla de los tintos del Penedès.

Y para saber de primera mano cómo están viviendo la actual situación en sus zonas, hemos entrevistado al Director de la DOCa. Rioja y a los Presidentes de los Consejos Reguladores de las DD.OO. Penedès, Ribera del Duero, Toro y Valdepeñas.

Por otro lado, completamos el bloque dedicado a los vinos con un reportaje sobre vinos veganos y con un avance sobre los vinos blancos que podremos disfrutar la próxima Navidad, que está ya a la vuelta de la esquina.

En la parte gastronómica reinan el jamón y los embutidos ibéricos. Finalmente, cierra la sección 'Las nuevas Estrellas Michelin 2020' el restaurante Ola Martín Berasategui, ya que en unas semanas conoceremos los nombres de los nuevos establecimientos tocados por la varita mágica de la Guía Michelin. Les daremos buena cuenta de ello en el próximo numero de nuestra revista.

Este mes celebramos *Halloween* con un montón de propuestas vinícolas y gastronómicas

Enrique Curt

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

SUMARIO #219



OCTUBRE 2020







Vino del mes

6

Viña Ardanza 2012



Equilibrio, sedosidad y potencia. Son las inconfundibles señas de identidad de Viña Ardanza, un vino que con su reconocida personalidad abandera por el mundo el mejor clasicismo actualizado de Rioja.



26 D.O.Ca Rioja

Lejos de acomodarse en su bien merecida fama, siempre está actualizándose porque la innovación forma parte de su ADN. Ahora proponen a los internautas diseñar su propia etiqueta de vino de Rioja, los más afortunados verán su obra plasmada en una botella.

44 Tintos del Penedès

POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA

La D.O. Penedès, que toma su nombre de la región catalana del mismo nombre, fue fundada como tal para salvaguardar las virtudes, bondades y características de los vinos de la región. En esta ocasión nos vamos a centrar en sus vinos tintos.

56 D.O. Toro

Esta Denominación está haciendo una labor excelente, siendo la D.O. de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación y logrando alcanzar la cifra de 15 millones de botellas comercializadas el pasado año.









78 Jamón & embutidos ibéricos

Ya sea por los beneficios que aporta a la salud, por su agradable aroma o su inimitable sabor, el jamón ibérico está considerado como la auténtica joya de la gastronomía española.

84 Entrevista al chef Peña

En esta entrevista nos pone al día sobre sus proyectos televisivos y nos explica en primera persona cómo está afectando la actual situación a sus dos restaurantes, ambos ubicados en su Valladolid natal.

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

Si las circunstancias no lo impiden, la ciudad de Valladolid se convertirá en unos días en epicentro de la cocina en miniatura con la celebración de estos dos concursos de gran relevancia.

62 Blancos para Navidad

Les presentamos lo que en moda se diría un 'avance de temporada' y les proponemos que esta Navidad sea más 'blanca' que nunca. ¿Quién dijo que los blancos solo son para el verano?.

68 Vinos veganos

El vino se elabora con uva así que en teoría debería ser un producto apto para vegetarianos. El problema es que al final de la elaboración se clarifica y para ello se suelen utilizar productos de origen animal. Los vinos veganos utilizan productos alternativos de origen vegetal o mineral para esa función.



5/11
Certamen gastronómico Chef Balfegó 2020

La final de la cuarta edición de Chef Balfegó 2020 se celebrará, si la situación sanitaria lo permite, el próximo 5 de noviembre. El concurso, que premia y reconoce a los cocineros que mejor trabajan y preparan atún rojo, cuenta con la participación de profesionales en activo de la restauración española e italiana.





7, 8 y 9/11
Curso teórico/práctico sobre el azafrán

La Fundación Consejo Regulador de la D.O.P. Azafrán de La Mancha ha organizado el curso "Conoce el Azafrán de La Mancha", una formación gratuita que se celebrará entre los días 7 y 9 de noviembre en la localidad de Villarrobledo (Albacete).



4, 5/11
Vuelve Iberovinac

La 19ª Edición del Salón del Vino y la Aceituna de Extremadura, Iberovinac 2020 se celebrará este año en formato online, ofreciéndose como punto de encuentro de profesionales del sector e industrias afines, de la región extremeña, con compradores nacionales e internacionales.



Hasta el 10/12
Ruta Gastronómica D.O. Penedès

La D.O. Penedès ha organizado la I Ruta Gastronómica D.O. Penedès en Vilanova i la Geltrú. La iniciativa incluye 10 cenas en diferentes restaurantes de alta gama del Garraf, maridados con vinos de 17 bodegas de la D.O. Penedès.

8, 9 y 10/11
Mediterránea Gastrónoma 2020



El salón Mediterránea Gastrónoma acogerá a la prestigiosa chef de La Finca, Susi Díaz, y al recién estrenado chef tres estrellas Michelín, Jesús Sánchez, del Cenador de Amos. Ambos compartirán escenario en la Cocina Central, en una ponencia en la que coincidirán la cocina cántabra y la mediterránea.

9, 10 y 11/11
XVI Concurso Nacional y IV Campeonato Mundial de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

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.





PERTENECE A UNA FAMILIA CON UNA LARGA TRADICIÓN VINÍCOLA QUE SE REMONTA AL SIGLO XII EN LA COMARCA DEL BAGES (BARCELONA). ES LA QUINTA GENERACIÓN DIRECTA DE VITICULTORES-EMPRESARIOS Y PESE A SU JUVENTUD –EL MES QUE VIENE CUMPLE 40 AÑOS– DESDE EL AÑO 2015 DIRIGE EL GRUPO VINÍCOLA FAMILIAR.

RAMON ROQUETA SEGALÉS

TRAYECTORIA

Nacido en Manresa (Barcelona) en diciembre de 1980, es Diplomado en Ingeniería Agrónoma en la Universidad de Barcelona y enólogo por la Universidad de Montpellier. Realizó masters en Administración de Empresas en la Universidad de Navarra y Columbia (EEUU), así como prácticas de enología en bodegas de Australia y Estados Unidos. Durante sus estudios de enología en la zona francesa de Châteauneuf-du-Pape, la variedad garnacha lo sedujo por su expresión y elegancia; fue entonces cuando empezó a incubar la idea de desarrollar un proyecto basado en esta variedad, buscando el territorio donde mejor se expresara y lo encontró en la Terra Alta, donde fundó en 2007 LaFou Celler. Por su trayectoria, en 2016 Ramon Roqueta Segalés fue reconocido como "Mejor enólogo del año" por la Asociación Catalana de Sommeliers.

Ramon Roqueta Torrentó, su tatarabuelo, a finales del siglo XIX estableció las bases para que la actividad vinícola familiar adquiriera dimensiones empresariales. Le siguieron Valentí Roqueta Prat y su hijo Ramon Roqueta Roqueta, quien a su vez pasó el negocio a su hijo Valentí Roqueta Guillamet, padre de Ramon Roqueta Segalés. Durante ese tiempo, desarrollaron las bodegas Ramon Roqueta (1898), D.O. Catalunya; y Abadal (1983), D.O. Pla de Bages.

"Todas las generaciones que me han precedido destacan por la dedicación exclusiva a la tarea vinícola y por la voluntad de seguir esta tradición en base a unos valores familiares muy arraigados que han calado en mi persona".

Además de dirigir el grupo vinícola familiar desde hace cinco años, hace trece que fundó su propio proyecto personal, LaFou Celler en la Terra Alta. Esta región le cautivó por su estilo de garnacha, por su tradición vinícola, por su paisaje característico de valles y fous, por su autenticidad y tradiciones. "LaFou quiere rendir homenaje a esa cultura vitivinícola única y tan rica que tiene la Terra Alta: su gente, fiestas, tradiciones, paisaje… Hoy esta zona vuelve a ser valorada".

LaFou Celler se ubica en Casa Figueras, una antigua finca situada en el casco antiguo de Batea, municipio tarraconense que limita con Aragón. Los viñedos están ubicados en la finca Mas Gabrielet. Los tres vinos de la bodega –LaFou El Sender, LaFou Els Amelers y LaFou de Batea– ponen en valor la riqueza de dos variedades tradicionales de la zona, la garnacha blanca y la garnacha tinta.

Además, el compromiso cívico y empresarial de Ramon le han llevado a estar involucrado con instituciones como la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Manresa, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pla de Bages y la Associació Catalana d'Enològs.

Para finalizar, nos quedamos con estas palabras: "El vino es una forma de valorar y comunicar nuestro entorno, nuestra identidad, nuestras raíces, y en definitiva nuestra cultura."❋

Viña Ardanza 2012

Brindar con un grande

Equilibrio, sedosidad y potencia. Son las inconfundibles señas de identidad de Viña Ardanza, un vino que con su reconocida personalidad abandera por el mundo el mejor clasicismo actualizado de Rioja. Ahora descorchamos su recién estrenada cosecha 2012. Otra magnífica oportunidad de brindar con un grande.



Hay ocasiones en las que la naturaleza ofrece oportunidades y alegrías. Sucedió en 2012 en el viñedo riojano. Un año en el que la severa sequía amenazaba una materia prima que recibió, a finales de septiembre, un gran alivio en forma de lluvia. Un necesario empujón hídrico que influyó muy positivamente en la evolución de las sedientas cepas, proporcionando sanidad y un gran equilibrio en la maduración de unas bayas que gozaron de un excelente balance entre grado alcohólico y polifenoles. Fueron factores determinantes para que La Rioja Alta, S.A. obtuviera unas uvas tempranillo y garnacha de excelente calidad, imprescindibles para la elaboración de su buque insignia, el emblemático Viña Ardanza.



Viña Ardanza 2012

Tipo: Vino tinto
D.O.Ca. : Rioja
Variedad: 78% tempranillo y 22% garnacha.
Graduación: 14,5% vol.
PVP: 23€

Toda la uva elegida para su elaboración se recogió a mano y se transportó en camiones refrigerados a la bodega. Tras las fermentaciones, los vinos seleccionados pasaron a barrica en marzo de 2013, iniciando su crianza por separado: el tempranillo durante 36 meses en roble americano con seis trasiegas manuales y la garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegas manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. Presenta un color granate brillante y vivo, de capa intensa. Su aroma es muy notable, con recuerdos especiados, balsámicos y de frutas maduras y toques de pimienta negra, regaliz dulce, nuez moscada, café, vainilla y canela. Pleno de sabores, sobresalen su amable acidez y equilibrio y sus taninos, muy pulidos que realzan su estructura armoniosa. Un vino para disfrutar ahora y, además, con una larga vida por delante.



Fue a mediados de octubre cuando se inició la vendimia de las fincas elegidas por el equipo capitaneado por el enólogo Julio Sáenz. De un lado, los parajes La Cuesta y Montecillo en Cenicero y Fuenmayor, donde la casa de Haro obtiene unos tempranillos de 30 años de edad media idóneos para elaborar unos vinos muy aromáticos, maduros, concentrados, con taninos dulces y con elevada aptitud para el envejecimiento. Por otro, La Pedriza, en Tudelilla. El 'pequeño Ródano' de la Rioja más Oriental, el hogar de una garnacha única para un ensamblaje histórico. Suelos pobres, muy drenantes, con cantos rodados, altitud, horas de sol, oscilación térmica día-noche, etc. En definitiva, una tierra privilegiada para unos vinos que, en su mezcla final con el tempranillo, aportan viveza, frescura e intensidad aromática, proporcionando una estructura agradable y ese toque de especias y golosura que han hecho del resultado final todo un emblema.

Una célebre historia que arrancó un 28 de septiembre de 1942, día de registro oficial de la marca con el apellido de una de las cinco familias que, en 1890, fundaron la bodega en el Barrio de la Estación de Haro y que hoy permanece muy unida a La Rioja Alta, S.A. Desde sus orígenes, su célebre botella borgoñona da fe de un patrón enológico muy definido e influenciado por la llegada a

Y Viña Ardanza 2010 ‘Selección Especial’ en Jeroboam…

La Rioja Alta, S.A. ha puesto a disposición de los fieles seguidores de Viña Ardanza una edición verdaderamente inolvidable de Viña Ardanza 2010, la cuarta añada de este vino –tras 1964, 1973 y 2001– a la que la centenaria bodega de Haro decidió otorgar el pasado año la categoría de Selección Especial. Se trata de una edición única de una botella de 3 litros (Jeroboam), un formato que garantizará el lento envejecimiento de un vino procedente de una de las mejores cosechas del XXI y que sobresale por su impresionante evolución, manteniendo su tradicional carácter balsámico y elevando su intensidad aromática. Sin duda, una presentación y un vino para las grandes celebraciones.



Un vino para disfrutar ahora y, además, con una larga vida por delante

tierras riojanos de aquellos enólogos y comerciantes franceses que dejaron su impronta y su arte de criar y embotellar el tiempo.

Las señas de identidad

El estilo actual de Viña Ardanza conjuga características que han permanecido inmutables desde su nacimiento con innovaciones que se han ido introduciendo para definir su personalidad actual. Entre las permanentes hablamos de un vino que siempre ha nacido de la mezcla de diferentes variedades y parcelas, un coupage típico riojano, y para cuyo envejecimiento siempre se ha apostado por el roble americano y sus matices distintivos que entroncan con el perfil de vinos elaborados históricamente, sólo en las mejores cosechas, por la casa.

Pero su evolución, su capacidad de adaptarse a los tiempos eludiendo las modas también han servido para fijar su impronta. Fue, por ejemplo, a finales de los años 80 cuando se suprimió la uva blanca como parte de la mezcla tradicional del Viña Ardanza tinto y cuando despareció, a comienzos de los 90, la versión Viña Ardanza Blanco Reserva. La apuesta por la uva en propiedad y por la finca La Pedriza, las mejoras constantes en la vendimia, la crianza por separado de las dos variedades, el rejuvenecimiento de las barricas o la reducción del número de trasiegas artesanales también han sido algunas novedades que la bodega sabiamente capitaneada por Guillermo de Aranzabal ha ido introduciendo. Con la paciencia que exigen las grandes elaboraciones.

Este Viña Ardanza 2012 es, de nuevo, garantía de disfrute y un acierto seguro. Un paradigma del vino español de calidad que triunfa en mesas internacionales, que convierte en inolvidables las celebraciones, grandes o pequeñas, en las que merece la pena brindar y que resulta imbatible junto a asados de cordero, carnes rojas, caza mayor, guisos de pescado condimentados, quesos ahumados y curados, barbacoas, etc.❋

LA RIOJA ALTA, S.A.
Avda. de Vizcaya, 8 · 26200 Haro (La Rioja)
941 310346 · www.riojalta.com

EL jamón LA pasión DE EUROPA

Porque su increíble calidad
nace de la pasión por lo natural,
por el cuidado de la raza
y del entorno.

Porque detrás de su textura,
su aroma, sus matices, hay
toda una cultura y una tierra
poniendo pasión cada día
para que tú lo disfrutes
sin límites.

Y porque su sabor
traspasa fronteras.





JAMONES
IBÉRICOS
DE ESPAÑA

hampassiontour.eu
#hampassiontour

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo.
La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



Una añada para recordar

La bodega vallisoletana Emilio Moro lanza al mercado la añada de 2018, procedente de una producción muy escasa, marcada por una climatología excepcional. El vino se presenta como un tempranillo potente, equilibrado, sutil y con una elegancia extraordinaria.



Un reserva emblemático

Con 92 puntos de Wine Enthusiast, viña Albina Reserva se ofrece como un excelente vino, procedente de una gran añada, con aromas de ciruelas y bayas, y con alguna que otra nota floral. Resulta vivo y jugoso en boca, con sabores de cerezas, grosellas y especias, y de final seco y firme.

El primer bobal de Cor Ví

Maloco es el primer tinto de la variedad bobal creado por Luis Corbí, propietario y viticultor enamorado de las tierras de Requena, que lleva 10 años elaborando vinos blancos en la finca de Los Isidros. Este vino, adscrito a la D.O.P. Valencia, ha permanecido 4 meses en barricas de roble francés nuevas y dos meses más en huevos de arcilla.



VALORACIÓN IMPECABLE

Príncipe de Viana 1423 Reserva 2015 ha recibido 91 puntos en la *International Wine & Spirit Competition.* Con un coupage de un 80% tempranillo y un 20% garnacha tinta, este vino resulta complejo, con aromas de cereza madura y moras, y con notas bien integradas de chocolate, tabaco de pipa, canela y café tostado.





Vino revelación

El tinto 3404 de Bodega Pirineos ha sido galardonado con una Medalla de Oro en el concurso Mundus Vini 2020, afianzándose como el vino revelación vinculado al territorio de Aragón. Original, delicioso y fresco, combina las variedades de garnacha y moristel, típicas aragonesas, con cabernet-sauvignon, característica y alóctona de la comarca.

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



Edición exclusiva

Bodegas Murua, perteneciente a Masaveu Bodegas, ofrece a sus aficionados, coleccionistas y a los descubridores de vinos únicos, una edición exclusiva y limitada de 3.500 botellas de Murua Gran Reserva 1970. 1970 resultó ser una de las mejores añadas del siglo XX, fue calificada de "Muy Buena", y se trata de una de las tres añadas de esa década que obtuvo dicha calificación.



UN VINO CON ALTURA

Monteabellón Crianza 14 meses, de Bodegas y Viñedos Monteabellón, ha recibido 90 puntos y Medalla de Plata en la 17ª edición de los Decanter World Wine Awards. Es este un tempranillo excepcional, cuya característica principal es que procede de una zona alta, a una altitud media de 830-950 m.



Fiel reflejo de Ribera del Duero

Áster es un vino fiel reflejo de la D.O. Ribera del Duero. Ostenta un intenso color granate, con bordes cereza picota, de capa alta y brillante. En nariz destacan las notas de sotobosque y frutos negros –grosella, zarzamora, mermelada de arándanos azules-, así como un agradable fondo de moca, bollería, especias, pimienta negra, regaliz y clavo.



NOBLEZA AUTÓCTONA

La familia Bodegas Dominio de Berzal lanza al mercado la nueva añada de uno de los vinos que mejor expresa las características autóctonas de su tierra, La Rioja Alavesa. Se trata de Selección Privada 2016, un vino de autor, realizado con uva tempranillo de Rioja Alavesa, de matices modernos, y que propone una mirada actual de esta variedad, con el toque de la tierra.



Momentos especiales

Para disfrutar de momentos únicos, Tintoralba Roble 2019 se plantea como una buena opción. Posee un color rubí intenso y una nariz golosa y agradable, llena de matices. Con una estancia en barrica de 4 meses, hace gala de una estructura excelente, taninos suaves, potencia en boca y un agradable postgusto.

CON CARÁCTER

Oest de Collbaix es un vino elaborado con syrah (16%), merlot (82%) y mandó (2%), de color rojo rubí, con ribetes azulados y lágrima marcada. Es de aroma intenso y complejo, con predominio de notas de fruta negra, regaliz y cacao. Resulta equilibrado en cuanto a acidez y taninos, con buena entrada y un final largo.



Un reserva plurigalardonado

El tinto reserva Vaccayos 2015, de Bodegas Vega Real, ya ha obtenido diversos galardones y altas puntuaciones en las principales guías de vino y concursos internacionales: Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas 2020, en la Berlinere Wein Trophy 2020 edición de verano, y en la lista de la Guía de Vinos Gilbert & Gallard 2020; Medalla de Plata en el International Wine & Spirit Competition 2020, y 81 puntos en la Guía Peñín 2021.





DESCUBRE **KIRA WINE**

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

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

¡Haremos que tu envase sea inolvidable!

bruni glass iberia
a berlin packaging company

BruniGlass.com
BerlinPackaging.com
Info@bruniglass.es

Valencia · Barcelona · Córdoba



Un verdejo muy valorado

Viore Verdejo Rueda 2019, de Bodegas Viore, ha alcanzado la nota de 90 puntos en el concurso Decanter World Wine Awards. Está elaborado con un 80% de uvas procedentes de viñedos viejos cultivados en vaso, cuya vendimia se realiza a mano. Es un vino bien estructurado, envolvente y con un final largo, afrutado y balsámico.

Volumen y cremosidad

Santalba Reserva, de Bodegas Santalba, se ha realizado al 100% con viura, variedad autóctona de La Rioja. Es este un vino amarillo brillante, que resulta muy intenso en nariz, complejo con recuerdos a flores blancas como jazmín, frutas de hueso, almendra y miel de azahar. En boca presenta volumen y cremosidad, una excelente textura y un postgusto persistente.





Reconocimiento internacional

Pirineos Gewürztraminer 2019 ha conseguido una Medalla de Oro en el Berliner Wein Trophy 2020 en su edición de verano. Se trata de un monovarietal de elegancia floral, con una uva matizada que expresa su vertiente más fresca, dando paso a los cítricos y a la fruta de la pasión para llegar a las rosas de Bulgaria.



AÑADA ECOLÓGICA

Raimat Chardonnay 2019 es la primera añada ecológica de este vino, elaborado con el varietal emblemático de Raimat. El chardonnay ofrece vinos muy aromáticos, complejos, frescos y afrutados. El Raimat Chardonnay 2019 ha sido elaborado según los principios de la agricultura ecológica que marca la Unión Europea.



Producción conmemorativa

Vins del Silenci, de la Agrícola de Ulldemolins, ha presentado Lo Carnisser, el primer vino homenaje de la colección El Llegat. El Llegat agrupa unos vinos de pequeña producción, que pretenden enaltecer la singularidad de algunas viñas de territorio y que reivindican a las personas que han colaborado en el proyecto vitivinícola de la Cooperativa de Ulldemolins.



LA FAMILIA OSBORNE HA CONSOLIDADO UNA COLECCIÓN DE SOLERAS EXTRAORDINARIAS, CUYA VEJEZ Y RAREZA LES HA CONVERTIDO EN AUTÉNTICAS JOYAS ENOLÓGICAS. CADA SOLERA VIBRA AL RITMO DEL TIEMPO; CADA GOTA CONFIESA HERENCIA FAMILIAR Y TRADICIÓN CENTENARIA.

PORQUE CUANTO MAYOR ES EL SILENCIO, HAY MÁS HISTORIAS QUE CONTAR.

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

WWW.OSBORNE.ES

Propuestas del mes

VINOS ROSADOS Y ESPUMOSOS



ROSA SATÉN

Príncipe de Viana Edición Rosa 2019 ha sido valorado con 90 puntos por Decanter World Wine Awards 2020. Es este un rosado fresco, de un color rosa satén poco común, que resulta fino, elegante y aromático, con notas de fresas ácidas y flores blancas. Proviene de un solo viñedo y se realiza con una única variedad, la garnacha.

El mejor espumoso joven

Castell d'Or ha recibido la Medalla de Oro en la categoría Mejor Espumoso Joven por su Castell d'Or Brut Orgánico, en la Gala de los Premios Vinari 2020, celebrada en Vilafranca del Penedès. Elaborado con xarel·lo, macabeo y parellada, es un cava especialmente expresivo y aromático, con notas a fruta madura y cítricos.



Bodega Inurrieta



Esta bodega familiar navarra fue construida en el año 2.002. El nombre de Inurrieta hace referencia a las tierras donde los antepasados de la familia cultivaban viñas hace casi un siglo.

La inquietud y el recuerdo movieron a los propietarios a buscar un paraje privilegiado e incomparable para el cultivo de la vid. Las horas de sol, la calidad del suelo, la disposición del terreno, el viento y la presencia del río fueron determinantes a la hora de elegir el lugar donde se emplaza la bodega: un paraje increíble, rodeada por 275 hectáreas de viñedo propio, 75 de ellas de la variedad sauvignon blanc y 200 de variedades tintas: cabernet sauvignon, merlot, garnacha, graciano y syrah.

La proximidad entre los viñedos y la bodega permite que toda la uva, en su perfecta madurez, llegue recién vendimiada a las instalaciones de elaboración. Además, cada una de las parcelas cultivadas se somete a un riguroso y exhaustivo seguimiento hasta determinar su momento óptimo de vendimia.

Una vez en bodega –que cuenta con 7000 m^2 de planta y capacidad para albergar más de 4 millones de litros de vino–, cada rincón de las instalaciones está especialmente diseñado para tratar con mimo a la uva y al vino.

En el diseño de la bodega se han seguido criterios prácticos, enológicos, higiénicos, de operatividad y sostenibles. Uno de los puntos más atractivos para el visitante de Bodega Inurrieta es su impresionante sala de barricas y botellero, contando en la actualidad con 3.000 barricas de roble francés y americano.

La misión de Bodega Inurrieta es la elaboración de vinos tintos, blancos y rosados de alta calidad y personalidad propia. Así como ser una empresa responsable, eficiente, dinámica y comprometida con la investigación y la innovación.❋

Más información: www.bodegainurrieta.com

Denominación de Origen Manchuela

Vinos que seguirán sorprendiendo

Un excepcional estado sanitario de la uva y el enorme esfuerzo de bodegas y agricultores dan lugar a productos de calidad diferenciada: tintos de alta personalidad, rosados muy singulares y deliciosos, blancos sorprendentes y espumosos que son capaces de alegrar paladares que buscan lo diferente.

Altolandon



La vendimia 2020 ha transcurrido en La Manchuela con un volumen superior al del año anterior, que se estima en alrededor de un 10%.

Agricultores y bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen Manchuela han realizado importantes inversiones, tanto a nivel humano como tecnológico, para que todo ello salga a la perfección, a pesar de las dificultades que marca un entorno lleno de incertidumbre con la situación de pandemia que sufrimos.

Esfuerzo, pasión por un cultivo ancestral y puesta en valor de unos extraordinarios valores humanos han vuelto a hacer posible una materia prima excelsa para elaborar la nueva añada de un vino sorprendente, destacando la singularidad del rosado bobal como buque insignia del territorio.

Altolandon



La uva emblema de la Denominación de Origen Manchuela, la bobal, es capaz de ofrecer unos frescos y aromáticos rosados, designados como unos de los mejores rosados de España y del mundo.

Además, bien cultivada y en viñedos de edad avanzada, la bobal produce un vino tinto con cuerpo, muy aromático y de un color extraordinario.

En cuanto al estado sanitario de la uva vendimiada en esta temporada, ha sido muy bueno, llegando a las bodegas en unas perfectas condiciones para la elaboración de un vino que se espera que pueda tener una calificación de excelente.

Las sesiones de trabajo, tanto diurno como nocturno, han transcurrido con total normalidad, destacando el compromiso por parte de todos. Las medidas tomadas durante todo el periodo han sido muy estrictas para garantizar un desarrollo de los trabajos de vendimia con una perfecta seguridad.

Desde todos los trabajos manuales a todos los mecanizados, el proceso ha seguido un devenir normalizado, no teniendo que lamentar situaciones negativas a causa del Covid-19.

Además, el clima ha acompañado con unas buenas condiciones para el desarrollo de toda la vendimia en la mayor parte del territorio de La Manchuela, aspecto que ha ayudado de manera destacada.

Destaca la singularidad del rosado bobal como buque insignia del territorio

Desde la Denominación de Origen Manchuela y desde todas sus bodegas asociadas se sigue trabajando intensamente para lograr que los precios de la materia prima acompañen de manera equiparada a la calidad que se obtiene, gracias a las bondades de la tierra, las variedades de uva autóctona que se cultivan, el singular clima del territorio, el peso de la historia y el binomio entre tradición y tecnología.

En breve podremos degustar un excelente producto en forma de vino, capaz de ejercer una notable influencia con tintos de alta personalidad, rosados muy singulares y deliciosos, blancos sorprendentes y espumosos que son capaces de alegrar paladares que buscan lo diferente. ❋

Más información: www.manchuela.wine y www.manchuela.wine/blog

www.instagram.com/manchuelawine www.facebook.com/manchuelawine www.twitter.com/domanchuela www.youtube.com/manchueladenominaciondeorigen



La ginebra más premiada

Beefeater celebra ser la ginebra más premiada en los últimos 15 años con su clásica Beefeater Dry. Suma un total de 81 de los premios más reconocidos internacionalmente, de manera que supera en 54 a la siguiente ginebra galardonada.

Cóctel terrorífico

Seagram's Gin, la ginebra americana de inspiración neoyorquina, y Taste of America han creado la receta más terrorífica de la fiesta de Halloween: la Pumpkin Pie. Esta propuesta puede completarse con Pumpki bizz, el original cóctel elaborado por Frank Lola, *Brand Ambassador* de la marca.



Rompiendo moldes

Nébula rompe con la idea de que sobre las ginebras está todo dicho. Con su mágica fórmula de mezclar agua de nubes de las Canarias -un agua de altísima calidad, procedente de la niebla, recogida gota a gota mediante dispositivos pasivos- con excelentes pomelos maduros y cuatro destilaciones, se ha convertido en toda una revelación.





130 años de historia

Carlos I celebra su 130 aniversario con una edición limitada de lujo para los amantes del brandy, en la que por primera vez en su historia, se han vaciado de forma íntegra dos de las botas centenarias de la Solera Fundacional de Carlos I. Se ofrecerá en una exclusiva botella, que reinterpreta las armaduras que portaban los caballeros en el siglo XVI.

PROPUESTA ARTESANAL

Icon Spirits lanza su nueva edición exclusiva Nouaison Reserve Gin, una propuesta especial, única y artesanal. Destilada a partir de uvas y a través de una selección única de botánicos que le aportan un aroma excepcional, Nouaison Reserve Gin revela su carácter excepcional gracias a su añejamiento único en barricas de Cognac.





Mina

La ratafía de magnolias de PrioratLab

En Priorat B&D Lab, más que una bodega, se definen como un laboratorio con proyectos vinculados a las tierras que les rodean pero con la vista puesta en los tiempos actuales y con producciones muy limitadas y artesanales. Elaboran productos de autor buscando un equilibrio entre la tradición y el consumidor moderno.

En esta búsqueda por la tradición, nos encontramos con un producto único, muy ligado a su destilería, la ratafía de pétalos de magnolias de Bellmunt del Priorat (Tarragona). Un licor elaborado con las flores, recogidas a mano, de las magnolias que se encuentran en la entrada del pueblo.

"El producto nace de la buena acogida que tuvo nuestro proyecto de bodega y destilería en medio del pueblo de Bellmunt. Cuando llegamos y restauramos la antigua bodega del pueblo para elaborar nuestros vermuts, licores y destilados, las vecinas del pueblo nos dieron la bienvenida regalándonos algo muy preciado para ellas, una botella de una peculiar ratafía de sabor muy especial, la tradicional que se elaboraba en esta región del Priorat, hecha con pétalos de magnolia, y que nos cautivó desde el primer instante", comenta Alex Illa, propietario de PrioratLab. Con el objetivo de recuperar recetas ancestrales, el artífice de elaborar las bebidas y destilados de PrioratLab, Pau Matias-Guiu, consultó a las vecinas del pueblo cómo la elaboraban, ya que no hay ningún documento ni receta antigua escrita de esta bebida tradicional. La singularidad de la ratafía de Bellmunt o de otros pueblos vecinos es que se elabora con una cantidad ínfima de nueces verdes, al contrario de otras zonas tradicionales. En este caso y en los alrededores de la cordillera del Montsant, las nueces quedan sustituidas, en gran parte, por la flor de la magnolia que se utiliza mucho en esta zona para elaborar licores. El resultado es una ratafía más fina y delicada donde destaca el sabor y aroma de las flores.

Así pues, gracias a tres vecinas del pueblo, María, Carmen y Teresa que aún preservaban el legado y fórmula de sus antepasados, Priorat Lab ha podido embotellar la primera ratafía de la zona en una edición limitada de 1.422 botellas.



Elaboración según la tradición

La tradición cuenta que se deben macerar pétalos frescos de la flor de magnolia en aguardiente durante 40 días, junto con otras plantas balsámicas y, endulzar posteriormente con azúcar.

Estas flores tienen la peculiaridad de que sólo duran un día desde que se abren los pétalos y emanan un perfume muy especial.

Ratafía Mina bebe de esta tradición y los pétalos de magnolias maceran con flores de saúco y de naranjo, especias y nueces verdes en diferentes damajuanas al sol en el patio de la bodega. Se hace el coupage y se deja envejecer en madera de roble para redondear el producto. ❋

Más información: www.prioratlab.com

NOTA DE CATA

En nariz es muy intensa y floral, con unas notas que sobresalen de magnolia, saúco y naranjo muy fragantes. Tiene una entrada muy fresca y balsámica, elegante y un aire meloso en boca, con toques amargos de las nueces verdes y suaves especiados.

Es una ratafía de color amarillo claro, más bien seca, con poco azúcar añadido y que quiere reinterpretar la tradición para acercar la ratafía a los gustos actuales.



ANDREA BERNARDI Y FERNANDA FUENTES

Viaje gastronómico a 8 manos

Dos chefs italianos (Andrea y Ferdinando Bernardi) y dos chilenos Fernanda Fuentes y Matías Farfán) unieron su creatividad y cocina en un evento gastronómico con 2 estrellas Michelin y 1 Sol Repsol, con el que el restaurante Orobianco añadió el broche final a la temporada. La experiencia incluyó aperitivos y un menú degustación en 8 pasos, acompañado de un maridaje de vinos orquestado por Heguer Castellanos, *Maître-Sommelier* de Orobianco.



GIANNI PINTO

Vajilla amalfitana

Con la cultura mediterránea y la tradición cerámica de la costa amalfitana como fuentes de inspiración, la artista Andrea Zarraluqui ha diseñado y pintado a mano una serie limitada y exclusiva de platos para pasta en colaboración con Garofalo, una de las firmas más longevas en la elaboración de pasta italiana. En la elección de las características de este objeto de culto ha intervenido el prestigioso chef Gianni Pinto, quien además propone una receta para estrenar la vajilla por todo lo alto.



MARÍA LUISA BANZO

Homenaje a las mujeres

María Luisa Banzo ha reabierto las puertas de La Cocina de María Luisa (Madrid) para rendir homenaje a su madre, fallecida durante la pandemia, y a las mujeres de la posguerra, que sacaron a tantas familias adelante en tiempos difíciles. Y lo hace en pleno otoño, con guisos, platos de caza y setas. En definitiva, con una cocina "humilde" y de temporada, repleta de recetas tradicionales.

JESÚS SÁNCHEZ

Se une a Momentos Alhambra

Cervezas Alhambra ha anunciado recientemente la incorporación de Jesús Sánchez, chef del restaurante Cenador de Amós (Villaverde de Pontones, Cantabria) a la familia de la Gastronomía de Momentos Alhambra. El chef, que recibió su tercera estrella Michelin en noviembre del pasado año, ha sido reconocido por su trabajo y esfuerzo a lo largo de toda una vida dedicada a los fogones.





MARTÍN BERASATEGUI

Renueva su acuerdo con Louis Roederer

Martín Berasategui, el chef español con más estrellas Michelin, y Louis Roederer, galardonada *Maison de champán*, anuncian la renovación de su acuerdo de colaboración. De esta manera, el restaurante Martín Berasategui*** de Lasarte-Oria seguirá siendo embajador del reconocido champán francés.



ÁXEL SMYTH

Vuelve a su tierra

Auga e Sal -céntrico local de Santiago de Compostela que apuesta por la cocina tradicional con una presentación de vanguardia- lleva ya 5 años en funcionamiento, ofreciendo a sus comensales el mejor producto del mar y los guisos y platos de cuchara más representativos de la zona. Pero algo ha cambiado: ahora contará con la dirección del joven chef Áxel Smyth, que regresa a su ciudad natal para enriquecer las cocinas del restaurante con autenticidad, frescura y vitalidad.



PACO RONCERO

Celebra la llegada de Crash Bandicoot 4

Activision desea celebrar la llegada de la nueva edición de Crash Bandicoot –célebre franquicia del mundo de los videojuegos- de una manera muy especial: con una receta elaborada en colaboración con Paco Roncero, director y chef ejecutivo de NH Collection Casino de Madrid. El plato que rinde homenaje a Crash Bandicoot 4: It's About Time se inspira en las Frutas Wumpa, icónico fruto del videojuego. La receta promete albaricoques, mangos, frutas de la pasión, chocolate y, sobre todo, mucha diversión.



FRANCO FRANCESCHINI

Chef ejecutivo de Grupo Mosh

El chef argentino Franco Franceschini ha sido nombrado chef ejecutivo de Grupo Mosh (Mosh Fun Kitchen, Playa Padre, Momento y Motel Particulier), por lo que a partir de ahora diseñará la oferta gastronómica de todos los espacios que conforman el grupo. La cocina de Franceschini presenta una carta basada en los sabores mediterráneos, fusionados con tendencias globales.



COCCIÓN ÚNICA

Kitchen, lo último de Grupo Ramses, es un espacio de cocina vista en el que los grandes protagonistas son la parrilla y el carbón de encina. Platos de raíz española y productos de primera conviven con las verduras, las carnes y los pescados de temporada que pasan por las brasas, perfectamente ejecutados, siguiendo las técnicas de cocción que emplean los asadores del norte.

KITCHEN Plaza de la Independencia, 4 · 28001 Madrid · 914 351 666. · info@ramseslife.com

Pollo frito gourmet



Piel de Gallina apuesta por desterrar del imaginario del pollo frito la imagen de grasiento, poco saludable y de sabor por determinar. Este proyecto, liderado entre otros por Martín Pimentel y Javi Cadahía de V de Vermut y Santi Ortiz , bartender y propietario del 33 by Santi Ortiz, hace realidad un sueño común: ofrecer la mejor versión de este plato tan denostado para convertirlo en un capricho gourmet.

PIEL DE GALLINA
C/ de Magalhaes, 35
08004 Barcelona
Tel.: 681 393 050.
https://pieldgallina.com

La sorpresa de los jueves



En Los Patios están de estreno, pues a su carta habitual se acaba de sumar una nueva propuesta para explorar en la gastronomía del restaurante. Se trata de "Nos comemos los jueves" –este menú se sirve solo el cuarto día de la semana-, que ofrece al comensal la posibilidad de adentrarse en la cocina de la casa a través de una selección de platos diseñada con mimo por su propietario, Manuel Joven.

LOS PATIOS
C/Instituto, 10. · 33201 Gijón. · Tel.: 985 879 635.
www.restauranteparrillalospatios.com



Delicado exotismo

Little Andaman, la nueva apuesta del grupo Bembi, trae a Barcelona los sabores marineros ligeros del sur de la India, en un entorno agradable, moderno y dinámico. Con una cuidada selección de vinos y cócteles clásicos a los que se les ha dado un giro exótico, Little Andaman se ofrece como una propuesta pionera que sorprenderá por la intensidad y el sabor de sus platos.

LITTLE ANDAMAN
C/Muntaner, 182 · 08036 Barcelona. · Tel.: 932 695 960.

www.thewinersclub.com
Instagram @thewinersclub

la página web de venta de vinos
para la gente que se siente exitosa

TRIUNFA EN EL VINO con THE WINERS CLUB



Entra ahora
y recibe **10€***

*Recibe 10€ para tu primera compra en www.thewinersclub.com. Importe mínimo 60 euros, solo para socios adheridos.



Carne al gusto

Essentia ha inaugurado una terraza con seis mesas-asador únicas en el mercado, que funcionan mediante un sistema de ingeniería propio y que permiten al comensal prepararse a su gusto diferentes cortes de vaca finlandesa y de cerdo ibérico en una plancha profesional que alcanza los 300º C. Su diseño exclusivo hace que la carne mantenga mejor su jugosidad y su sabor.

ESSENTIA
Avda. de Adolfo Suárez, 30. · 16400 Tarancón, Cuenca./Autovía A-3 km 79.
Tel.: 969 322 397. · www.essentiarestaurante.com



Paellas para llevar

Al Grano ofrece propuestas de *delivery* o *take away* de arroces y paellas de calidad. El I+D desarrollado por el equipo de cocina liderado por el chef Marc quesada, así como el empleo de un grano seleccionado garantizan que el arroz llegue impecable a todas las mesas. Cuentan con una atractiva carta de 10 arroces diferentes.

AL GRANO
Pl. Letamendi, 27.
08013 Barcelona
Tel.: 934 511 641
Https://www.instagram.com/algranoarroz/



Seguridad y renovación

Tras su cierre temporal motivado por la Covid-19, Apicius ha vuelto a abrir sus puertas con más fuerza que nunca y con diferentes medidas para garantizar la seguridad de sus clientes. La experiencia gastronómica será más radical, sin perder su habitual línea de alta cocina natural, ceñida estrictamente a las temporadas y que entronca la esencia mediterránea con la gastronomía de interior.

APICIUS
C/Eolo, 7. · 46021 Valencia
Tel.: 963 936 301. · www.restaurante-apicius.com

La nueva joya de Palau de Mar



La empresa Grupo Esencia ha inaugurado el nuevo restaurante Brisa, ubicado en el Palau de Mar de Barcelona. El restaurante cuenta con unas vistas privilegiadas al Port Vell y ofrece a los barceloneses una oportunidad para redescubrir el puerto. Propone una cocina tradicional, moderna y de mercado con el producto más fresco de temporada y proximidad.

BRISA Pl./Pau Vila, 1, Edificio Palau de Mar. · 08039 Barcelona · 931 315 549 · www.restaurantebrisa.com

Allons enfants à la pâtisserie!

Como los humanos tratamos siempre de encontrar las fisuras que nos llevan a una vida cómoda, en el más amplio de los sentidos, estamos de suerte en poder seguir disfrutando sin límites del confinamiento gracias a nuestras confiterías de cabecera.



Es un placer de reyes, nunca mejor dicho, porque la nobleza ha gozado de un notable prestigio en el arte de comer dulcerías. Sobre la notoriedad del apetito por el azúcar de la realeza hay mucho que escribir, dado el ejemplo de Carlos V que, tras zamparse cientos de cochinillos a la miel, se aisló con su gota en el Monasterio de Yuste, mencionando en su testamento los dineros que debía a los albañiles que le habían adecentado la celda. Otro estilo es el del Emérito, buscador de dátiles rellenos de pistacho en sultanatos petroleros. Entre ambos se encuentra la figura crucial de Martínez Montiño y su "Arte de Cocina, Pastelería y Bizcochería". El jefe de los fogones de Felipe II hasta Felipe IV ha sido un genio valorado a nivel europeo.

Su contrapunto en los conventos originó delicias monjiles, entre ellas –pura lógica– las *religieuses*. Para saber de Dulces y de Órdenes nada más adecuado que leer el libro publicado por Luis San Valentín. Tampoco podemos olvidar todo lo que se ha escrito sobre otros postres como las *crêpes Suzette,* una maravilla que merece la gratitud del género humano. El piropo no es de cosecha propia, sino de Léon Daudet. Alaba las del restaurante Maire al extremo de parodiar un verso de François Villon: "Mais où sont les crêpes d'antan?", es decir, ¿dónde están las crêpes de antaño?... las que se elaboraban con una mantequilla azucarada, mandarinada y alimonada, flameada con curaçao de las Antillas holandesas alias Curaçao. Nos contaron que este nombre venía del Corazón de Jesús o de curación. Falso, es cosa de los sibaritas holandeses que se cuidaban a la protestante.

Personalmente el rey pastelero al que más simpatías concedo es Stanislas Leszczynsky más conocido como Stanislas I, Príncipe de Lorraine. Tiene dedicada una de las más hermosas plazas de Europa, en Nancy. Pero a este artículo llega no como rey destronado de Polonia, sino como fisgón de cazuelas, introductor de técnicas y conceptos que han dado platos que llevan de lo más sencillo a la mayor exquisitez. Pongamos por caso la sopa de cebolla. Ya saben la historia que nos contó Alejandro Dumas: el obeso ex monarca se detiene en una posada de Châlons donde le sirven un caldo sublime. Pide otro cuenco y a media noche decide descender a la cocina para saber cómo demonios se elabora. Dicen que allí se comió una tercera ronda mientras aprendía a hacer la sopa, esa que Dumas dice es querida por los cazadores y venerada por los borrachos.

El bizcocho empapado en ron sigue presente en todas las pastelerías

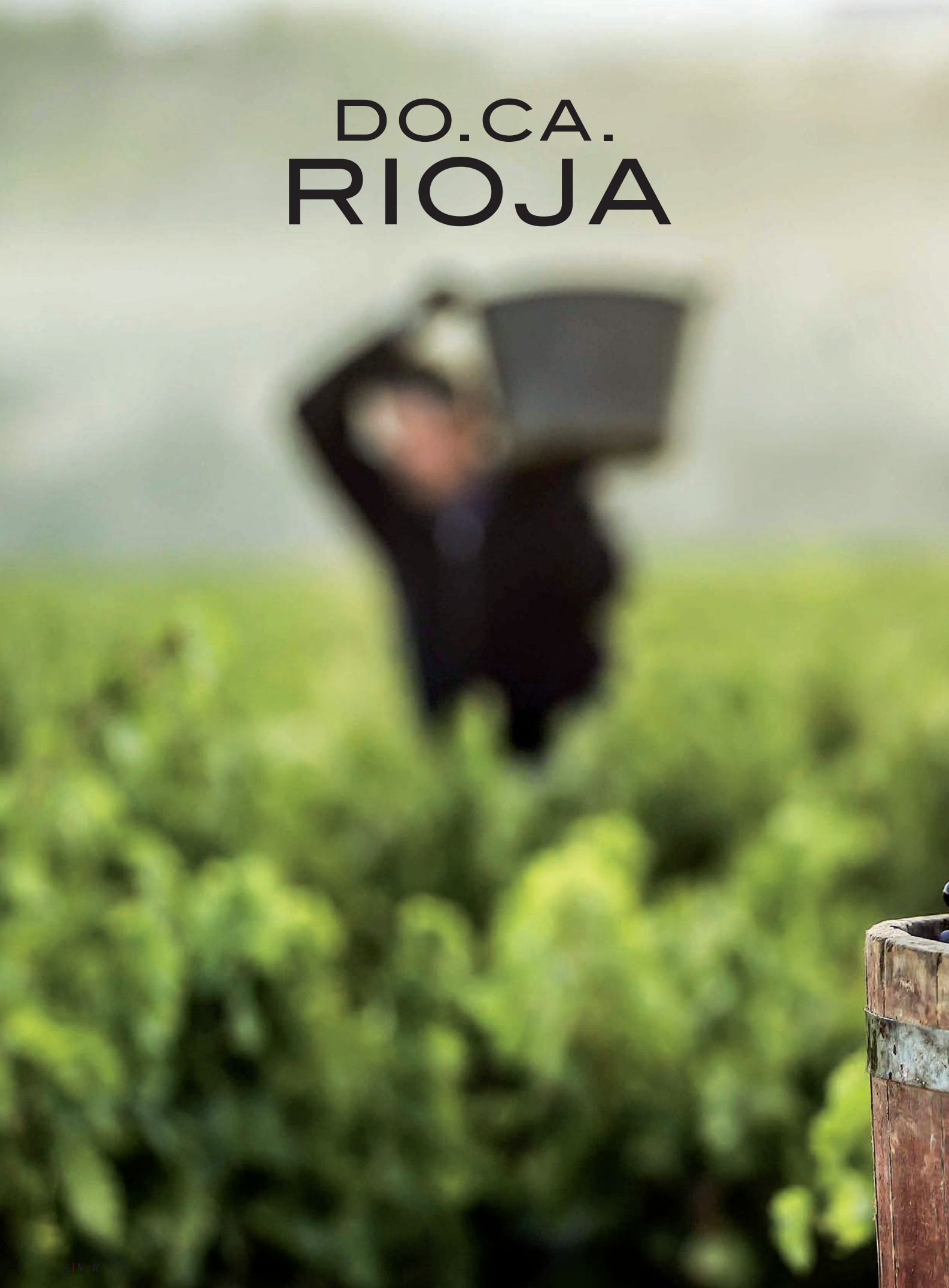
Al mandatario chef se le debe también una receta de faisán, la trucha à la Chambord y por último el "Babá", el bizcocho empapado en ron que sigue presente en todas las pastelerías dando al cliente consuelo en los días más aciagos. Al parecer en su Polonia natal se preparaba una fórmula semejante a la que conocemos como Babá al ron. La genialidad consistió en que, un día que el coronado estaba comiendo un bizcocho llamado kougelhopf, recuerdo de la victoria de los vieneses sobre los otomanos, el rey lo encontró seco y pidió que lo regaran con Tokay, el vino dulce húngaro. No tenían, por lo que lo hicieron con ron. De ahí arranca la leyenda.

Cara a repartir méritos, lo cierto es que para el Stanislas de marras había trabajado el pastelero Nicolás Stohrer. Este abrió una pastelería-confitería en París que de inmediato se vio propulsada a la fama. Ser marmitón del amo de la Lorena, que a su vez era pariente del rey de Francia, ayuda. Incluso ahora, cuando los monárquicos del Rey Babá somos legión.✻



Babá con palo cortado

Restaurante Media Manga (Barcelona)


DO.CA.
RIOJA

Genuina, diversa y honesta

Con estas tres palabras podríamos definir a esta Denominación, que lejos de acomodarse en su bien merecida fama, siempre está actualizándose porque la innovación forma parte de su ADN. Además, sabe adaptarse a las circunstancias y su campaña 'Te Mereces un Rioja' ha pasado por diferentes fases desde el pasado mes de abril. Ahora proponen a los internautas diseñar su propia etiqueta de vino de Rioja, los más afortunados verán su obra plasmada en una botella.

INFORMACIÓN E IMÁGENES FACILITADAS POR LA DOCA. RIOJA

En la DOCa. Rioja están inmersos en un nuevo Plan Estratégico, ofreciendo garantías adicionales al consumidor (vinos de pueblo, vinos de zona, vinos de viñedos singulares...) e intensificando el desarrollo de las nuevas figuras impulsadas. También apuestan por seguir potenciando el enoturismo y conectar con los consumidores a través de su portal de formación: Rioja Wine Academy. Otra forma de conectar con ellos es a través de la campaña 'Te mereces un Rioja'.

Te mereces un Rioja

La Denominación de Origen Calificada Rioja ha lanzado la tercera oleada de su campaña 'Te Mereces un Rioja', que en esta ocasión da el salto a la televisión nacional y se propone levantar el ánimo de la sociedad en un otoño que está siendo incierto y complicado. Aunque el marchamo resulta ya popular para muchos, 'Te Mereces un Rioja' nació el pasado mes de abril como agradecimiento al sacrificio realizado por la ciudadanía durante el confinamiento; Rioja lanzaba entonces aquel primer grito de ilusión ofreciendo 15.000 visitas gratuitas a sus bodegas para el momento en el que se produjera la





reapertura. Y coincidiendo con el inicio de esa reapertura, una nueva fase de 'Te Mereces un Rioja' con marcados tintes solidarios en favor de la hostelería veía la luz durante el mes de junio; la Denominación salió entonces en apoyo del principal canal de ventas para sus vinos, donando 10.000 kits higiénico-sanitarios a otros tantos bares y restaurantes en colaboración con distintas federaciones de hosteleros del ámbito nacional.

Superado el período estival, la región vinícola se enfrentó hace escasas semanas al momento álgido de la vendimia viéndose en la necesidad de adoptar estrictos protocolos y medidas para maximizar la protección y seguridad en las labores de recolección. En palabras de Fernando Salamero, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, "todo esto que está sucediendo es una muestra más del enorme reto al que nos enfrentamos; pero nuestra Denominación y sus gentes tienen muy interiorizados los valores del esfuerzo y la resiliencia y saldremos adelante". Apoyándose en estos mismos valores, el spot televisivo de la nueva oleada de la campaña 'Te Mereces un Rioja'

¿Cómo es la DO.Ca. Rioja?

- **Genuina:** Rioja es la Denominación de Origen más antigua de España (1925) y la primera en obtener la Calificada (1991). Pionera en el buen hacer del vino. Valiente, luchadora y sencilla.
- **Diversa:** El legado de lo auténtico, el respeto por lo artesano y el cariño por lo propio son su bandera.
  Rioja, una tierra extraordinaria de pequeñas grandes historias.
- **Honesta:** Rioja, a pesar del tiempo, continúa siendo fiel a sí misma y a sus raíces, demostrando estar por encima de modas pasajeras. Los tiempos cambian pero Rioja es siempre Rioja.

anima a los consumidores a afrontar el día a día con decisión y esperanza y a intentar salir fortalecidos de los momentos difíciles. La pieza creativa ensalza este carácter luchador y pionero mediante un original relato visual que ilustra distintas etiquetas de Rioja, las cuales también simbolizan la diversidad de los vinos de la región.

Iñigo Tapiador, director de Marketing del Consejo Regulador, declaraba al hilo del lanzamiento de la campaña que "uno de nuestros deseos es que el sentimiento de agradecimiento y recompensa del que nació 'Te Mereces Un Rioja' cale en el público y se convierta en un estandarte de la colectividad; al fin y al cabo se trata de un lema que apela a la unión y a compartir un buen vino".

EN CIFRAS

567 bodegas

14.800 viticultores

El mayor parque de barricas del mundo

Vinos presentes en **124** países diferentes



Una vendimia marcada por los protocolos de seguridad

Con 340 millones de kilos de uva recogidos, la Denominación de Origen Calificada Rioja constata una satisfactoria evolución de la vendimia 2020 en términos de maduración y estado sanitario del fruto. No obstante en materia operativa y de procesos, los rigores de la pandemia han marcado las labores de una cosecha compleja, en la que ha sido necesario implantar estrictos protocolos de seguridad que contribuyen a la máxima protección de la salud de todos los colectivos involucrados.

Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja se ha trabajado para "contribuir a una vendimia que, aunque ciertamente atípica, sea recordada como una vendimia segura", según afirma el director general del organismo, José Luis Lapuente. "En un momento tan crítico como esta vendimia de 2020, era absolutamente necesario diseñar protocolos que establecieran procesos seguros y a su vez garantizaran agilidad para los operadores". Lapuente destaca el alineamiento que se ha producido de los distintos agentes, entre los que incluye a las administraciones públicas y a los distintos operadores de la Denominación, "con el objetivo común de proteger la salud de los temporeros, los trabajadores y los visitantes".



Enoturismo seguro

Inmersos en un contexto cambiante donde las restricciones y las reducciones de aforo ocupan nuestras portadas, Rioja se plantea como una opción turística segura según datos del monitor 'Impacto de la Covid-19 en la intención del viaje del enoturista'. Es la principal conclusión de una encuesta a más de 3.000 consumidores aficionados al turismo, la gastronomía y el vino impulsada durante el mes de julio por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Y es que no en vano las 200 bodegas de Rioja abiertas al enoturismo se han adaptado a las nuevas normativas y restricciones sanitarias, reduciendo aforos y grupos de visita, y potenciando actividades al aire libre y en viñedo.

A la espera de conocer cómo es la evolución de la pandemia en las próximas semanas, se prevé como una temporada demandada por los enoturistas apostando, en especial, por visitas y experiencias personalizadas en bodegas, grupos muy reducidos y espacios y terrazas al aire libre.





Rompiendo paradigmas

El vino de Rioja fue el encargado de cerrar el programa de actividades de la primera jornada de San Sebastian Gastronomika 2020, con el seminario '100 años no son nada; una mirada al mañana'. En el encuentro presidido por Fernando Salamero, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, se dieron cita sumilleres de prestigiosos restaurantes como Mugaritz, Martín Berasategui, Elkano, Akelarre, Moments, Paco Roncero o Azurmendi, y periodistas especializados en el sector vinícola, a quienes cientos de entusiastas de la gastronomía y el vino se unieron virtualmente mediante la plataforma online de esta inusual edición de la feria marcada por la situación de pandemia.











Diseños con premio

En la web www.temerecesunrioja.com se ha habilitado una novedosa funcionalidad con la cual cualquier internauta podrá diseñar su propia etiqueta de vino de Rioja y personalizarla si lo desea con fotografías y mensajes o dedicatorias especiales. Estos diseños se podrán descargar y compartir al momento en redes sociales y plataformas de mensajería instantánea para que la energía positiva se multiplique y llegue a un mayor número de personas. De entre todos los improvisados diseñadores de etiquetas, 1.000 afortunados verán plasmada su propia creación en una botella de vino de Rioja que recibirán en sus domicilios durante el mes de diciembre, justo a tiempo para los regalos y brindis que caracterizan esa época del año.

Un ejercicio de cata conducido por Pablo Franco, director del Órgano de Control del Consejo Regulador de la histórica Denominación, invitó a los presentes a descubrir una renovada visión de Rioja; a añadas históricas de vinos 'de ensamblaje' con base de tempranillo, que vienen siendo estandarte y base del prestigio de la Denominación, Franco les dio el contrapunto con novedosas iniciativas de proyectos emprendedores de Rioja, algunas de ellas centradas en variedades de uva minoritarias o en técnicas de elaboración vanguardistas y de resultados "sorprendentes y excepcionales", según las opiniones expresadas por varios de los asistentes.

Cualquier internauta podrá diseñar su propia etiqueta de vino de Rioja y personalizarla si lo desea con fotografías y mensajes o dedicatorias especiales

Se aprovechó también este contexto para explicar la normativa relativa a algunas nuevas figuras de Rioja que recientemente han visto la luz, como el vino 'Espumoso de Calidad' o los vinos de 'Viñedo Singular', para cuya elaboración ya existen más de 100 parcelas certificadas dentro de la Denominación. Al hilo de estas novedades, Pablo Franco apuntaba que "la apuesta de Rioja por la innovación es clara y está en el ADN de región, que siempre ha sido pionera en sus propuestas". Los encuentros orientados a ofrecer esta completa y renovada visión de Rioja se están reactivando gracias a novedosas iniciativas como esta 'edición digital' de San Sebastian Gastronomika, y está previsto que continúen durante el otoño con sendas citas en Madrid, La Coruña y Málaga.❋

Entrevista al Director General de la DOCa. Rioja: José Luis Lapuente

"El reto principal de Rioja es seguir generando valor, obteniendo el reconocimiento del mercado y atrayendo a los consumidores"



Rioja ha sido y sigue siendo una de las denominaciones vinícolas más conocidas dentro y fuera de España ¿Cuál es la clave?
Podríamos decir que son cuatro: 1. Saber hacer a lo largo de los siglos: de una tierra eminentemente vitivinícola. 2. Experiencia y trayectoria: no en vano estamos a punto de cumplir el centenario como Denominación de Origen. 3. Confianza de los consumidores: Los estudios de percepción avalan que Rioja ocupa el cuarto lugar a nivel mundial, si atendemos al grado de compra de aquellos consumidores que conocen nuestra región. 4. Espíritu innovador y pionero: Rioja se encuentra permanentemente inmersa en un proceso de mejora continua.

¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas de los vinos de Rioja? ¿Cómo van a cerrar el año?
Es complicado prever el comportamiento final de la comercialización en 2020. Si estuviéramos ante un escenario normalizado cabrían las estimaciones, pero esta segunda oleada de la pandemia ha vuelto a sembrar las incertidumbres, particularmente en el canal HORECA nacional. La única certeza es que asistiremos a un ejercicio negativo, sin conocer aún la intensidad, que esperamos sea lo menos acentuada posible. Palían parcialmente esa proyección, los positivos números de nuestras exportaciones, el crecimiento de la comercialización online, aunque su peso global es muy limitado aún, y la buena respuesta del canal Alimentación.



Los vinos de Rioja más conocidos siguen siendo los tintos pero hace tiempo que desde la Denominación está apostando por potenciar los blancos y por nuevas figuras como el vino 'Espumoso de Calidad' o los vinos de 'Viñedo Singular'. ¿El consumidor está empezando a responder o aún desconoce estas opciones?
Son apuestas ganadoras. En el caso de los vinos blancos han pasado en unos años de representar el 5% de la comercialización de los



vinos de Rioja a significar un 9%. La justificación está en la sobresaliente gama que combina el carácter autóctono, liderado por el tempranillo blanco, con el envejecimiento longevo, pasando por el renacimiento de las posibilidades de la viura. En el caso de los vinos procedentes de Viñedo Singular y Espumosos de Calidad hablamos de proyectos a largo plazo que solo han empezado a caminar, pero que concitan una valoración muy positiva y respaldo generalizados. Los vinos de zona siguen afianzando la diversificación de nuestra oferta poniendo un foco más preciso en el origen, siendo que la misma también se refuerza con los vinos de pueblo.

¿Apuesta la D.O. por la sostenibilidad, el viñedo ecológico...? ¿Como ha ido la vendimia de este año? ¿Cómo serán los vinos que se elaboren con esa cosecha?

La sostenibilidad medioambiental, económica, social y cultural, representa un eje del Plan Estratégico del Vino de Rioja que estamos a punto de reeditar.

En cuanto a la vendimia, es obvio que ha sido una de las más complicadas a las que hemos asistido, con la prioridad puesta en la protección de la salud de las personas y la complejidad operativa que todas las medidas han supuesto.

Es pronto para vaticinar cómo serán los vinos de la cosecha 2020, para lo que habrá que esperar a los descubes, pero la valoración de la calidad de la uva que ha entrado en bodega ha sido muy positiva por parte de los operadores.

¿Se sigue potenciando el enoturismo en Rioja pese al cambiante contexto actual?

Sin duda. Ha sido, es y será, un activo intangible valiosísimo, que convierte el consumo de vino de Rioja en una inolvidable experiencia cuando se lleva a cabo en la región.

Rioja alcanzó la cifra de 860.000 visitas en el año 2019, magnitud que no ha dejado de aumentar en los últimos años, como respuesta a las 200 de nuestras bodegas que ofrecen experiencias enoturísticas a los que recalan en nuestra región.

La situación actual ha significado "el cierre de nuestras puertas" al inicio de la terrible tragedia que asola el mundo y que hace lamentar todas las pérdidas humanas que se han producido, para después abrirlas con las máximas precauciones y todo tipo de medidas, hasta el punto de que los que nos han visitado este verano han reconocido la tranquilidad y seguridad que les ofrecía la región y las ganas de recomendar su visita, aún en las circunstancias que nos sigue tocando vivir y repetirla.

¿Cuáles son los últimos proyectos puestos en marcha por la D.O.?

Dentro de la campaña de promoción de la Denominación de Origen Calificada Rioja hemos trabajado en el lanzamiento de 'Te Mereces un Rioja', un ejercicio de comunicación diseñado como reconocimiento al esfuerzo y sacrificio de la ciudadanía durante la crisis sanitaria de la Covid-19. Se trata de un mensaje de agradecimiento que ha venido acompañado de una invitación abierta a 15.000 personas a visitar Rioja y a dinamizar el consumo en la hostelería del país con la cesión de 10,000 kits higiénico-sanitarios a algunas de las principales asociaciones de hostelería. Para la última oleada, en la que estamos actualmente inmersos, hemos diseñado un novedoso anuncio de televisión que transmite nuestros valores, nuestra historia, nuestro esfuerzo y resiliencia. La campaña, que cuenta con una potente actividad digital, invita a los consumidores a diseñar y compartir sus propias etiquetas de vino de Rioja con dedicatorias y mensajes de apoyo que sirven para animar el ánimo en estos tiempos complicados.

Desde el nuevo Plan Estratégico que estamos a punto de culminar, pasando por un sofisticado aplicativo de trazabilidad que nos permite dar garantías adicionales al consumidor (vinos de pueblo, vinos de zona, vinos de viñedos singulares,…) e intensificando el desarrollo de las nuevas figuras impulsadas, hasta seguir potenciando el enoturismo, de una manera efectiva y segmentada y conectar con un universo de consumidores a través de nuestro portal de formación: Rioja Wine Academy.

¿A qué retos se enfrenta la D.O. Ca. Rioja de cara al futuro?

El reto principal de Rioja es seguir generando valor, obteniendo el reconocimiento del mercado y atrayendo a los consumidores. El vino es y seguirá siendo clave para la sostenibilidad de la región, razón por la cual todos debemos alinear los esfuerzos para preservar su fondo de comercio e intentar aumentarlo en el futuro. Eso exigirá salir de la crisis lo menos dañados posible, salvar escollos de carácter internacional que van jalonando el camino y seguir generando y potenciando argumentos de valor que nos hagan mantenernos como una opción ganadora y exitosa.❋

"El enoturismo ha sido, es y será, un activo intangible valiosísimo"

"Los vinos blancos han pasado en unos años de representar el 5% de la comercialización de los vinos de Rioja a significar un 9%"



La Rioja
Sabores del otoño en la viña

Los colores rojizos del atardecer entre viñedos crean un entorno perfecto para vivir experiencias enológicas y gastronómicas singulares. La Rioja es un territorio donde la cultura del vino marca la historia, el paisaje, las tradiciones y, por supuesto, la cocina. **FOTOS CEDIDAS POR LA RIOJA TURISMO.**

Protegida al norte por la Sierra de Cantabria y al sur por los Cameros, la viña encuentra en La Rioja su acomodo climático y una variedad de suelos perfecta. La región 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.

Los romanos ya elaboraron vino en los lagares rupestres que salpican su territorio y en los monasterios de La Rioja, al calor del Camino de Santiago, el vino fue parte de la hospitalidad ofrecida a los peregrinos. Además, este alimento ha sido seña cultural de los pueblos, cuyas familias elaboraban producciones propias en barrios de bodegas salpicados por toda la región. Después, se ennobleció con las técnicas francesas y el paso por barrica que le aportó capacidad de viajar y sobrevivir el paso del tiempo hasta alzarse como uno de los grandes vinos del mundo.

La Rioja es enoturismo y es, sobre todo, viajar al latido del vino, porque la región se expresa en su herencia y se proyecta al mismo tiempo al futuro. En los últimos años se han desplegado todo tipo de propuestas, que incluyen catas en bodegas o junto a un guardaviñas, encuentros con productores, enólogos y bodegueros y experiencias que permiten descubrir la transformación de la uva o el vínculo del vino con la cultura del lugar para entender la región desde sus entrañas. Por toda la región pueden disfrutarse barrios de bodegas en municipios con larga tradición vitícola, bodegas centenarias, bodegas château, bodegas-museo, bodegas rendidas a la arquitectura, pequeños proyectos familiares con calados subterráneos donde el vino se almacenaba en pellejos y se contaba en fanegas.

Este otoño La Rioja se puede recorrer a pie, a caballo y en bicicleta, o sobrevolar en globo para contemplar el mar de viñas que abraza al río Ebro y sus meandros. Y, además, puede saborearse en la mejor gastronomía, donde hay tradición e innovación, a menudo cómplices, y una voluntad de crear desde las raíces.

Cocina de la tierra y con estrella

La Rioja, territorio de rico recetario y aglutinador de culturas culinarias, demuestra que vino y gastronomía son un binomio indisoluble que merece un disfrute pausado. La cocina de La Rioja ensalza el producto y el terruño, conformando un panorama de sabores y propuestas que hablan ya de una revolución de la cocina riojana. La alegría y el color de las barras de pinchos y los sabrosos pucheros de siempre conviven con propuestas sorprendentes impulsadas por generaciones de cocineros que han sabido conjugar a la perfección historia y vanguardia.

La Rioja es la cocina de las madres, de las guisanderas, del buen plato de alubias y de las patatas con chorizo. Es tierra también de buenas carnes y de chuletillas al sarmiento, estribaciones serranas donde nacen grandes quesos artesanos y valle de rica huerta que justifica una gastronomía que sigue el ritmo de las estaciones.

Y, desde hace unos años y en este preciso momento, La Rioja vive una revolución que la posiciona entre los territorios con una gastronomía de referencia. En este territorio de frontera abierto a la influencia sin traicionar su esencia, crece el número de estrellas Michelin (El Portal, Venta Moncalvillo, KIRO Sushi, Ikaro), alumbran nuevos soles Repsol y se consolida la calidad de sus cocinas que siempre se han rendido al producto de cercanía. Y, así, se exploran culturas gastronómicas sin renunciar a la identidad de una tierra que ofrece una cocina de estación y de proximidad que invita al redescubrimiento de sus muchos paisajes y relatos en cada viaje.



La opinión de los chefs

Para Francis Paniego, alma mater junto a su hermano José Félix de El Portal de Echaurren y heredero del testigo de su madre Marisa Sánchez en Echaurren Tradición, "La Rioja tiene una cocina basada en una riqueza de huerta y de productos excepcional". "Lo mejor está por venir, porque existen los mimbres de una cocina popular muy enraizada, sobre todo en las sierras riojanas", destaca. El cocinero Ignacio Echapresto, desde restaurante Venta Moncalvillo en Daroca de Rioja, que capitanea con su hermano Carlos, considera que "a día de hoy, cocina, vino, producto y productores van de la mano, y eso hace que La Rioja se esté consolidando como un destino enogastronómico de primer nivel". "El principal valor de nuestra gastronomía reside, sin duda, en la calidad de nuestros productos, con el protagonismo de la gran variedad y prestigio de nuestras verduras que se cultivan en el valle", sentencia.

Los artífices del Ikaro de Logroño, Iñaki Murúa y Carolina Sánchez, valoran que "en La Rioja cada vez están más cubiertas las diferentes propuestas y modelos gastronómicos: desde restaurantes tradicionales a restaurantes de cocina creativa, de bares de pinchos de toda la vida a gastrobares". Y apuntan: "Hoy en día se puede viajar en La Rioja a través de la gastronomía, pero siempre con un pie puesto en la tierra donde estamos". Prueba de ello es también otro poblador de la bóveda de estrellas riojana: KIRO Sushi, un restaurante japonés tradicional para solo diez comensales, regentado por el alfareño Félix Jiménez en Logroño.

E incluso hay cocina bajo cero en La Rioja, que convierte la despensa de la región en helados artesanos que saben a sombra de higuera, a lías de vino o a paseos de verano y que pueden disfrutarse todo el año. Fernando Sáenz Duarte, chef del frío, sostiene una vez más que todo empieza en la tierra: "La singularidad de la gastronomía y alimentación de La Rioja reside en la variedad de alimentos fruto de su diversa orografía, huerta, frutales y cereal en sus más interesantes variedades que a lo largo del año marcan una cocina de estación y proximidad".

Desde la copa y desde el plato, La Rioja invita este otoño a disfrutar de esas cosas que tanto hemos echado de menos: las que llenan los ojos y el paladar de sensaciones y convierten las pequeñas vivencias en grandes historias. ❋

Más información: www.lariojaturismo.com



Finca La Emperatriz

Recuperar la esencia



A principios de año los hermanos Eduardo y Víctor Hernáiz presentaban sus Finca La Emperatriz Gran Vino 2016, Blanco y Tinto, en el marco de una nueva filosofía que evoca la de los grandes châteaux bordeleses. Un giro basado en el deseo de recuperar la esencia de Finca La Emperatriz y el estilo que se encuentra en la médula de su historia.

En 1855 Napoleón III estableció la clasificación oficial de los vinos de Burdeos, una ordenación que reconocía la importancia del viñedo para la posterior calidad de los vinos. Años después, en la Exposición Universal de 1878, su esposa, Eugenia de Montijo, obtenía el reconocimiento a los vinos elaborados en esta finca de Baños de Rioja.

Con este trasfondo histórico, y tras casi un cuarto de siglo al frente de esa histórica finca de viñedo que perteneció a la emperatriz Eugenia, los Hernáiz volvían al origen con una gama compuesta por cuatro nuevos vinos, que responden al nombre de Finca La Emperatriz Gran Vino y El Jardín de La Emperatriz, ambos con un blanco y un tinto. Pero no se trata sólo de una nueva gama, y es que estas nuevas referencias han sustituido por completo a las marcas que la bodega había comercializado hasta el momento.

Los nuevos vinos llegaron precedidos por el apoyo rotundo de las más relevantes firmas de la crítica vinícola, empezando por los 94 puntos de Robert Parker, los 97 de Andrés Proensa y 93 de la Guía Peñín para el Gran Vino Tinto. El Finca La Emperatriz Gran Vino Blanco por su parte, tampoco se queda atrás con los 93 sobre 100 que le otorga Luis Gutiérrez para Robert Parker.

Finca La Emperatriz Gran Vino 2016, Blanco y Tinto, son fruto de un 'Viñedo Singular'

Los Finca La Emperatriz Gran Vino 2016, un blanco monovarietal de viura y un tinto con 18 meses de crianza en barrica elaborado con tempranillo, garnacha y viura, se vinificaron con uvas procedentes de cepas con un promedio de 60 años, y recuperan el estilo de vinos finos y de guarda que dio gloria a la Rioja Alta.

Doblemente singular

Se trata además de una producción restringida a las cepas de Finca La Emperatriz calificadas como 'Viñedo Singular', la nueva categoría de Rioja que desde 2019 prescribe los parámetros más exigentes en términos de calidad en esta DOCa., y a la cual se acoge tan sólo un 0,25% del viñedo riojano. En ese 0,25% se encuentran las 30 ha de Finca La Emperatriz, lo que hace de Viñedos Hermanos Hernáiz la bodega que ha apostado más decididamente por esta nueva y restrictiva categoría que exige, entre otras prescripciones, una edad mínima del viñedo de 35 años o la limitación en rendimientos. Un camino que, sin embargo, en Finca La Emperatriz ya llevaban andando desde hace tiempo.

La legislación establece la añada 2017 como la primera en que los vinos pueden acreditarse con la mención 'Viñedo Singular', y distinguirá por tanto a esa añada del Finca La Emperatriz Gran Vino, tanto blanco como tinto.

Lo especial, en el caso de Finca La Emperatriz, es que esta singularidad se añade a la que ya marcan las características únicas de la finca y su origen histórico, por lo que puede que se trata de un viñedo doblemente singular. ❋

Más información: www.hermanoshernaiz.com/finca_la_emperatriz







Bodegas Paco García

Vinos modernos, frescos y afrutados

Si hay alguna bodega de Rioja que haya sabido hacerse hueco entre las grandes bodegas de esta Denominación, esta es, sin duda, Bodegas Paco García. Y se ha hecho hueco y ha sabido renovar y modernizar Rioja con sus vinos de línea moderna frescos y afrutados. Y es que lo que han conseguido esta joven pareja formada por Juan Bautista García y Ana Fernández Bengoa bien merece el capítulo de un libro.

Tras un año complicado por lo que ya todos sabemos, a esta pequeña y familiar bodega de Rioja le ha tocado renovarse y reactualizarse; ¡y eso que solo llevan 10 años en el mercado!. Han cambiado su página web y con ello han fomentado la tienda *online* y las ventas directas a particulares. Al principio de la pandemia crearon la alabada campaña "Esta ronda la paga Paco", acción con la que regalaron 10.000 botellas de vino Paco García Crianza para acompañar la comida de cualquier restaurante de España asociado a la promoción. Fue un éxito rotundo.

Ahora y puesto que la situación sanitaria no mejora, nos proponen disfrutar de sus vinos en nuestras casas y nos dan todas las ventajas para ello: han preparado unos estuches preciosos en madera jugando con todos sus vinos que se pueden complementar con material para degustarlos.

Bodegas Paco García cuenta con cinco vinos principales, entre ellos uno blanco y cuatro tintos. El blanco se elabora con uva tempranillo blanco ya que esta variedad fue descubierta hace 31 años en una finca colindante a su bodega. Lo mantienen con sus lías durante seis meses en barricas de roble francés especiales para blancos de borgoña y de ahí a la botella. Graso con cuerpo y muy fino.

Paco García Crianza y Beautiful Things de Paco García

De los vinos tintos hoy nos sugieren estos dos en especial.

Si hay un vino distribuido y muy bien colocado en la mayor parte de la hostelería española ese es *Paco García Crianza*. Y no nos extraña ya que cuanto más lo pedimos más nos engancha. Es afrutado, redondo, goloso, largo y muy bien estructurado. Y lo mejor de todo es que lo puedes acompañar con cualquier comida: suaves o copiosas, picantes o especiadas... ya que siempre deleita el paladar.

Por su parte, *Beautiful Things de Paco García* es, según la bodega, "el vino ideal para hacer el amor" y sinceramente no es para menos: la uva proviene de la finca del abuelo Bautista del año 1943 y es mezcla de tempranillo y graciano. Se recoge a mano en cajas de 15 kilos y fermenta en inoxidable y tinos de roble francés. Después se perfecciona durante más de año y medio en barricas nuevas de roble francés y se redondea en botella durante casi dos años. Acaban de sacar al mercado la añada 2015 y está espectacular, fino y elegante.

Imprescindibles tener stock de Crianza en casa para todo momento y, sin duda, que no falte Beautiful Things para nuestras celebraciones navideñas. Porque no podemos dejar de permitirnos disfrutar de ciertos momentos de la vida.✻ **Más información: www.bodegaspacogarcia.com**

Monte Real Cuvée 2017

Renovado impulso hacia el futuro

Bodegas Riojanas da otro gran paso hacia el futuro con el estreno de un nuevo vino de la icónica marca Monte Real. Monte Real Cuvée es el símbolo de la evolución de la marca, vino hecho por el mismo terruño que creó las primeras botellas. Sólo volviendo al origen, es posible progresar. Sólo existe futuro si no se olvida el pasado.





NOTA DE CATA

Variedad: 67% tempranillo y 33% graciano.

Características: Intenso color rojo picota. Muy buena capa, limpio y brillante. Potente en aromas de frutos del bosque entre los que prevalecen las moras y arándanos, muy bien integrados con el carácter especiado del regaliz y todos ellos armonizados con aromas procedentes de la barrica entre los que destacan el chocolate, toffee y finos tostados. Estructura envolvente y entrada potente con ligera acidez, goloso y elegante. Larga persistencia en boca con recuerdos a los aromas percibidos en nariz principalmente chocolate, toffee y finos tostados. Nos deja un final envolvente, jugoso y lleno de frutosidad.

Ha pasado mucho tiempo desde que las primeras botellas de Monte Real vieran la luz en 1933. Por entonces, el enólogo de Bodegas Riojanas, el francés Gabriel Larrendant, reconoció el extraordinario potencial del viñedo El Monte, en Cenicero.

El tiempo sigue su curso y Bodegas Riojanas, consciente de que debe evolucionar para asegurar la continuidad del legado familiar que representan los vinos Monte Real, recupera la visión de Larrendant y vuelve a inspirarse en el viñedo El Monte, origen de la marca.

El legado sigue ampliándose

El valor más preciado de Monte Real es su origen: la tierra y el viñedo. En Bodegas Riojanas llevan 87 años preservando y cuidando el paraje para asegurarse su futuro y la transmisión del legado.

Monte Real Cuvée es fruto de un largo trabajo que culmina en la selección de las 4 mejores parcelas de tempranillo y graciano en el paraje "El Monte".

Se trata de viñedos de más de 40 años, ubicados a 450 metros de altitud, de suelos arcillo-calcáreos con muy bajos rendimientos. Hasta ahora Monte Real se asociaba únicamente a tempranillo. La incorporación del graciano en la selección, lleva a denominarlo Cuvée.

Los 4 viñedos se vendimiaron a mano en pequeñas cajas de 15 kilos, que se seleccionaron a su llegada a bodega. La crianza se realizó durante 18 meses en barricas nuevas de robles francés y americano. Durante el envejecimiento, realizado en los calados históricos de la bodega, uno de los objetivos fundamentales era mantener la mayor cantidad de fruta. El objetivo es que cuando un consumidor abra una botella de Monte Real Cuvée se impregne de la máxima expresión de su origen, identidad y esencia.❋

Más información:
www.bodegasriojanas.com

- **Una edición limitada de 12.000 botellas.**
- **Refleja la esencia y el origen de Monte Real: la finca "El Monte".**
- **El legado de Monte Real se enriquece y el único compromiso es compartirlo y dejarlo siempre en las mejores manos.**

Viña Monty Graciano Reserva 2015

NOTA DE CATA

Variedad: Graciano
Características: Color vivo e intenso. Frutal en nariz, con predominio de fruta negra, notas minerales muy marcadas y fondos balsámicos. Boca amplia, con nervio y muy larga. Muy elegante, estructurado y fresco, gracias a su acidez. Pero sobre todo muy placentero. Un vino con un potencial de guarda increíble pero que también puede ser disfrutado desde ahora.

BODEGAS MONTECILLO
Ctra Fuenmayor Km. 3
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel.: 941 440 125
www.bodegasmontecillo.com

Bodegas Montecillo, la tercera más antigua de Rioja, conmemora su 150 Aniversario reviviendo el estilo inimitable de su icónica marca Viña Monty. Para ello, además de lanzar una colección de tres nuevos vinos monovarietales Reserva, ponen por primera vez al alcance de los coleccionistas y winelovers las últimas 663 botellas de la premiada y mítica cosecha de Viña Monty Gran Reserva 1975, que fuera el número 1 en una cata a ciegas en Ámsterdam en el 83, y que han permanecido intactas y escondidas durante más de 40 años en botelleros subterráneos.
En esta ocasión presentamos Viña Monty Graciano Reserva, fruto de la ilusión de Bodegas Montecillo como principal meta para interpretar Rioja y su terruño y rendir homenaje al nieto de su fundador, José Luis Navajas, creador de Viña Monty en los años '50. Elaborado con uva proveniente de dos fincas, una ubicada en Cenicero, de aproximadamente 45 años de edad; y la otra pequeña finca situada en Rioja Oriental. Cada una se recoge a mano por separado en pequeñas cajas y se elabora también por separado en una bodega que aúna modernidad y tradición. La crianza es en barricas de roble francés 100% de grano fino durante aproximadamente unos 26 meses. Una vez que la enóloga Mercedes García Rupérez determina el coupage, se embotella en las icónicas botellas borgoñonas que irán a descansar en nichos subterráneos.❋



Con Gracia de Rioja Vega



Se trata de un vino 100% graciano de producción limitada con el que Rioja Vega busca resaltar la tipicidad de esta variedad autóctona y clásica de la DOCa. Rioja, tradicionalmente utilizada en mezclas, pero que en los viñedos de Rioja Vega alcanza unos niveles de maduración óptimos para la obtención de vinos equilibrados, con taninos maduros y una base aromática potente.
En palabras de su creadora, la enóloga Esperanza Elías: "Con Gracia de Rioja Vega es un vino para gente exigente, un sinónimo de prestigio y calidad". Elías añade "la persona que lo pruebe se dará el gusto de percibir una uva aromática en un vino con personalidad" y afirma que "quien lo pruebe podrá presumir de saber de vino, de tener un gusto genuino a uva".

En la obtención y recogida de la uva han primado en todo momento criterios de cuidado por el fruto y respeto por el medio ambiente con una esmerada selección en viñedo con bajas producciones de 5.000 kg/ha. Enología de mínima intervención durante su estabilización y crianza en barrica durante 11 meses. En la elaboración de Con Gracia de Rioja Vega se han utilizado 18 barricas nuevas, procedentes de 7 tonelerías distintas, con hasta 9 tipos de orígenes y tostados distintos.❋

NOTA DE CATA

Variedad: Graciano
Características: Alta capa, intenso, con matices morados que recuerdan la piel de la uva. En nariz se aprecia un interesante y amplio desarrollo en copa, en los momentos de máxima expresión predominan los aromas a frutos secos, especias y anís. En boca sorprende su amplitud y complejidad, desde sus suaves taninos con una fresca sensación final. Un vino sedoso, amable y largo.

Producción limitada de 4.420 botellas, llenas de ilusión, sabiduría y dedicación



BODEGAS RIOJA VEGA
Ctra. Logroño - Menadavia, km 92
31230 Viana (Navarra)
Tel.: 948 646 263 · www.riojavega.com



La Marquesa 2018

Si existe una figura importante en la historia de Viñedos y Bodegas de La Marquesa (con permiso del fundador), ésta es sin duda alguna, La Marquesa. En 1912 María Teresa Solano y Martínez de Pisón, Marquesa Viuda del Socorro, y su hermana María, heredaron la bodega y las viñas que poseía su padre, el VII Marqués de La Solana, en Villabuena de Álava. Era una época complicada, había que reconstruir el viñedo después de la plaga de la filoxera y eran tiempos revueltos tanto en Europa como en España. Sin embargo, La Marquesa y las diferentes generaciones de la familia han logrado mantener los conceptos seguidos desde la fundación: familia, viñedos propios y respeto por la calidad y el trabajo bien hecho.

Homenaje a las mujeres dedicadas al vino

Hoy presentan una nueva referencia: "La Marquesa". Un vino largo y frutal con el carácter del tempranillo de Rioja Alavesa. Es el particular homenaje de la bodega a La Marquesa y a todas esas mujeres que han jugado un papel histórico en el vino de España, invisible y poco reconocido en muchas ocasiones. ❋



NOTA DE CATA

Variedad: Tempranillo
Características: Crianza de 10 meses en barricas de roble de medio uso, para mantener los tonos frutales del vino. Color rojo cereza, limpio y brillante. En nariz aparecen matices a frutas frescas, grosellas y arándanos. Al mover la copa aparecen recuerdos a especias, a tabaco de pipa y matices lácticos. En el ataque frescura envolvente. En el paso de boca, taninos ligeros y con nervio y sabores frutales, hierbas como cilantro y tonos lácticos, como crema pastelera. Largo y gustoso en su final de boca.
Apropiado para disfrutar en cualquier momento de un vino de calidad.

V&B DE LA MARQUESA
Herrería, 76
01307 Villabuena de Álava (Álava)
Tel.: 945 609 085
www.valserrano.com

Azpilicueta Colección Privada



Una pequeña Colección de inmensa calidad

De todos es sabido que las obras más preciadas se guardan en colecciones privadas. Y, de vez en cuando, tenemos la oportunidad de disfrutar de ellas.
En honor a D. Félix Azpilicueta Martínez, viticultor desde 1881 y una de las figuras más relevantes en la historia del vino en La Rioja, nace *Colección Privada:* un tinto, un blanco y un rosado, premiados y excelentemente puntuados por la crítica nacional e internacionales, año tras año.
Son las creaciones de una de las bodegas referente de los vinos de Rioja. De enología vanguardista, sostenible y con un estilo propio, Azpilicueta es apreciada y reconocida por los consumidores de todo el mundo.
Colección Privada Tinto: Crianza singular con el objeto de obtener un vino único. Color rojo picota de magnífica intensidad. Nos anticipa una nariz perfumada, en la que predominan los recuerdos de abundante fruta roja, acompañada de suaves notas minerales, madera, especias….
En boca, potente, fresco, amplio, lleno de matices. Su longitud, suavidad y elegancia deja en nosotros un grato recuerdo.
Colección Privada Blanco: El primer blanco de la historia de Azpilicueta. Un vino señorial, equilibrado y elegante. Color pajizo, pálido y sugerente.
En nariz, posee gran complejidad y elegancia, en el que se funden notas de cítricos con flores y fruta blanca, junto a bollería, tostados y trufa.
Delicioso en boca con una longitud y cremosidad digna de ser disfrutada con detenimiento.
Colección Privada Rosado: Rompe estereotipos. Demuestra que un rosado puede deslumbrar, ser serio y complejo. Color rosa palo, pálido y delicado.
En nariz encontramos el aporte elegante de la madera, integrada entre las abundantes frutas rojas y los matices florales comedidos.
Su boca es sedosa y de gran longitud.❋

BODEGAS AZPILICUETA
Camino de la Puebla de Labarca, 50 · 26007 Logroño (La Rioja)
Tel.: 941 279 900 · www.azpilicueta.com





Azpilicueta

LIBRE DE TIEMPO

Descubre más en **azpilicueta.com**

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Larrosa Negra

Bodegas Izadi vuelve a poner el foco en la garnacha de Rioja, como uno de los varietales con más proyección en el mercado nacional e internacional, al presentar este monovarietal tinto al que han bautizado con el nombre de Larrosa Negra.

Hace más de seis años, Bodegas Izadi inició su proyecto Larrosa Rosé, elaborado íntegramente con uva garnacha, que acabó convirtiéndose en uno de los pioneros de los denominados rosados "new age". Poco después, fue la Larrosa Blanca la protagonista con un nuevo vino elaborado íntegramente con otro varietal autóctono de Rioja: la garnacha blanca, escaso en esta denominación de origen pero con un gran potencial dentro del segmento de los vinos blancos.



Agradará a paladares noveles y avezados

Para Lalo Antón, gerente de Bodegas Izadi, "la garnacha es una variedad autóctona que, entendiéndola bien, puede dar muy buenos resultados para esta línea de vinos". Además, añade que este "Larrosa Negra viene a completar un proyecto basado solo en garnachas y al que queremos dar relevancia dentro de Izadi y que agradará a paladares noveles y más avezados".*



NOTA DE CATA

Variedad: Garnacha
Características: Pequeña crianza de seis meses. Destaca por ser goloso, fresco y estructurado al mismo tiempo. Para conseguir este concepto, Izadi ha tenido que seleccionar garnachas viejas, vendimiadas a mano, plantadas en vaso en las zonas más altas de Rioja, lo que le confiere personalidad propia.

BODEGAS IZADI
Herrería Travesía II 5
01307 Villabuena (Álava)
Tel.: 945 609 086
www.izadi.com

Bodegas Murua

Murua, ubicada en Elciego, fue la primera bodega que creó el grupo vitivinícola Masaveu Bodegas en los años setenta y a la que luego le siguieron cuatro más (el llagar Valverán en Sariego, Asturias; Bodega Fillaboa en Rías Baixas; Pagos de Araiz en Navarra; y Leda en Castilla y León). Este histórico enclave bodeguero impregna a Murua en primer lugar con una tradición vitivinícola única, lugar donde desde sus inicios se ha trabajado en la elaboración de vinos a partir de viñedos propios plantados mayoritariamente con variedades tintas (tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo). La gran variedad de fincas ubicadas en Rioja Alavesa, sumadas a matices como la composición y estructura del suelo, la orientación y la exposición solar de las cepas, permite a este grupo vitivinícola obtener vinos únicos capaces de expresar los diferentes terruños.

Murua cuenta con más de 80 hectáreas de viñedos propios situados en su mayoría en torno a la bodega de Elciego pero también en municipios vecinos como Laguardia, Villabuena de Alava, Lanciego, Leza o Navaridas.

Los suelos arcillosos-calcáreos elevados a 450 metros sobre el nivel del mar, y el suave clima mediterráneo de influencias atlánticas, configuran un terroir único que permite producir vinos de corte clásico y elegante. Si hasta finales de los años 90 estos vinos elegantes, Reserva y Gran Reserva, eran el emblema de la firma, con la llegada del nuevo milenio, Murua crea además una gama de vinos más moderna y actual. Así nacen Murua VS y M de Murua, dos tintos exclusivos con los que la bodega atrapa la autenticidad de sus viñedos de procedencia, destacando el frescor y el predominio primario y frutal en sus cualidades sensoriales.*





Murua crea vinos de corte clásico y también una gama más moderna y actual

BODEGAS MURUA
Ctra. De Laguardia, s/n
01340, Elciego (Álava) · Tel.: 945 606 260
www.bodegasmurua.com



WINE IN MODERATION
CHOOSE · SHARE · CARE

DESDE 1870

MONTECILLO

CASA FUNDADA EN FUENMAYOR

Rioja

—

UN LEGADO **CENTENARIO**
UN NOMBRE **ETERNO**

—

bodegasmontecillo.com

BODEGAS MONTECILLO · ORO · 1870 · FUENMAYOR
150 AÑOS / YEARS

EL VINO Nº. **1** **TOP 100 BEST BUY de 2020**

WINE ENTHUSIAST

—

91 pts · *DECANTER*
90 pts · *Wine Enthusiast*
ORO · *Mundus Vini*
90 pts PLATA · *IWC*

—

CRIANZA 2016

Tintos de Penedès

Una historia líquida

La D.O. Penedès, toma su nombre de la región catalana del mismo nombre, y fue fundada como tal para salvaguardar las virtudes, bondades y características de los vinos de la región, bajo los parámetros y reglamentos del Consejo Regulador, fechada dicha asociación en 1960, en una zona productora de todo tipo de vinos: blancos, rosados, tintos, espumosos, dulces, etc. Aunque en esta ocasión nos vamos a centrar en la elaboración de sus vinos tintos.



POR ENRIQUE GARCÍA ALBELDA



Maria Rosa Ferré





Blai Carda – enoturismePENEDÈS

Sus paisajes vitivinícolas, sus viñedos, son plantaciones descendientes del inicio de una revolución agrícola fechada en el siglo VI a.C., testigos de motivos culturales, religiosos, de comercio y consumo, iniciado con la llegada de los griegos a la localidad de Empúries, pasando por el periodo romano, la Edad Media, siglos boyantes para el comercio catalán, de gran recorrido y prestigio, hasta la pasajera ruina de la crisis filoxérica a finales del siglo XIX, que asoló Europa con una plaga sin precedentes que paralizaría durante años la actividad, resurgida posteriormente.

Según las contrastadas conclusiones de un estudio desarrollado en los últimos años, parece confirmado que el primer viñedo plantado en Cataluña, data entre los siglos VI y VII, ubicado en el Penedès, debido al hallazgo de más de 400 huesos (pepitas) de uva, encontradas en el yacimiento de el Turó de la Font de la Canya, en el municipio de Avinyonet del Penedès. Documentando también más de 400 silos, y donde se constata que además de ser un núcleo de actividad comercial y económica, se producía vino y cereales.

Más tarde, con el paso de los siglos y la llegada de los romanos, primero a Tarraco, la actual Tarragona, se construyen "villas", grandes explotaciones agrícolas que prolongaban sus tentáculos comerciales debido a la extensión de la Vía Augusta; en esta época romana la producción está limitada tan sólo a los territorios costeros, no siendo hasta el siglo XI cuando el cultivo se expande hacia el interior y masiva y prioritariamente de uvas tintas. El comercio ve reforzado también su tejido empresarial con diversas comunicaciones gracias a la actividad portuaria de Vilanova i la Geltrú, a través de los transportes marítimos, y mucho tiempo después con la incorporación de las vías ferroviarias, clave para la expansión de



CRDO Penedès

Maria Rosa Ferré



dicha actividad comercial que consolidaban una comunicación empresarial enorme. Entre estas diversas épocas, cabe reseñar también la influencia religiosa y cultural, llevada a cabo por los monjes que habitaban los numerosos monasterios, muchos de ellos de ordenes francesas que implantaron técnicas nuevas de cultivo y elaboración, al igual que adaptan variedades foráneas inéditas en aquella época en nuestro país, con especial hincapié, insistimos, en las variedades tintas.

Tipos

Los vinos tintos del Penedès pueden tener dos elaboraciones:

- **Los jóvenes presentan colores rojo violado intenso y aromas de frutas rojas del bosque, tipo mora, etc. En boca son muy equilibrados, sedosos y estructurados.**
- **En el caso de los crianzas, reservas y gran reservas, se hacen maceraciones mucho más largas para extraer más color y estructura tánica.**

Área de cultivo, variedades, clima y suelo

En la actualidad el área de cultivo de la D.O. Penedès es de unas 27.500 hectáreas, comprendiendo unos 47 municipios en el sur de la provincia de Barcelona y 16 términos municipales en la provincia de Tarragona. Dividida en tres subzonas: Penedés Superior, cerca de la Cordillera Prelitoral, situada en el interior y en la montaña; Penedès Medio, ubicada en el sudeste, y Penedès Inferior o Bajo Penedès, en la zona costera. Estas diferenciaciones de ubicación acogen diversas tipologías de suelo, altitudes e infinidad de microclimas, aptas para albergar variedades tan distintas como la cabernet sauvignon (vinos de color intenso, los aromas mejoran con el envejecimiento), cariñena, garnacha tinta, merlot (produce vinos aromáticos, corpulentos y tánicos), monastrell (típica del mediterráneo, produce vinos de color profundo), samsó, tempranillo (también conocida aquí como “ull de llebre”, ojo de liebre, (por su similitud con el ojo del mencionado animal), pinot noir (variedad tradicional del penedés, produce vinos aromáticos y de buen envejecimiento), syrah (variedad oriental, produce vinos corpulentos, de color intenso, alcohólico y un ligero perfume a violeta) cabernet franc y sumoll negre, mencía, touriga nacional (típica de Portugal) entre otras. A destacar el trabajo, el impulso, en los últimos años de la labor desarrollada por algunas emblemáticas familias elaboradoras de vino, que animaron y plantearon a los agricultores locales la búsqueda de variedades diferentes que pudieran haber quedado relegadas al olvido; obtuvieron un notable éxito en su em-

Los vinos tintos de la D.O. Penedès reflejan su origen mediterráneo





Maria Rosa Ferré

La diosa Deméter

La imagen corporativa de la D.O. Penedès, cuya sede está ubicada en Vilafranca del Penedés (Barcelona), es una reproducción del busto de la diosa Deméter, también conocida como Demetra, apelativo de "diosa madre" o "madre distribuidora", venerada como la "portadora de las estaciones", hermana mayor de Zeus y que según la mitología griega repartía sus dones entre los atenienses, tales como frutos y grano, cuyas enseñanzas y dominio del ser humano sobre el cultivo decían los antiguos que hacía al hombre diferente del animal salvaje.

¿Cómo son los vinos tintos de la D.O. Penedès?

Joan Huguet, Presidente de la D.O. Penedès, ha contestado la pregunta: "Los vinos tintos de la D.O. Penedès reflejan el origen. El clima mediterráneo marca un territorio que nos da el placer de disfrutar de vinos tintos aterciopelados y estructurados"

peño, organizando una investigación y posterior rescate de cepas desconocidas o de cuyo uso se había renunciado o estaban denostadas. Una labor encomiable y necesaria, que debiera ser planteada en otras muchas regiones del país.

Subzonas diferenciadas: Alts d'Ancusa, Conca del Foix, Costers de l'Anoia, Costers de Lavernó, Costers del Montmell, Marina del Garraf, Massis del Garraf, Muntayes d'Ordal, Turons de Vilafranca y Vall Bitlles-Anoia.

La climatología es típicamente mediterránea, suave y cálida; la zona del Penedès Maritimo (Baix Penedès y Garraf) es la más templada por la proximidad e influencia del mar y sus brisas; el Penedès Superior (Alt Penedès, Alt Camp, Anoia y Baix Llobregat) goza de precipitaciones más frecuentes y de mayor contraste entre la oscilación de temperaturas máximas y mínimas, mientras que el Penedès Central (Alt Penedès) es el compendio de ambos microclimas. En todas y cada una de

Familia Torres



Moneu, variedad ancestral recuperada

La Familia Torres celebró la primera vendimia de la moneu en el Penedès hace ahora tres años. Se trata de una variedad de uva tinta ancestral localizada cerca de Querol (Tarragona) hace casi veinte años y sometida a un largo y exhaustivo proceso de recuperación.

las diferentes zonas y subzonas es primordial la mezcolanza de diferentes altitudes (hasta alcanzar en ocasiones los 800 metros), diversos suelos; puesto que los tipos de suelos donde crecen las viñas tienen una influencia vital en el carácter que luego tendrá el vino. Los mejores suelos suelen ser pobres en materia orgánica; hay que añadir que la comarca disfruta de una gran diversidad de suelos: calcáreos, arcillosos, zonas ricas en fósiles marinos, junto con una gran diversidad de texturas, terrenos extremadamente pedregosos con esquinas, piedras muy agudas y ariscos y de otros más redondeados, antiguos cauces de ríos de hace millones de años. Este tipo de suelo se caracteriza por ser muy permeable y retener poco el agua. Esto hace que las cepas sufran bastante y las pequeñas cantidades de uvas que producen tengan mucho sabor y concentración. En algunos puntos, se pueden alcanzar los 900 litros por metro cuadrado de lluvia anuales.

Las temperaturas mínimas se dan en enero, 2ºC, y las máximas en julio, 30ºC.

Las heladas se pueden producir entre primeros de noviembre y finales de abril, aunque en algunos lugares se han producido daños en la vid por heladas tardías, acompañadas de fríos vientos.

El plantado de las viñas, otro tema a desarrollar, debido a su gran importancia, puede ser de diferentes formas, siendo las más usuales en vaso, y el emparrado en royat, su poda, en forma de vaso le confiere una metafórica semblanza con el recipiente, este emparrado es así definido cuando del tronco central salen dos brazos, uno direccionado a la izquierda y otro a la derecha, con esta tipología cuando las uvas crecen y cuelgan y después





EN CIFRAS

La D.O. Penedès produce alrededor de 20 millones de botellas anuales, fruto de la labor de más de 6000 agricultores y viticultores, una suma de bodegas creciente que sobrepasa con mucho el centenar (unas 160). El 53% de dicha producción se destina a vinos blancos, el 40% a vinos tintos, el 5% a vinos rosados y el 2% a Clàssic Penedès. De los cuales, el 65% de su comercialización es destinada al mercado catalán, 7% al resto del estado y el 28% se direcciona a mercados internacionales. También todo un ejemplo del consumo de su propio producto y la fe que depositan en él.

de "despampanar" quedan en el aire, y así las uvas están más aireadas, la insolación es más cuantiosa y uniforme, y también los hongos no les afectan tanto, y por ello supone una mayor facilidad en las labores de labrado y tratamientos fitosanitarios.

Cultura y ocio

Una forma muy agradable de aunar cultura y ocio se halla representado en la forma de enoturismo, en la que podremos disfrutar de la belleza de estos paisajes vinícolas, alternándolos con catas, visitas guiadas, establecimientos y alojamientos para todos los gustos, si bien ahora limitados por la difícil situación que afronta el planeta, son múltiples las opciones. Anualmente se celebra la Pasarela Vinícola, un concepto de pasarela que permite hacer un símil con la presentación de tendencias de diseño, reforzando conceptos como la innovación y el prestigio que caracterizan a los vinos Penedès, donde bodegas, distribuidoras y restaurantes dan a conocer sus novedades y últimas tendencias en vinos y Clàssic Penedès. Un acto marcado por el prestigio y el valor de la historia donde se presentan a profesionales del mundo de la restauración, la hostelería, las tiendas especializadas y la prensa.

La Pasarela Vinícola Penedès se incluye en la estrategia de promoción y comunicación iniciada durante los últimos años por la D.O. Penedès. Una línea de trabajo basada en potenciar la excelencia de los vinos Penedès juntamente con la herencia y el patrimonio vitivinícola del territorio. La última edición (2020) tendrá que esperar tiempos venideros mejores.❋

enoturismePENEDÈS



Entrevista al Presidente de la D.O. Penedès: Joan Huguet

"Cuando compren un vino ecológico, piensen que están ayudando a cuidar la naturaleza"



¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas de los vinos de la D.O. Penedès tanto a nivel nacional como internacional? ¿Cómo van a cerrar el año? ¿Qué cifras barajan?
Considerando que los restaurantes cerraron 3 meses y que el turismo disminuyó un 80%, las ventas de vinos con D.O. Penedès disminuyeron sus ventas en un 60%. Mirando el acumulado anual, nos encontramos con un descenso del 25%. Las exportación se mantiene mejor que las ventas nacionales.

¿Cómo encaran la campaña de Navidad?
De cara a Navidad es muy difícil hacer predicciones, depende mucho de cómo evolucione la situación del Covid. Del cierre o no de restaurantes y de la posibilidad o no de hacer reuniones familiares, cenas de empresas, etc... Eso sí, hemos reforzado mucho la difusión de nuestros vinos en medios digitales para llegar al público final.

¿Como ha ido la vendimia 2020? ¿Cómo serán los vinos que se elaboren con esa cosecha?
La añada 2020 ha sido la que ha sufrido unos ataques más fuertes del hongo mildiu del último siglo. En agricultura ecológica valoramos unas pérdidas del 35% de la uva y en agricultura convencional del 15%. El mildiu afectó disminuyendo la cantidad de uva a madurar pero no ha afectado a la calidad.

¿Apuestan por el cultivo ecológico?
Cabe comentar la evolución que está haciendo el Penedès aumentando las viñas de cultivo ecológico. Hoy casi la mitad de vinos de la D.O. Penedès son ecológicos. Están cultivados en viñas sin utilizar productos químicos, ni abonos químicos. Esto supone un cuidado por la tierra, por el paisaje que debemos valorar, solo tenemos una Tierra, un planeta. Debemos responsabilizarnos de qué vamos a dejar a las futuras generaciones. Cuando compren un vino ecológico, piensen que están ayudando a cuidar la naturaleza.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2021?
Para el 2021 según como vaya el último trimestre del 2020 quizá debamos concentrarnos en ayudar a los viticultores y a las bodegas a superar los problemas de la falta de ingresos debido al Covid, pero ahora es prematuro concretar qué acciones serán las más adecuadas dada la situación.

Finalmente, recomiende a nuestros lectores los vinos D.O. Penedès ¿Por qué deben elegirlos?
Si me pregunta por los vinos D.O. Penedès, le voy a hablar con el corazón porque son como nuestros hijos. El Penedès nace en la costa y abarca hasta los 800 m. de altitud. Eso incluye una variedad de microclimas muy rica, dándonos desde blancos frescos con parellada, afrutados con macabeo y con cuerpo tenemos a los xarel·los, también para envejecer algunos años, y los tintos. Sobre todo de cara a invierno tenemos la autóctona sumoll que nos da vinos frescos que maridan con todo, tenemos ull de llebre, syrah y la merlot y la garnacha, más intensas, y los cabernets que envejecen hasta conseguir un equilibrio elegante.*

"En 2021 quizá debamos concentrarnos en ayudar a los viticultores y a las bodegas a superar la falta de ingresos"

Propietat d'Espiells

Cuando la tradición y la innovación convergen para crear un gran vino

La familia Juvé atesora una larga historia vitivinícola enraizada a la tierra y a los orígenes del Penedès. Con Propietat d'Espiells, este sueño cobra vida y se convierte en el alma de una bodega, que tras cuatro generaciones sigue abanderando una apuesta sin igual por la ecología, la exigencia, el vigor y la tradición.



Cada uno de sus vinos son un reflejo de los firmes valores que han logrado conquistar y afianzar la convivencia entre la tradición y la innovación en todos sus pasos, desde el viñedo hasta la copa.

La expresión de sus vinos tranquilos tiene un denominador común: su perdurabilidad en el tiempo y su compromiso con el territorio. Y es de aquí donde nace Casa Vella d'Espiells, un tinto único, opulento y complejo, elaborado con la variedad bordelesa cabernet sauvignon, nacida en Mediona, el viñedo de la propiedad con mayor altura sobre el nivel del mar.



El alma de Juvé & Camps remarca la grandeza de sus vinos con Propietat d'Espiells y pone en valor el territorio con esta propuesta tan deseable en boca. Casa Vella d'Espiells no solo es un reflejo del territorio, sino que en cada sorbo es un recuerdo a las fincas y viñedos ecológicos de la bodega, concentrando todos sus aromas y matices en la botella.

Filosofía ecológica, sostenible y profundamente respetuosa con el territorio, el medio ambiente y el entorno. Estas son las claves fundamentales de Propietat d'Espiells para garantizar que este legado familiar perdure en el tiempo a través de sus vinos, el mejor testimonio de perseverancia, dedicación y calidad. ❋

Más información: www.propietatdespiells.com

NOTA DE CATA

Variedad: Cabernet sauvignon
Características: Color cereza con ligeros tonos propios de la crianza. La expresión aromática de este tinto es profunda e intensa, con una compleja paleta de matices entre los que destacan la fruta roja madura y los frutos secos tostados, sobre un especial fondo de maderas nobles. Untuoso y opulento, en boca tiene una intensidad y persistencia que marca los recuerdos especiados. Los taninos, maduros y bien delineados, le auguran una larga vida en botella, que lo hace más deseable en el tiempo.

Clásico y actual, un vino maduro y fresco, lleno de contrastes, elegante y redondo, con una acidez marcada y unas nítidas notas que revelan su paso en barrica de roble francés de grano fino durante 12 meses, más los dos años de descanso en botella.

¿Cuándo tomarlo?

Un tinto como Casa Vella d'Espiells es un vino perfecto para compartir en largas mesas, disfrutando de los placeres de la compañía y de la gastronomía por igual. Un tinto que invita a ser compartido con tablas de quesos y embutidos, con guisos de cuchara y carnes rojas, blancas o, incluso, pescado.

Bru de Tardor 2016



NOTA DE CATA

Variedad: 50 % merlot y 50% cabernet sauvignon
Características: Presenta un color rojo ciruela muy intenso. El aroma nos recuerda sobre todo a frutas rojas, dando paso a notas de tabaco y ceniza procedentes de la crianza en barrica de roble francés. En boca es gustoso, carnoso, con personalidad, se despliega y evoluciona.



En Rovellats elaboran vinos y cavas a partir de la uva que vendimian en sus propias tierras desde hace más de tres generaciones. Resguardados en la bodega, situada justo debajo de la Masía del siglo XV, las botellas esperan pacientes hasta que el vino de su interior logra su punto óptimo de maduración, momento en el que ven la luz para dar placer a los paladares más exigentes y sensibles. Uno de esos vinos es Bru de Tardor. Para su elaboración se realizó un aclarado del 40% de uvas en el momento de envero para obtener una producción con la mayor concentración posible. Tras una maceración de 20 días y una crianza en barrica de roble francés de 8 meses, ha permanecido un mínimo de 6 meses más en botella.
Ideal para acompañar carnes guisadas, cazuelas, todo tipo de setas incluso colmenillas rellenas de foie. Postres de quesos curados o de chocolate amargo con cereza o naranja confitada.
Destacar que se trata de una producción limitada de 10.6300 botellas de 75 cl. y que ha recibido numerosos premios en concursos nacionales e internacionales.*

ROVELLATS
Ctra. de la Bleda, s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 934 880 063
www.cavarovellats.com

Jean Leon Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva 2013

Desde el puerto francés de Le Havre, Jean Leon embarcó como polizón rumbo a EEUU. No tardó en ser descubierto por un marinero que en un acto de generosidad decidió encubrir su presencia. Vinya Le Havre es un homenaje al marinero desconocido que cambiaría su vida para siempre.
Jean Leon Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva 2013 es un vino de finca ecológico elaborado con uvas de cabernet sauvignon y cabernet franc plantadas en 1968. Posee una crianza de un mínimo de 12 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros y posterior embotellado con una permanencia mínima de 2 años en bodega. Es un vino corpulento perfecto para acompañar platos con carne de caza, como la de ciervo o jabalí.*





NOTA DE CATA

Variedad: Cabernet sauvignon y cabernet franc
Características: Color cereza de capa media-alta. En nariz destaca por los aromas a fruta roja, madura, un tanto confitada, con ligeras notas tostadas y especiadas procedentes del envejecimiento en barricas de roble. En boca destaca por su equilibrio y entrada viva, con mucha concentración y corpulencia aportada por los taninos. Su paso por boca es untuoso y con un final ligeramente astringente, largo y persistente.

BODEGA JEAN LEON
Chateau Leon, s/n
08775 Torrelavit (Barcelona)
Tel.: 938 995 033
www.jeanleon.com

Purgatori



CREADO POR EL HOMBRE
DESEADO POR LOS ÁNGELES



92 puntos
Añada 2015
Wine Spectator
2019

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Finca Purgatori

FAMILIA
TORRES
desde 1870

Chateldon

El buque insignia de Bodegas Pinord

Este tinto reserva, uno de los vinos más emblemáticos de Bodegas Pinord, nace en las 45 hectáreas de viñedos propios en Muntanyans, a muy poca distancia de la bodega y de Vilafranca, corazón del Penedès, una finca pionera en implantar desde principios de los 80, las cepas de cabernet sauvignon de las que proviene este gran vino.





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

Es en 1942 cuando Josep Maria Tetas creó la actual bodega, instalándola en Vilafranca del Penedès, a tan sólo cuatro kilómetros de la finca original, de la que se toma el nombre para la marca de la empresa, Pi del Nord (Pino del Norte).

Con el paso de los años y las generaciones, el nombre de la familia se asocia al vino del Penedès. Pinord abre fronteras y exporta sus vinos a más de 50 países de todo el mundo, pero siempre conservando el espíritu de empresa familiar. Además, poco a poco, las viñas de Pinord en el Penedès también se han ido convirtiendo a la agricultura ecológica y biodinámica.

Precisamente Chateldon, el buque insignia de Bodegas Pinord, es un vino ecológico certificado resultado del trabajo biodinámico tanto en viña como en bodega.

Chateldon: 40 años adaptándose a los tiempos

Desde hace cuarenta años la presentación de Chateldon ha ido evolucionando manteniendo siempre una apariencia acorde con cada momento.

En 2013 se realizó un *restyling* de la imagen de este vino para actualizarla, aunque sin perder los signos de identidad que lo han distinguido durante casi medio siglo, con una nueva etiqueta y una nueva botella, más estilizada, para potenciar su presencia en los mercados nacionales e internacionales durante la próxima década. Con su vino más histórico, Bodegas Pinord quiso incorporar hace ya algunos años, el código QR que se ha ido añadiendo a todos los vinos y cavas de la bodega. Gracias a este código el consumidor puede conocer la trayectoria e historia de este emblemático vino para la familia. ❋

Más información: www.pinord.es

NOTA DE CATA

Variedad: Cabernet sauvignon

Características: Tras una meticulosa selección de las uvas, y una vinificación controlada, el vino descansa durante catorce meses en barricas de roble y se conserva en botella al menos dos años antes de su comercialización. Los especiales cuidados que Pinord pone en su producto estrella consiguen un vino redondo, lleno de aromas, complejo y con un paladar suave, en perfecto equilibrio con el cuerpo.



Una sola gota es capaz de explicar no sólo qué hacemos, sino sobre todo, quiénes somos.

DO Penedès, 2700 anys
#nadaesigual

amb la col·laboració de:

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Unió Europea
Fons europeu agrícola de desenvolupament rural

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

D.O. TORO

Vinos intensos, potentes y elegantes



Esta Denominación está haciendo una labor excelente y su trabajo en promoción está surtiendo efectos muy positivos, siendo la D.O. de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación y logrando alcanzar la cifra de 15 millones de botellas comercializadas el pasado año.

INFORMACIÓN Y FOTOS FACILITADAS POR EL CRDO TORO Y LA RUTA DEL VINO DE TORO



La zona de producción de la D.O. Toro –formada por 15 municipios de las provincias de Zamora y Valladolid– está, prácticamente, dentro de la Comarca Agraria denominada "Bajo Duero". Aquí los suelos poseen una textura arenosa, son ligeros, con contenido de elementos finos en profundidad. La cantidad de elementos gruesos, gravas, es variable y se distribuye irregularmente por zonas. Se pueden considerar suelos fáciles de trabajar, calientes y que originan un adelanto de la maduración de las uvas que aquí se cultivan. La estructura de estos suelos permite fácilmente la penetración en profundidad de las raíces, lo que palia, en cierta medida, las situaciones de falta de agua para la planta debidas a la escasa capacidad de retención de agua de dichos suelos. La fertilidad es bastante baja y, si bien es cierto que los mejores vinos son producidos en suelos pobres en elementos asimilables,



Nos situamos en el mapa

Los 15 términos municipales que forman parte de la Denominación son:

- **En la provincia de Zamora: Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefínjas, Venialbo y Villabuena del Puente.**
- **En la provincia de Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca de Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo del término de Pedrosa del Rey.**



Tipos de vinos

Tinto Joven: Color guinda cubierto con intensidad de vivo brillo, en capa fina, cárdenos amoratados. Aromas a frutos rojos, moras, grosellas y endrinas, también lácticos. En boca son carnosos y destacan los taninos dulces, pastosidad en el paladar y largos de recorrido.

Tinto Roble: Color rojo bermellón, intenso. Capa fina de tintes violáceos. Aromas a compota de frutos rojos confitados, con especias dulces y fondo tostado. Boca: Densidad en el conjunto de la sensación rápida, con una retronasal fresco, frutas y fragrante.

Tinto Crianza: Color guinda medio, brillante y en capa fina granates. Aromas terciarios: Vainillas, tostados, regaliz, toffe y uva sobremadura. Bien estructurado, taninos resinosos sin pulir y retronasal especiado.

Tinto Reserva: Color rojo rubí, en capa fina rojos. Aromas terciarios: maderas curtidas, cueros, hojarasca, cortezas de cítricos secos. En boca destacan los taninos pulidos, la cremosidad y el retronasal medicinal.

Tinto Gran Reserva: Color cereza teja muy brillante. Aromas terciarios, aceites balsámicos, medicinal, grasas reducidas, cacao y regaliz. Tacto terso en boca, volumen compacto de largo recorrido y final fragrante especiado.

Rosado: Color fresa medio, brillante y luminoso, reflejos lila en capa fina. Aromas primarios: vegetales, fresa, cereza aplastada. En boca sobresale la carnosidad y el volumen cremoso. Frutal y acidez fresca.

Blanco: Color amarillo pajizo, con irisaciones verdosas.
Aromas primarios: flor de almendro, frutas verdes, manzana, piña, miel. En boca es delicado, glicérico, fresco y con característico final amargo.

aquí deben cuidar con atención que ningún factor productivo llegue a una condición extrema que no permita la producción de vinos equilibrados.

La zona se distingue además por un clima extremado y continental, con influencias atlánticas. Estas condiciones climáticas, extremado frío en invierno, gran número de horas de sol, carencia de humedad ambiental, etc., dan una calidad excepcional a la uva, lo que es primordial para la elaboración de buenos vinos. En este caso la mayoría se elaboran con la variedad autóctona tinta de Toro.

La añada 2019, calificada como 'excelente'

Un comité de expertos formado por 25 catadores calificó el pasado mes de julio la añada de la Denominación de Origen Toro como 'excelente'.

En total se cataron 14 vinos, uno blanco, cinco tintos jóvenes y el resto con envejecimiento en barrica. En esta ocasión, el vino blanco pertenecía a la variedad malvasía, poniendo de manifiesto la riqueza y calidad con la que cuenta Toro en todas sus variantes, tintos y blancos. De la mis-



VARIEDADES

Tintas: tinta de Toro (autóctona) y garnacha tinta
Blancas: malvasía y verdejo.



Bodegas y viticultores se esmeran en que las calidades tanto de las uvas como de los vinos sean óptimas

ma forma, para esta cata se quiso poner en valor el trabajo que realizan las bodegas buscando una diversidad en los vinos en función de lo que demanda el consumidor. Tras las valoraciones, el presidente del Consejo Regulador, Felipe Nalda, resaltó que Toro está haciendo una labor excelente y que su trabajo en promoción está surtiendo efectos muy positivos, siendo la Denominación de Origen de Castilla y León con mayor porcentaje de exportación y logrando alcanzar la cifra de 15 millones de botellas comercializadas el pasado año 2019.

Evolución de las ventas

Finalizado el tercer trimestre de 2020, y por comparativa con el mismo período de tiempo del ejercicio anterior, la venta de contra etiquetas de la D.O. Toro, mantiene sus cifras con un ligero incremento de las mismas (+0,02%), alcanzando la cifra de 11.352 tirillas retiradas por las bodegas inscritas frente a las 11.350.000 del año pasado. Por un lado, son destacables los descensos de ventas en las gamas de vino blanco (-31%) y rosado (-48%), situación que se arrastra desde el comienzo de la pandemia dado el alto consumo que de estos vinos se produce en el canal Horeca. Gamas que en un año normal pueden suponer algo menos del 10% de las ventas de vinos acogidos a la D.O. Toro. Por otro lado, destaca el incremento de las ventas de los vinos con envejecimiento, en sus gamas de tinto roble (+8,5%), tinto crianza (+4,44%) y tinto reserva (+40%). Finalmente, las ventas del vino tinto joven, que junto con la gama de tinto roble son las mayores en volumen para esta D.O., se mantienen próximas a las del año pasado con un ligero descenso de un (-4%).

La Ruta de Vino de Toro

El objetivo de esta Ruta es ofrecer experiencias que 'dejen huella' y sumergir a loa enoturistas en un fascinante viaje que une dos provincias, Zamora y el sureste de Valladolid, a través de los cinco sentidos, 430 km para disfrutar, 50 recursos por descubrir, 28 poblaciones increíbles y 26 bodegas únicas para visitar. Sin duda es la alternativa perfecta para un fin de semana de turismo de interior, en una zona repleta de historia, patrimonio, cultura y gastronomía y con una enorme tradición vinícola de calidad. Así, de la mano de la Ruta del Vino de Toro es posible descubrir una comarca a través del vino, la gastronomía, el patrimonio artístico-cultural y la naturaleza. En definitiva, vivir en esta zona de Castilla y León la herencia y tradición vinícola, llena de costumbres arraigadas, municipios fascinantes y gentes acogedoras.✻

Entrevista al Presidente de la D.O. Toro: Felipe Nalda Álvarez

"Los vinos de la añada 2020 se prevén espectaculares"



¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas de los vinos de Toro tanto a nivel nacional como internacional? ¿Cómo van a cerrar el año?
La crisis consecuencia del Covid19 ha provocado a nivel nacional un serio daño al consumo de vino de calidad en los establecimientos de hostelería y restauración. Las medidas restrictivas y el miedo en la población han provocado un menor consumo afectando a todas las bodegas que comercializan sus vinos en la restauración. La exportación fuera de la U.E. en la primavera también se ha resentido por la devaluación de monedas frente al euro y las tasas arancelarias de EEUU, por lo que se han centrado principalmente en los mercados europeos. Pese a todo, finalizado el tercer trimestre del año, mantenemos las ventas del año pasado y esperamos cerrar el ejercicio en cifras similares al 2019.

¿Como ha ido la vendimia de este año? ¿Cómo serán los vinos que se elaboren con esa cosecha?
La vendimia del 2020 comenzó con bastantes días de adelanto a la fecha habitual, en cantidad, ha superado la media de los últimos años, llegando casi a los 21 millones de kg de uva, y tenemos que destacar la gran calidad de la uva y el equilibrio entre la acidez y el contenido en azúcares, por lo que los vinos de esta añada se prevén espectaculares.

"Esperamos cerrar el ejercicio en cifras similares al 2019"

La D.O. Toro ha logrado 53 galardones en la última edición de los prestigiosos premios Decanter, celebrada recientemente. ¿Están satisfechos con el resultado o siempre aspiran a más?
Todo premio y reconocimiento internacional es de agradecer, sean las 53 medallas del concurso de Decanter o las obtenidas en el Concurso de Bruselas u otros. Sirven para que el consumidor valore la calidad de nuestros vinos, al tiempo que ayudan a posicionar al vino, bodega y denominación de origen como productos de alta calidad, lo cual es bueno para todos los elaboradores de la Denominación de Origen.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2021?
Realmente lo mejor que podría pasarnos en el 2021 sería la vuelta a la normalidad, para poder recuperar las cifras de venta en el canal de Horeca en el mercado nacional y retomar las exportaciones a países como Estados Unidos, China y Rusia, en los que el cambio de moneda, ante un euro más fuerte, dificulta las ventas. Indistintamente de ello, nuestro objetivo siempre es seguir creciendo y llegar al mayor número de mercados posibles.

Finalmente, recomiende a nuestros lectores los vinos de Toro ¿Por qué deben elegirlos?
Elegir un vino de Toro, siempre es un acierto. Ya no sólo por nuestra trayectoria histórica como zona vitivinícola, con sus viñedos viejos, y uvas autóctonas, sino por la calidad en términos absolutos de nuestros vinos, y además en todos los segmentos de precio. Los vinos de Toro tienen una magnífica relación calidad – precio. ✻

Bodega Cyan

La singular ubicación de los viñedos de esta bodega, una de las criaturas del bodeguero Carlos Moro, permite a Cyan elaborar vinos especiales y únicos acordes a los gustos del consumidor actual, más modernos y frescos que los que se venían elaborando en esta Denominación de Origen.
Cyan Tinta de Toro y Cyan Crianza se encuentran dentro del régimen de agricultura ecológico siguiendo un tratamiento muy específico del viñedo: se seleccionan cepas cuya edad de unos veinte años regula la producción, apoyada por abonados y podas dirigidas, consiguiendo vinos más frescos, ligeros y afrutados gracias a una producción equilibrada con la vegetación.❋

BODEGA CYAN
Ctra Valdefinjas-Venialbo Km. 9,2
49800 Toro (Zamora)
Tel.: 983 683 315
www.bodegacyan.es



NOTA DE CATA

Nombre: Cyan Crianza
Variedad: Tinta de Toro
Características: Es intenso y vivo en fase olfativa, dominando aromas de frutas rojas y negras frescas de la gama de la ciruela, guinda, mora y fresa, en armonía con limpios y nítidos toques terciarios procedentes de la crianza del vino, con regaliz, café, especias y maderas finas.



NOTA DE CATA

Nombre: Cyan Tinta de Toro
Variedad: Tinta de Toro
Características: Es un vino vivo y expresivo, con frescos aromas de frutas rojas de zarzamora, grosella y mirto, con elegantes terciarios de su paso por barrica, con torrefactos finos, café y regaliz de palo. Su fresca acidez realza los aromas de fruta rojas con toques de pan tostado y café torrefacto, con final largo, fresco y muy placentero.



VINOS blancos para *NAVIDAD*

Aunque aún quedan casi dos meses para las fiestas navideñas, les presentamos lo que en moda se diría un 'avance de temporada' y les proponemos que esta Navidad sea más 'blanca' que nunca. ¿Quién dijo que los blancos solo son para el verano?



Cookie studio - Freepik

Freepik



Este año sin duda viviremos una Navidades atípicas y las reuniones de familiares y amigos, muy previsiblemente, no podrán ser de más de seis personas. Pero como es mejor ver el vaso medio lleno que medio vacío, lo que a priori puede ser un fastidio, puede acabar siendo una ventaja. Les contamos por qué. No nos referimos a no tener que 'aguantar' al cuñado de turno –según algunas encuestas el familiar más votado para ser excluido esta Navidad de las comidas familiares– sino porque al ser menor el número de comensales sentados a la mesa necesitaremos menos cantidad de botellas, por lo que podremos invertir en referencias de más calidad. Menos es más.

Abanico de posibilidades

Eso sí, en España tenemos la suerte de tener un gran abanico de vinos blancos donde elegir, lo que marca la diferencia entre unos y otros –dejando a un lado el trabajo en bodega– es la variedad de uva con la que se elaboran. La variedad es el ADN del vino, son sus genes, a ellos se sumará 'su educación' y la influencia de su entorno, como si de una persona se tratara. Los enólogos, cual padres, tienen como misión que sus hijos brillen en sociedad, intentando potenciar sus virtudes, limando sus defectos y puliendo su carácter. Pero como decíamos, lo más importante es la base, por lo que a continuación haremos un repaso a las variedades blancas que se cultivan en España y que marcan el carácter de los vinos que con ellas se elaboran. Por supuesto, antes debemos aclarar que el vino blanco no se elabora necesariamente con uvas blancas ya que el vino blanco es el único que se puede elaborar con cualquier tipo de uva. Y es que dentro de los blancos están los "Blanc de Blanc" y los "Blanc de Noirs", elaborados con uvas negras. También debemos destacar que los blancos son más ligeros por la maceración, pero si la variedad de uva es potente, el vino puede tener tanta presencia como un tinto. De hecho, pueden encontrarse muchos buenos blancos con crianza e incluso con reserva y más de diez años de envejecimiento en botella.

En la variedad está el gusto

En España se cultivan, entre autóctonas y foráneas, más de una treintena de variedades blancas, que dan lugar a vinos con unas características organolépticas propias.

***Airén:** Es la uva más cultivada en España. Es característica de las D.O. Vinos de Madrid y La Mancha. Perfecta para crear vinos jóvenes. Los vinos resultantes son de escasa acidez, con aromas frutales y herbáceos, y de color pálido.

***Alarije:** Es una variedad autóctona de Extremadura. Los expertos señalan que podría ser de la familia de la malvasía. Habitualmente se mezcla con otras variedades.

***Albariño:** Propia de la D.O. Rías Baixas. Da lugar a vinos blancos de gran acidez, alto contenido alcohólico, y muy aromáticos. Permite también la fermentación y crianza en madera.

***Albarín:** Una variedad blanca originaria de Asturias que se está recuperando del peligro de extinción. Hoy se cultiva principalmente en León y en el Principado de Asturias. No se debe confundir con el albariño o el albillo. Los vinos elaborados con esta uva resultan muy aromáticos. También existe una albarín negra.

***Albillo:** Uva que encontramos en la D.O. Ribeiro y en la D.O. Vinos de Madrid. Es una uva bastante neutra.

***Albiyo Mayor:** La D.O. Ribera del Duero respalda el resurgir de la albillo mayor y apuesta por proteger esta uva blanca compleja pero con mucho valor histórico para la región.

***Baladí:** Conocida también como jaén, la encontramos en Andalucía –especialmente en la D.O. Montilla-Moriles, Canarias, Castilla La Mancha y Madrid.

***Caíño blanco:** Se trata de una de las uvas gallegas menos productivas. El caiño blanco aporta al vino una primera impresión aromática muy tropical, y gracias a su capacidad

de expresión del suelo muestra una notable mineralidad, con notas terrosas muy agradables. En la boca despliega un abanico de sabores, con buena estructura y cuerpo. Su elevada acidez le aporta frescura y le otorga longevidad al vino.

***Chardonnay:** De origen borgoñés (Francia), es una uva muy extendida por todo el planeta. En nuestro país se encuentra por todo la geografía pero principalmente en el norte de Aragón y en Navarra. Con ella se crean vinos muy equilibrados, con aromas a manzana, melón y frutos tropicales.

***Doña Blanca:** Se sitúa en Galicia aunque también está presente en Extremadura y Castilla León. Ofrece vinos perfumados.

***Eva o Beba de los Santos:** Es una uva muy poco frecuente. Se encuentra principalmente en Extremadura. Con ella se elaboran vinos aromáticos y afrutados.

***Garnacha blanca:** Su origen está en Aragón aunque se ha extendido por Cataluña (especialmente en la Terra Alta), La Rioja y Navarra. Los vinos que origina son amarillos, muy frescos y bien estructurados. El aroma que desprenden es a fruta madura.

***Godello:** Se trata de una uva procedente de Francia que contiene mucho azúcar y acidez, y produce vinos con aromas a fruta madura. La encontramos en las D.O. Bierzo y Valdeorras.

***Gewürztraminer:** Procede de Alsacia. En nuestro país se encuentra en las D.O. Penedès y Somontano. No soporta el excesivo calor. Los vinos que genera tienen mucho cuerpo y aromas a rosas.

***Hondarribi zuri:** Uva originaria de Guipúzcoa y Vizcaya. Se usa en la elaboración del Txakolí blanco, vino muy ligero y afrutado.

***Loureira:** Su principal distribución de cultivo se reparte entre el sur de la D.O. Rías Baixas y Ribeiro. Es una uva de gran calidad. Produce vinos muy perfumados, redondos y complejos. Se ensambla con otras variedades.

***Macabeo/viura:** Se extiende por Cataluña y La Rioja, principalmente aunque también la podemos encontrar en Navarra, Extremadura y Castilla-La Mancha. Se emplea junto a la parellada y la xarel·lo en la confección del cava. Los vinos que genera son ácidos y secos. Tiene aromas a manzana y melocotón, y notas de pepino.

***Malvar:** Frecuente en Madrid y Castilla La Mancha aunque aparece en otras zonas como Extremadura. De ella se obtienen vinos con aromas afrutados, ligeros y frescos.

***Malvasía:** Uva procedente de la cuenca mediterránea. En la actualidad se encuentra en Canarias, Levante y Cataluña. Se emplea en la elaboración de vinos con crianza y dulces, aunque sus vinos jóvenes tienen mucho cuerpo y aroma, destacando los florales (rosa, azahar) y frutales (mango, melocotón y melón).



Extremadura Turismo

Hotel La Vella Farga (Lladurs, Lleida)



***Marmajuelo:** Es una uva casi en vías de extinción propia de Canarias. Recomendada en las denominaciones de origen Gran Canaria y Tacoronte-Acentejo, y variedad permitida en las denominaciones de Abona, Valle de la Orotava e Ycoden-Daute-Isora.

***Merseguera:** Esta variedad es típica en la D.O. Utiel- Requena. Da lugar a vinos pálidos y aromáticos (notas de almendra), y acidez equilibrada.

***Montúa:** Se ubica en Andalucía, Castilla La Mancha y Castilla León, y es propia de las denominaciones de origen Ribera del Guadiana y Jerez.

***Moscatel:** Se puede encontrar en Alicante, Canarias, Málaga y Valencia. Se emplea en la elaboración de vinos dulces o licorosos por su elevado dulzor. Aromas a melón, piña madura, pomelo y azahar.

***Palomino:** Su centro neurálgico está en la



Hotel El Palace Barcelona - Restaurante Winter Garden



¿Qué blanco elijo para cada plato?

Las bodegas proponen numerosas opciones y seguro que encontramos un blanco acorde a nuestro gusto y por qué no decirlo, a nuestro bolsillo. No obstante, y en líneas generales, acertaremos con un verdejo, macabeo o gewürztraminer para el aperitivo, un blanco ligero y fresco para los entrantes y uno con crianza para los platos principales –incluyendo las carnes–. Los moscateles, los malvasías o los dulces elaborados con la variedad zalema irán perfectos con los postres y dulces navideños.

D.O. Jerez –con ella se elaboran que se elaboran los grandes manzanillas, los finos, amontillados y olorosos de Jerez– aunque también se puede encontrar en en Canarias, Galicia, otras zonas de Andalucía y Castilla y León. Aporta un sabor fresco con matices de almendras amargas.

***Parellada:** Se extiende por Cataluña. Dota al vino de poca graduación alcohólica y aromas frutales. Forma parte del coupage clásico del cava.

***Pedro Ximénez:** Los cultivos de esta uva se dan en Jerez, Málaga y Córdoba. Esta uva es la base para la elaboración de los vinos de la D.O. Montilla-Moriles. También para multitud de vinos dulces. Aporta aromas a pasas, cacao, café, chocolate y dátil.

***Picapoll:** Con esta variedad autóctona de Cataluña y cultivada en la D.O. Pla de Bages se elaboran vinos tranquilos muy estructurados y también espumosos que muestran frescura, acidez moderada y un aroma especialmente afrutado.

***Riesling:** Uva originaria de la cuenca del Rhin. Se encuentra en las D.O. Penedès y Somontano. Los vinos que origina son secos, con buena acidez y de color dorado. Destacan sus aromas florales.

***Sauvignon blanc:** De origen francés, se cultiva sobre todo en las D.O. Penedès, Rueda y Somontano. Otorga a sus vinos aromas vegetales y silvestres.

***Torrontés:** Se cultiva en las D.O. Ribeiro y Rías Baixas. Destaca su intenso aroma a rosas, piel de naranja y manzanilla.

***Treixadura:** Se extiende por las D.O. Ribeiro y Rías Baixas. Con ella se crean vinos frescos de elevada acidez, color verdoso y aromas a manzana y a melocotón.

***Verdejo:** Es la uva que se usa para la elaboración de los vinos de la D.O. Rueda. Desarrolla vinos muy equilibrados, perfectos para la crianza en madera. Destacan los intensos aromas a hierbas como el heno y el laurel, y frutales, como la manzana y la pera.

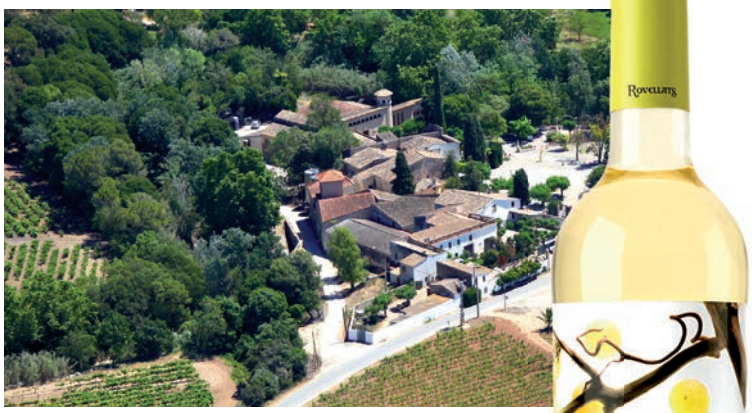
***Verdil:** Propia de la Comunidad Valenciana, ofrece vinos aromáticos y ligeramente amargos.

***Viognier.** Variedad de origen francés, en España se encuentra en Andalucía, Baleares, Murcia y La Mancha. Destaca por sus aromas afrutados.

***Xarel·lo:** Propia de Cataluña y Baleares, da lugar a vinos poco aromáticos, equilibrados y con cierta estructura y consistencia en boca, con sensaciones amargas. Es la variedad estrella de la D.O. Penedès, aunque también destaca en la D.O. Alella y está presente en Tarragona, Montsant, Priorat, Costers del Segre y en la mallorquina Binissalem. Antiguamente únicamente se empleaba para elaborar cava pero hoy empiezan a ponerse de moda los monovarietales

***Zalema:** Tiene sus orígenes en España, en el Condado de Huelva. Se cultiva en Andalucía, destacando Huelva y Sevilla. Proporciona un vino seco, afrutado y fresco con un color entre amarillo paja y amarillo verdoso. En boca son muy sabrosos. Principalmente se elaboran vinos ligeros debido a la facilidad que tiene para la oxidación, así como también vinos generosos y espumosos.❋

Chardonnay 2019



Rovellats, una de las bodegas con más tradición del Penedès, nos sugiere poner en nuestras mesas la próxima Navidad este monovarietal de chardonnay de la cosecha 2019. Para elaborarlo, en primer lugar se vendimiaron las viñas más viejas de la finca a principios de agosto cuando éstas tenían el equilibrio perfecto de azúcares y acidez, a fin de preservar las características varietales del fruto. A continuación se fermentó solo mosto flor en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 13 ºC a lo largo de todo el proceso. Una vez consumidos todos los azúcares, se mantuvo sobre sus lías para darle más cuerpo y personalidad potenciando también su aroma.

Se trata de una producción limitada de 10.120 botellas.❋



MARIDAJE

Pescado y mariscos, carnes poco grasas como el pollo o el conejo, pastas con salsas ligeras como la carbonara, quesos como edam o brie y foie.

NOTA DE CATA

D.O.: Penedès
Variedad: Chardonnay
Características: Presenta un color dorado pálido. En nariz destaca por su delicado aroma a fruta madura y flores blancas, clásico de la variedad chardonnay. En boca es muy fresco y aterciopelado, con buen cuerpo y una acidez equilibrada. presenta una gran amplitud en boca y su postgusto es realmente amable.

ROVELLATS
Ctra. de la Bleda, s/n
08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)
Tel.: 934 880 063
www.cavarovellats.com

Bouza do Rei Albariño



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



NOTA DE CATA

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

Olivia Poutas, la enóloga de la bodega, produce este vino blanco joven que hoy nos presentan a partir de una sola variedad de uva, la albariño, procedente de viñedos de la subregión Valle del Salnés.

La calidad del albariño *Bouza do Rei* ha sido reconocida con numerosos premios tanto a nivel nacional como internacional.❋

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

Therasia

Perfecto para compartir en los mejores momentos

Este vino es un homenaje a Teresa Camps Ferrer, quien elaboró junto a su marido, Joan Juvé, en 1921, el primer espumoso de la marca Juvé & Camps, marcando un hito en la historia de la casa. Un tributo a uno de los pilares fundamentales de la bodega del Penedès.





Propietat d'Espiells, el alma de Juvé & Camps, es familia, pasión y devoción por el territorio. Un proyecto vitivinícola que recoge el largo compromiso de cuatro generaciones de la familia Juvé que, junto a su excelencia en el Cava, mantiene un vínculo incansable por preservar el valor de sus propiedades, elaborando reconocidos vinos tranquilos que ahora muestran una nueva imagen llena de energía.

A la familia de vinos de Propietat d'Espiells se ha unido Therasia, fruto de un ensamblaje único, en el que predomina la autóctona xarel·lo, acompañada de las variedades chardonnay y viogner. Este gran vino procedente de la finca de Espiells 100% ecológica que ostenta la bodega, llega para convertirse en el gran blanco de la marca, un vino con alto potencial de guarda perfecto para compartir en los mejores momentos.

Cada vino de Propietat d'Espiells es un relato, un paisaje, una pequeña parte de la familia. Por ello, con la llegada de Therasia se refuerza el vínculo con el territorio. Unos viñedos únicos donde el equilibro entre la innovación y la tradición conviven para dar paso a un control exhaustivo y minucioso sobre las cepas, vendimiando en el momento óptimo de maduración y de forma manual, siempre garantizando el compromiso con la viticultura ecológica, de precisión y de máxima calidad.

En Propietat d'Espiells prima el viñedo y la filosofía ecológica, sostenible y de profundo respeto al territorio. Los vinos tranquilos que elaboran son el espejo del paisaje que les rodea y de una historia familiar anclada a la viticultura desde 1796. Un valioso legado familiar que persigue la excelencia en todos sus procesos, desde el viñedo hasta la mesa.❋

Más información: www.propietatdespiells.com

NOTA DE CATA

Variedad: Xarel·lo, chardonnay y viogner
Características: Cuidadosamente elaborado y con crianza en barricas de roble francés y acacias, así como en ánforas de arcilla, y posterior reposo de 6 meses en botella. Therasia es un vino intenso, poliédrico y elegante, un vino con volumen, estructura y complejidad. Las lías suman, además, opulencia y cremosidad siendo la expresión más viva del alma de Propietat d'Espiells. Un blanco con tensión, acidez vibrante y con aromas en nariz a fruta de hueso como el albaricoque y el melocotón, acompañado de notas melosas y fondo floral. En boca, por su parte, es goloso, complejo, untuoso y largo, con un paso vivaz y persistente que invita a compartirlo, a disfrutarlo y a sentirlo.
Temperatura de servicio: 10ºC

Maridaje

Armoniza perfectamente con todo tipo de pescado y marisco. Los más audaces pueden atreverse a maridarlo con steak tartar, canelones, guisos de aves de corral o caza e incluso con una amplia variedad de quesos.

Vinos VEGANOS



El vino se elabora con uva así que en teoría debería ser un producto apto para vegetarianos. El problema es que al final de la elaboración se clarifica y para ello se suelen utilizar productos de origen animal como pescados, bovinas, albuminas o claras de huevo. Los vinos veganos utilizan productos alternativos de origen vegetal o mineral para esa función.

Respeto animal

Antes de hablar de los vinos aptos para veganos conviene aclarar qué es el veganismo. Se trata de una vertiente del vegetarianismo que no solo se limita a no comer carne o pescado, sino que excluyen de la dieta los productos derivados o producidos por animales, como son los huevos, la leche o la miel, entre otros. Además, los seguidores de esta tendencia no admiten el uso de prendas de cuero, lana o cualquier otro tejido de origen animal. Para resumir, se podría decir que un vegano es un vegetariano estricto que no consume absolutamente nada que proceda de un animal.

Según el último informe realizado por la consultora Lantern, España se colocaría entre los 10 países con más población con alimentación basada principalmente en vegetales, una tendencia que ha ido aumentando a lo largo de los últimos años contando ya con más de 3,8 millones de personas, es decir, el 9,9 % de la población. También se ha desvelado que las mujeres conforman los 2/3 de este porcentaje, 1 de cada 10 españolas ya sigue algún tipo de dieta vegetal. Este tipo de alimentación ha pasado de ser una moda o tendencia a convertirse en una realidad para muchas personas que han modificado su dieta convirtiéndose así en flexitarianos, vegetarianos o veganos, según destacan los responsables de dicha consultora.

Los veganos en España son aún un colectivo todavía poco numeroso pero que paso a paso se va abriendo hueco. Y ese hueco incluye también el mercado de los vinos. Lo cierto es que la producción de vinos aptos para veganos ha aumentado en los últimos años para cubrir la demanda que generan estas personas, pero también para tratar de dar a conocer la filosofía del veganismo, el respeto por los animales, por el medio ambiente y la relación respetuosa del hombre con la naturaleza. El veganismo vitivinícola se fundamenta precisamente en eso. Lo cierto es que la filosofía de los vinos veganos va arraigando poco

a poco en nuestro país y ya hay numerosas Denominaciones de Origen que en su selección de vinos incluyen vinos veganos de gran calidad como Ribera del Duero, Rueda, Toro, Navarra, Rioja, Jumilla, Utiel-Requena o Valdepeñas, por poner algunos ejemplos.

Qué diferencia a los vinos veganos del resto

La diferencia entre los vinos aptos para veganos y los vinos convencionales está en la clarificación, un proceso al que se somete el vino para limpiarlo y eliminar impurezas que puedan enturbiarlo en el paso previo al embotellado. El problema reside en que la clarificación se lleva a cabo, normalmente, con productos como la albúmina de huevo, la caseína (una proteína derivada de la leche), gelatina (que se obtiene de cartílagos animales) o la llamada ictiocola de pescado (que se obtiene de la vejiga natatoria de algunos peces). Como hemos dicho, los veganos no consumen productos que procedan de animales, por lo que tampoco desearán consumir vinos con estos procesos de fabricación. La alternativa a ellos son los vinos veganos, que se fabrican con clarificantes de que no tienen origen animal o que omiten este proceso. Estos clarificantes alternativos y vegetales, son proteínas que se extraen de alimentos como el trigo, la patata o los guisantes. También los carragenanos se han comenzado a utilizar en

¿Sabías que....?

- **No hay ninguna normativa que obligue a especificar el tipo de clarificante que se utiliza, pero cada vez son más los bodegueros que lo hacen.**
- **Los vinos naturales que no se filtran son también de las elecciones preferidas de los veganos.**
- **El clarificante más usado para los vinos veganos se la bentonita, de origen mineral. Se trata de un polvo de arcilla que sirve igualmente para eliminar impurezas de los vinos utilizándose normalmente en la producción de vinos blancos.**



Restaurante Botànic de Can Bordoy



Vinos turbios, una alternativa vegana totalmente natural

Dejando a un lado los que se elaboran a propósito, los vinos turbios siempre se han considerado 'defectuosos'. Un vino debía ser transparente, una característica que tanto bodegueros como consumidores consideraban hasta hace muy poco esencial. No obstante, esta norma no escrita está empezando a dejar de ser aplicada por algunos bodegueros –llamémosles pioneros o transgresores– que están optando por una tercera vía: ni aclararlos ni enturbiarlos artificialmente, simplemente no aplicar técnicas de clarificación dejando las impurezas naturales. Así, para obtener vinos turbios es necesario prescindir de procedimientos agresivos. El resultado son vinos que a pesar de que evolucionan más rápido en botella, mantienen la intensidad aromática inicial.

los últimos años. Se trata de sustancias que se extraen de varias algas marinas y se utilizan en alimentación como estabilizantes. Otra opción son las bentonitas o el gel de sílice, obtenidos de fuentes minerales.

El vino vegano puede ser ecológico o no, aunque normalmente por coherencia suele serlo

No hay ninguna normativa que obligue a especificar el tipo de clarificante que se utiliza, pero cada vez son más los bodegueros que lo hacen. También los vinos que han gozado de mucho tiempo de crianza han podido tener una auto-clarificación natural. Destacar, finalmente, que la mayoría de vinos veganos suelen proceder también de cultivos de uvas ecológicas, esto es, de viñas que no han sido tratadas con abonos o plaguicidas químicos artificiales.❋

Certificados oficiales

Lo que tratan de hacer los productores de vinos veganos es certificar sus botellas por medio de organismos independientes como la Unión Vegetariana Española, que certifica con el sello europeo V-Label –que concede la Unión Vegetariana Europea (UVE)–, o con asociaciones como The Vegan Society, aunque esta última se suele restringir al mundo anglosajón. Estos sellos certifican únicamente que durante el proceso de fabricación de los vinos no se han utilizado ni partes de animales ni derivados de los mismos. Para las personas veganas, conocedoras de estos certificados y reconocedoras de sus logotipos, encontrar uno de estos emblemas es sinónimo de confianza en un proceso productivo respetuoso con el medio ambiente y con los animales.

La Casa de la Seda y Sericis Cepas Viejas Bobal

Respeto al origen y al medio ambiente

Murviedro no emplea clarificantes de origen animal, solo usa arcillas de bentonita. Estas tierras limpian y ayudan a estabilizar los vinos haciéndolos más longevos, sin modificar su sabor natural. Por eso gustan tanto al público entendido como a la crítica especializada, son sensibles y respetuosos con el medio ambiente, y perfectos para disfrutar de ellos con cualquier estilo de vida.



Bodegas Murviedro practica una viticultura de mínima intervención en los viñedos de cepas viejas, gran parte de ellas centenarias, que miman y cuidan con devoción y delicadeza. Estas venerables viñas de bobal están criadas en vaso y en secano, en las que se trabaja con métodos ecológicos y biodinámicos respetando el medio ambiente, lo que permite que el vino fermente con las levaduras salvajes de su entorno. Y para nutrir sus profundas raíces, que han ofrecido tantas cosechas, abonan con compost de elaboración propia, hecho con estiércol de ovejas de ganadería ecológica no estabulada, paja, restos de raspón y sarmientos triturados. Todo ello se extiende sobre la tierra junto a preparados biodinámicos que hacen con basalto triturado, milenrama, manzanilla, ortigas, corteza de roble y diente de león, entre otros, que aportan vigor a la planta y enriquecen la microfauna del subsuelo.

De la finca El Ardal salen las uvas con las que se elabora *La Casa de la Seda,* el tinto de gama alta de la bodega valenciana que está criado en la Bodega Histórica de Murviedro, un caserón rehabilitado en el barrio medieval de Requena, donde había telares en las plantas superiores y se hacía vino en las cuevas que horadan el subsuelo. El vino adquiere su finura y suavidad con el reposo a partes iguales en un fudre de roble, una tinaja de barro cocido y un depósito de hormigón de forma ovoide, tres recipientes con diferentes porosidades que respetan su carácter frutal y el terruño.

De una selección de viñedos plantados hace más de 70 años vendimian las uvas para elaborar el *Sericis Cepas Viejas Bobal.* En ellos se trabaja como se hacía antiguamente, sin emplear productos de síntesis química; y la edad de las cepas hace que ellas mismas autorregulen su producción para dar solo unos pocos racimos de uvas, pero de calidad extraordinaria. ❋

Más información: www.murviedro.es



NOTA DE CATA

Nombre: La Casa de la Seda 2018
D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Características: Precioso color púrpura. Domina su aroma varietal a frutas negras, a frutillos silvestres, con recuerdos a plantas aromáticas, violetas y especias como el azafrán. En el paladar es de cuerpo medio, amable, con taninos sedosos, un punto goloso, con presencia de fruta madura (confitura de grosellas), equilibrado con la buena acidez varietal, sensación fresca y mineral.

NOTA DE CATA

Nombre: Sericis Cepas Viejas Bobal 2017
D.O.: Utiel-Requena
Variedad: Bobal
Características: De color rojo picota intenso con ligero ribete teja, un aroma profundo y complejo, recordando a frutillos del bosque sobre un fondo balsámico de tofe y vainilla, con un sabor fresco, denso y carnoso, taninos redondos y postgusto muy largo.

Entrevista al Presidente de la D.O. Valdepeñas: Jesús Martín

"Queremos llegar al público joven y quitar falsos complejos y prejuicios"



¿Cómo está afectando la crisis derivada de la pandemia a las ventas de los vinos de Valdepeñas tanto a nivel nacional como internacional? ¿Cómo van a cerrar el año? ¿Qué cifras barajan?
A diferencia de otras Denominaciones de Origen de vino en España, la D.O. Valdepeñas desde hace años está fuertemente posicionada en el canal de ventas de la alimentación (somos la segunda en el ranking, según datos de la consultora Nielsen, en los últimos 4 años). En estos tiempos esto es una fortaleza que en el primer semestre nos ha permitido mantener las ventas frente al año pasado. Es decir, la disminución de ventas en hostelería y exportación más o menos se ha compensado con el aumento de las ventas de nuestros vinos en los supermercados. En un tiempo tan cambiante es difícil hacer predicciones.

"La disminución de ventas en hostelería y exportación se ha compensado con el aumento de las ventas en los supermercados"

¿Como ha ido la vendimia de este año? ¿Cómo serán los vinos que se elaboren con esa cosecha?
Estamos prácticamente acabando la vendimia estos días en que realizamos esta entrevista (mediados de octubre). Los datos de cierre estimamos que sean ligeramente superiores en volumen, en torno a los 70 millones de tempranillo y hasta los 100 millones en el resto de variedades de uva autorizadas. Afortunadamente ha sido una vendimia sin incidencias conocidas respecto a la pandemia.

¿Apuesta la D.O. por la sostenibilidad, el viñedo ecológico...?
Sabemos que muchos agricultores en nuestra zona de producción tienen viñedo en cultivo ecológico. Nuestras características en cuanto al clima y el suelo también hacen que, de manera general, la intervención química sea muy escasa en nuestro viñedo. También nuestros límites de producción de uva son muy bajos, de los más bajos de España, por lo tanto, la mayoría del viñedo cuida mucho la sostenibilidad en este sentido.

¿Tienen previstas acciones de promoción o ese tema está parado actualmente?
Tenemos previsto hacer una inversión en publicidad de cara a la inminente campaña de Navidad. Muchas de nuestras acciones de promoción previstas para 2020 no se han podido desarrollar por la naturaleza presencial de las mismas, pero esperamos retomarlas en cuanto sea posible.

¿Qué objetivos se marcan de cara al futuro?
Esperamos que los consumidores de los más de 100 países en los que se venden nuestros vinos conozcan y reconozcan la marca como una apuesta por la calidad de nuestros agricultores y nuestras bodegas, y en concreto, en nuestro país, queremos llegar al público joven y quitar falsos complejos y prejuicios.

Finalmente ¿por qué deberíamos poner un vino de Valdepeñas en nuestra mesa? ¿Qué tienen de especial?
Los vinos de Valdepeñas tienen una historia que contar. Es el eslogan que utilizamos en nuestra actual campaña de publicidad, pero es que además es verdad. Somos una de las Denominaciones de Origen de Vino más antiguas de España (desde 1932), con una gran tradición y experiencia en elaborar vinos excelentes al alcance de todos.❋



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. *Europa invierte en las zonas rurales.*

Castilla-La Mancha
Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

La colección de jereces viejísimos VORS y RARE de la familia Osborne

Herencia y tradición en cada gota



El nuevo pack que luce la colección desde el año pasado

Como consecuencia de una larga tradición y experiencia en la elaboración de vinos de jerez, la familia Osborne ha preservado una colección única de soleras fundacionales extraordinarias. A lo largo del tiempo, ha adquirido además otras singulares soleras, consolidando sostenidamente una colección incomparable de vinos viejos y rare de Jerez.

El jerez tiene una larga trayectoria y las mejores casas son aquellas que pueden rastrear sus orígenes. Fundada en 1772 por un inglés, Osborne sigue siendo hoy una de las firmas más antiguas de España, dirigida por la sexta generación de la empresa familiar. Con una colección única de vinos viejos impresionantes que han sido elaborados durante décadas, e incluso siglos, las joyas de Bodegas Osborne han obtenido año tras año los más altos reconocimientos de los críticos y prescriptores más entendidos.

Sofisticada colección de 9 vinos

La familia Osborne acoge los vinos viejos y rare de Jerez con gran orgullo, no sólo por el mimo y cuidado dedicado a ellos durante décadas, sino también porque cada gota confiesa herencia familiar y tradición centenaria.

Son únicamente 9 los vinos que integran esta colección y que se comercializan actualmente, algunos de ellos con una escasísima disponibilidad anual: menos de 800 botellas al año.

V.O.R.S.: Una colección de cuatro estilos clásicos nacidos en el pago de Macharnudo: Amontillado 51 1ª, Sibarita Oloroso, Capuchino Palo Cortado y Venerable Pedro Ximénez. La familia Osborne adquirió hace más de 10 años este extraordinario conjunto de soleras pertenecientes a la familia Domecq, conformando de esta manera una de las colecciones de jereces viejos más importantes del mundo. Estos vinos excepcionales respondían por su perfil al



Detalle de las sacristías donde descansan las preciadas soleras de la Familia Osborne

gusto del consumidor francés, vinos más secos y procedentes de un pago: Macharnudo, un clásico de plena actualidad en Jerez de la Frontera nos ofrece vinos con ese carácter vertical en boca, que sobresalen por su potencia y una alta mineralidad.

RARE: Esta colección de vinos rare o singulares está compuesta por cinco tesoros familiares que cuentan 5 historias singulares. Durante siglos, la familia Osborne ha mantenido una pequeña colección privada de las mejores soleras fundacionales, las que dan origen a esta casa, para su propio consumo. Son vinos que han sido elaborados a partir de uvas provenientes del pago Balbaína y resumen lo mejor de la enología portuense. Se trata en muchos casos de jereces que responden al paladar o al gusto inglés, son vinos de blending, muy amables y redondos en boca, que en su origen fueron diseñados en exclusiva para varios clientes de la aristocracia europea. No hace mucho tiempo, decidieron compartir sus joyas con el los amantes del vino, ofreciéndoles, en cinco vinos una visión fascinante de su historia familiar. Estas joyas son Solera AOS Amontillado, Solera BC 200 Medium, Solera India Medium, Solera PAP Medium y Solera Pedro Ximénez Viejísimo.


Los únicos 4 miembros de la sexta generación que actualmente trabajan en la casa

¿Dónde conseguirlos?

Los vinos de esta colección están disponibles en varios mercados estratégicos: Reino Unido, Alemania, China y Estados Unidos, entre otros, mientras que en España pueden conseguirse en las mejores cadenas, tiendas especializadas y restaurantes, así como a través de la tienda online de Osborne.

Las joyas de Bodegas Osborne han obtenido año tras año los más altos reconocimientos de los críticos y prescriptores más entendidos

Toda su colección ha sido galardonada con los mas más prestigiosos premios y reconocimientos internacionales. Alguno de los más recientes llegan de la mano de Decanter al incluir Capuchino VORS Palo Cortado con 97 pts Best in Show Dawa en la prestigiosa lista de Top Wines Of The Year 2019, los 97 pts de Solera Pedro Ximenez Viejo, rare sherry o los recientes 99 puntos otorgados por la Guía Gourmets 2021 a Venerable PX, VORS.✻

Más información: www.osborne.es

Entrevista al Presidente de la D.O. Ribera del Duero: Enrique Pascual

"Hacemos vinos para vivir, no solo para beber"



Lleva como presidente desde 2013. ¿Qué balance hace de estos siete años al frente del Consejo Regulador?
Humildemente creo que el balance es muy positivo. He trabajado intensamente para impulsar la Denominación de Origen, para escuchar a quienes la conforman, para que todas las voces se vean representadas. Hemos salvado obstáculos y dado pasos muy importantes, como la incorporación de los vinos blancos. Creo que siempre quedan cosas por hacer, pero me siento satisfecho de la labor realizada.

¿Como está afectando la actual crisis económica derivada de la pandemia a las ventas y a las exportaciones de la D.O. Ribera del Duero?
El cierre de la hostelería, las medidas que afectan a ese sector, nos afectan también a nosotros los bodegueros de Ribera del Duero. Es nuestro canal principal y sin ellos estamos tocados. Me niego aún así a ser negativo, quiero pensar que somos fuertes y capaces de salir adelante. Hemos logrado mantener las exportaciones, hemos capeado los temporales, nos hemos sobrepuesto a cada contratiempo. Y seguimos caminando. Lo importante es adaptarse y no dejar de intentarlo.

¿Cómo ha ido la última vendimia? ¿Cómo serán los vinos que se elaboren con esas uvas?
La vendimia sigue en marcha, está siendo complicada por las inclemencias del tiempo. Hemos tenido semanas de lluvia incesante que han ralentizado el ritmo de recogida. Pero finalmente la uva ha conservado la calidad, creemos que vamos a tener vinos que recordarán a los de la añada 2014.

"En este año extraño hemos reafirmado nuestro compromiso con la gastronomía y la hostelería"

¿Empiezan a identificar los consumidores a la Ribera del Duero también con vinos blancos después de que el año pasado la D.O. potenciara 'la Ribera Blanca' en referencia a sus vinos elaborados con albillo mayor?
Sin duda. Los vinos blancos de la Ribera del Duero han tenido una excelente acogida, se consideran vinos de calidad y se equiparán a los grandes blancos del mundo. Las bodegas y viticultores han hecho las cosas bien, cuando se aprobaron ya teníamos la garantía de calidad porque algunos ya se comercializaron. Y son impresionantes. Van a ser un referente de calidad internacional muy pronto. De momento la producción, que es pequeña, se agota año tras año.

¿Qué objetivos se ha marcado el Consejo Regulador de cara a 2021?
Nuestro objetivo ahora mismo es recuperar esa normalidad que este virus nos ha robado. Hasta que no se vea por fin una luz al final del túnel es difícil planificar. Seguimos avanzando, trabajando en mercados exteriores, seguimos realizando acciones y campañas en España.

Finalmente, recomiende a nuestros lectores los vinos de la Ribera del Duero ¿Por qué deben elegirlos?
Los vinos de Ribera del Duero nunca defraudan. Porque hay uno para cada paladar, uno para cada momento. Acompañan en los momentos de alegría y de consuelo. Hacemos vinos para vivir, no solo para beber. Y nadie debe negarse la oportunidad de disfrutarnos.❋



Con la Colaboración de

THYSSEN-BORNEMISZA

MUSEO NACIONAL

Edgar Degas, Bailarina fotografiando (Bailarina verde) (detalle), 1877-1879 © Museo Nacional Thyssen-Bornemisza, Madrid

ELABORAR UNA EMOCIÓN LLEVA TIEMPO

Exige paciencia, rigor y un profundo respeto por lo que tienes delante. En Ribera del Duero compartimos este pensamiento con el Taller de Restauración del Museo Thyssen.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

CREADO PARA EMOCIONARTE



JAMÓN & *embutidos ibéricos*

Calidad y sabor inigualables

Ya sea por sus nutrientes, por los beneficios que aporta a la salud, por su agradable aroma o su inimitable sabor, el jamón ibérico está considerado como la auténtica joya de la gastronomía española. Para disfrutar al máximo de sus propiedades, es conveniente prestar atención a las distintas denominaciones de origen y a las normas de etiquetado que lo avalan.

El cerdo ha acompañado a la humanidad desde tiempos muy remotos. Siempre ha sido un animal muy apreciado, con una carne fácil de conservar gracias a técnicas como la de salazón.

CUESTIÓN DE RAZA

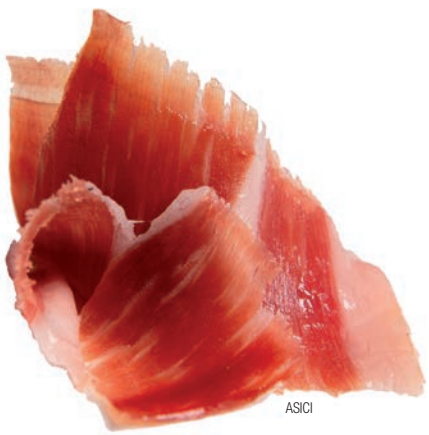
Tal y como explicaba el empresario catalán Enrique Tomás, en su libro "Jamón para Dummies", todos los cerdos sirven en teoría par hacer jamón; sin embargo, en la práctica, solo el cerdo blanco y el cerdo ibérico se usan para tal fin, y "aunque todos los cerdos pueden dar jamón, solo el cerdo ibérico sirve para producir jamón ibérico".

La clasificación de los jamones está determinada, en primer lugar, por la raza del animal y, en segundo lugar, por la alimentación que recibe este durante el proceso de crianza.

La información de las diversas categorías se refleja en una etiqueta que se coloca en el matadero y que no puede retirarse en todo el proceso de comercialización, en la que se hace referencia a la pureza de raza del animal, a su alimentación y su manejo.

LA IMPORTANCIA DE LA D.O.

La Denominación de Origen, como sucede con otros productos, es una calificación que protege legalmente los alimentos producidos en un área geográfica determinada,



ASICI



ASICI

Mercado de Correos (Murcia)



y que cumple unas normativas y requisitos especificados. En nuestro país existen cuatro denominaciones de origen de jamón ibérico y dos de jamón blanco.

Las D.O. de jamón ibérico son las siguientes:

- **D.O. Jamón de Guijuelo :** es una de las denominaciones más conocidas, quizás por ser la primera que se creó. Los municipios que la integran están en el sudeste de la provincia de Salamanca, Guijuelo es el término municipal que le da nombre. Es la D.O. de jamón ibérico situada más al norte y su climatología fría y seca hace que el jamón de Guijuelo sea más suave y untuoso que el del resto de zonas.
- **D.O.P. Dehesa de Extremadura:** su zona de producción se ubica en las dehesas de encinas y alcornoques de las provincias de Cáceres y Badajoz. Tiene un aroma característico, muy agradable. Textura poco fibrosa, poco salado, y grasa brillante y aromática.
- **D.O.P. Jabugo:** la elaboración de los jamones ibéricos de esta D.O. se realiza en 31 municipios de la provincia de Huelva. Las piezas son alargadas, con caña estrecha y la pezuña normalmente negra. La carne es untuosa y con la típicas vetas blancas de grasa entre el músculo, de textura poco fibrosa.
- **D.O.P. Los Pedroches:** fue creada en 2006, por tanto es la más joven. Al ser D.O. Prote-



Señorío de Montanera

gida, tanto la producción del cerdo ibérico como la elaboración de los jamones se realizan en la misma zona, el norte de la provincia de Córdoba. El jamón de Los Pedroches tiene una forma muy estilizada y alargada. Su textura es poco fibrosa y poco salado.

JAMONES BLANCOS O SERRANOS

Al margen de los jamones ibéricos, se encuentran los llamados jamones blancos, pues no proceden de cerdos de raza ibérica. Dentro de estos, se consideran serranos aquellos que se secan en la sierra, con un proceso de curación de más de ocho meses, y que han sido certificados como Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) o D.O. Los jamones que provienen de cerdo blanco alimentado con piensos y con una curación inferior a la del serrano se conocen como jamones curados. Las D.O. de jamón blanco son Teruel, Trévelez y Serón.

- **D.O.P. Teruel:** corresponde al primer jamón blanco en España con denominación de origen. La zona de elaboración son los municipios de la provincia de Teruel con altitud mínima de 800 metros, con un período de curación y maduración de un año como mínimo. El jamón de Teruel es más económico que el ibérico, pero con unas magníficas características organolépticas. Su sabor es delicado y poco salado.
- **D.O. Trévelez:** es la D.O, más pequeña. Su zona de producción se circunscribe a los municipios de la Alpujarra granadina a más de 1.200 metros de altitud. La sede de su consejo regulador está en Trevélez. Esta D.O. autoriza solo jamones de cerdos blancos de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey o de sus cruces. Tiene un período de curación natural y maduración y envejecimiento de 14 a 24 meses. Es un jamón de forma redondeada, poco salado y de sabor delicado.
- **D.O.P. Serón:** este jamón se realiza exclusivamente dentro del término municipal de Serón (Almería), ubicado en la cabecera del valle del río Almanzora. Es de forma alargada, y de sabor ligeramente dulce, poco salado, y de aroma de medio a intenso.

Los productos ibéricos son cardiosaludables

EMBUTIDOS IBÉRICOS: EXPLOSIÓN DE SABOR

Los embutidos ibéricos son aquellos realizados con carnes procedentes de cerdos ibéricos. Los más reconocidos son el chorizo, el salchichón y el lomo.

- **Salchichón:** este tipo de embutido se realiza a partir de carne magra de cerdo ibérico y se condimenta con pimienta blanca y nuez moscada. Debido a su proceso de curación posee un alto valor proteico que lo convierte en un producto menos pesado.
- **Chorizo:** en este caso, la carne magra se macera durante un día con sal, ajo, especias y pimentón natural. Después se deja secar durante 3 o 4 meses.
- **Lomo:** está considerado como el embutido más noble. Se prepara con la carne de la caña de lomo del cerdo ibérico, y se adoba con pimentón de denominación de origen. Su curación es de 2 o 3 meses, durante los cuales la temperatura y la humedad se regulan con braseros de carbón de encina y humidificación dirigida. ✻



Extrem Puro Extremadura

Jamón Ibérico

Un producto gourmet europeo único en el mundo



El Jamón Ibérico es mucho más que un alimento: es tradición, calidad, trazabilidad, sostenibilidad y, por supuesto, sabor. También es un concepto, una manera de entender la vida, una pasión. Una pasión como tendencia *foodie*, como moda culinaria, como cultura gourmet.

Un icono gastronómico que traspasa los límites de la gastronomía para convertirse en un emblema cultural y la mejor muestra del equilibrio entre el respeto al medio ambiente y la aprovechamiento sostenible de los recursos naturales. Autóctono de la Península Ibérica, los Jamones Ibéricos son el resultado del Modelo Europeo de Producción, el más exigente del mundo, cuyo éxito se traduce en la increíble calidad de este alimento inigualable. De un color rojo intenso excepcional y caracterizado por el veteado propio de la raza Ibérica que aporta un sabor, textura y aroma inconfundible.

Una cultura del Ibérico que la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), con el apoyo de la Unión Europea, se encarga de difundir por todo el mundo con la campaña "Ham Passion Tour. El Jamón, la pasión de Europa", conquistando mercados como Alemania, Francia, Reino Unido o México y consolidándolo internacionalmente como un producto de culto. Gracias a iniciativas como esta, el Jamón Ibérico sigue traspasando fronteras y ya se exporta a noventa países de los cinco continentes, llegando a unos consumidores internacionales cada vez más familiarizados con el producto, con su disfrute y con su sistema de identificación y etiquetado que garantiza cada una de las piezas que sale al mercado.

Para trasladar absoluta transparencia y confianza al consumidor a la hora de realizar su compra, el sector Ibérico, de la mano de ASICI, ha impulsado ÍTACA (Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad), sistema digital que sostiene la trazabilidad completa de las producciones de Ibérico.

De este modo, en función de la raza (100% Ibérico, 75% o 50% Raza Ibérica) y de la alimentación (bellota, cebo de campo y cebo), el sistema de trazabilidad asigna a cada pieza un precinto obligatorio, único e individual, que garantiza que ese Jamón es efectivamente Ibérico. El consumidor solo debe prestar atención al precinto de Norma de Calidad del Ibérico, con el logotipo de ASICI, y a su color (negro, rojo, verde o blanco) para conocer qué categoría de Jamón Ibérico está comprando. No hay lugar para la duda. Son Ibéricos los Jamones o Paletas que llevan alguno de estos cuatro precintos. Cuatro precintos, cuatro colores, cuatro categorías de Jamón Ibérico*.

Además, ASICI ha desarrollado una revolucionaria *app* ibérico, que permite a los consumidores consultar la trazabilidad de las piezas y verificar que cumplen con la normativa vigente, gracias a la lectura del código de barras único e individual que figura en cada precinto. La *app* es totalmente gratuita y está disponible para IOS (Apple) y Android (Google).

hampassiontour.eu
#hampassiontour

**Entre los productos Ibéricos presentes en el mercado se encuentran también las producciones de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) existentes en España, cuyos Jamones y Paletas están identificados con sus propios precintos, respetando en todo caso los mismos colores para cada categoría, y cuya trazabilidad está gestionada por las propias DOPs.*

Precintos

- **NEGRO: Jamón de Bellota 100% Ibérico.**
- **ROJO: Jamón de Bellota Ibérico. 75% o 50% Raza Ibérica.**
- **VERDE: Jamón de Cebo de Campo Ibérico.**
- **BLANCO: Jamón de Cebo Ibérico.**



El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Ola Martín Berasategui

Platos de éxito

Consiguió su primera estrella, justo hace ahora un año, cuando apenas llevaba unos meses abierto. Y es que el sello de Martín Berasategui es toda una garantía, una forma de trabajar que gusta especialmente a los inspectores de la guía francesa. En este caso Martín confía los fogones de Ola a Raúl Cabrera y el resultado no decepciona. POR LAURA MORALES



Ubicado en la primera planta del hotel Tayko Bilbao, junto a la ría, su nombre alude al apellido materno de Berasategui (Olazábal). Un guiño a las raíces que no hace sino poner de manifiesto lo que nos vamos a encontrar: una carta compuesta por platos que han tenido gran éxito en la casa madre de Lasarte.



Además, y como no podía ser de otra manera, en este restaurante gastronómico se cuidan todos los detalles, como es el caso de los panes, elaborados con masa madre, corteza crujiente y miga alveolada.

Los inspectores de la Guía Michelin lo definen así: "Resulta sorprende tanto en lo gastronómico como en lo estético, pues muestra con orgullo las paredes en ladrillo visto y las áridas vigas de hormigón armado para poner en valor el hecho de que... ¡fue el primer edificio construido con esos materiales en el Casco Viejo! El restaurante, que emana personalidad, ansía sumergirnos en un viaje sensorial por la historia del chef Martín Berasategui, para que así descubramos su visión y

Qué ha supuesto conseguir la estrella...

El chef Raúl Cabrera lo expresa con estas palabras: "Ha supuesto una sorpresa absoluta y al mismo tiempo una inmensa alegría. Estoy orgulloso de poder devolver de esta manera, la confianza que Martín ha depositado en mi equipo y por supuesto en mí. Ahora, supone una enorme responsabilidad aunque como venimos haciendo desde el minuto 1, centrándonos día a día para que cada cliente salga totalmente satisfecho".





su particular sentido de la excelencia culinaria de la mano de su discípulo, Raúl Cabrera (conocido por todos como Pintxo), que reproduce con fidelidad y pasión los platos del maestro donostiarra, siempre poniendo hincapié en plantear una cocina que no disfrace ni los productos ni sus sabores".

Y es que hay que decir que Raúl Cabrera se define sin complejos como "chico Berasategui" ya que toda su carrera la ha realizado junto al genio de Lasarte. No obstante, y aunque en Ola sigue las directrices de su admirado maestro, también imprime pinceladas de su sello particular en los platos, que pueden disfrutarse a la carta o a través de dos menús degustación. Si nos sentamos a la mesa podremos degustar delicias como *Tomate relleno de calamar pelayo con berberechos y jugo espumoso de moluscos; Huevo de caserío con remolacha a la ensalada líquida de hierbas, carpaccio de papada y queso ahumado* o *Tapioca crujiente de remolacha y steak tartar*.❋

El chef: Raúl Cabrera

Raúl Cabrera Durán (Bilbao, 1976) cursa sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería de Leioa (Vizcaya) entre 1995 y 1998, compaginándolos con prácticas de cocina en el restaurante Martín Berasategui de Lasarte (tres estrellas Michelin) y en el resto de establecimientos del desaparecido Grupo Martín Berasategui. Ha pasado por los fogones de restaurantes de alto nivel como el del Guggenheim Bilbao, Kursaal Martín Berasategui en San Sebastián (por el que consigue en 2007 como jefe de cocina la 1ª estrella Michelin) o el Hotel Alameda Palace *** G.L en Salamanca. En 2010 pasa a ser Director de la ESAB (Escuela Silken de alimentos y bebidas), compaginándolo con la dirección de restauración del Hotel Silken Ciudad de Vitoria y el Hotel Silken Puerta América. Ha participado como ponente en diferentes congresos de gastronomía y es coautor Junto a Martín Berasategui, del libro *Kursaal Martín Berasategui*.**

OLA MARTÍN BERASATEGUI
(HOTEL TAYKO BILBAO)
Ribera, 13 · 48005 Bilbao · **Tel.:** 944 652 066
Jefe de cocina: Raúl Cabrera
Horario: 13:30-15:30 y 20:30-22:30
Cerrado: Domingo noche, lunes y martes
Precio medio sin vino: 88€ Menús: **Menú Degustación:** 110 € y **Menú Tradición y Sabor:** 70€

ROVELLATS
CAVA

MARIDAJE *con estrella*



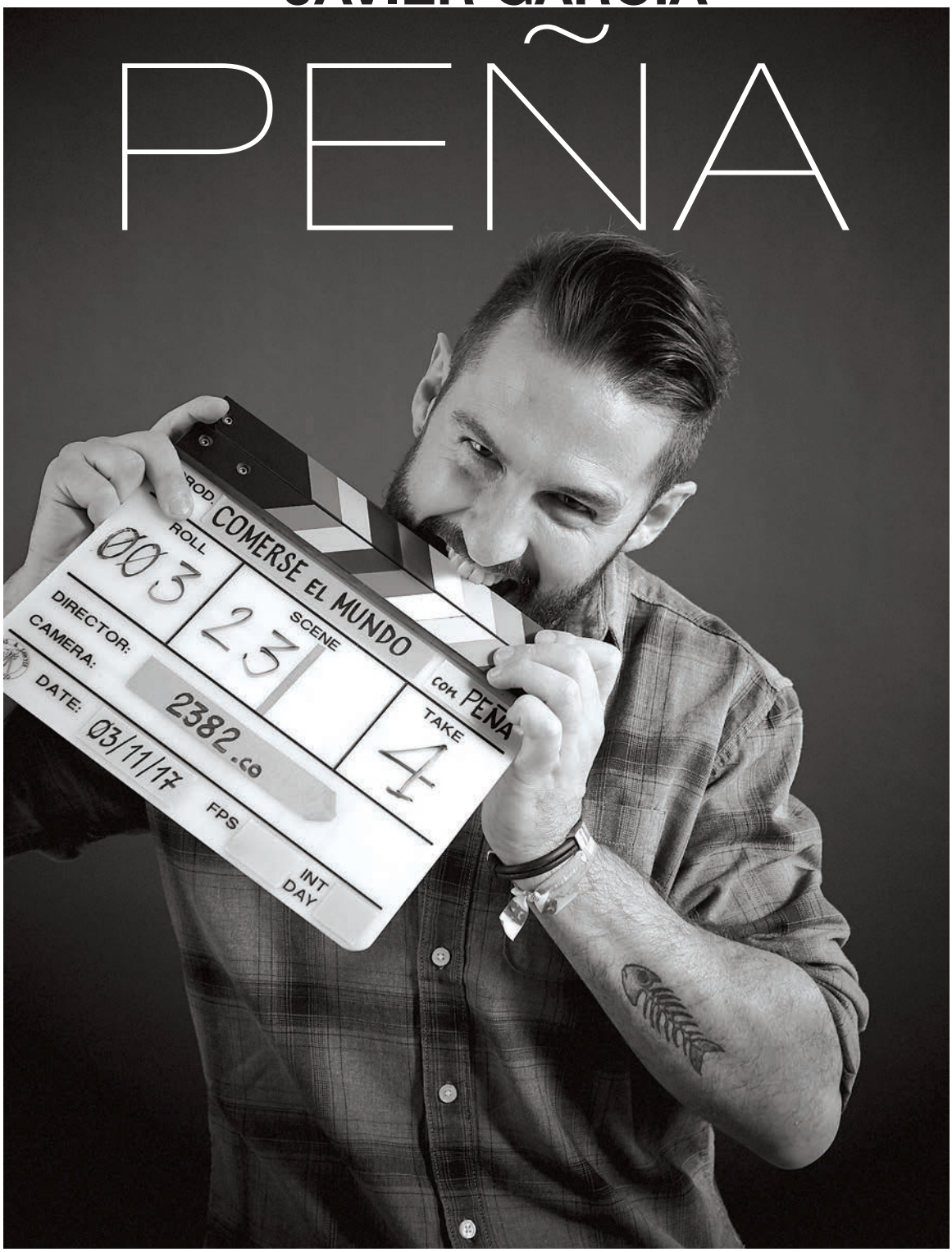
Reserva Cuvée Especial Brut Nature

Sugerencias de maridaje: En general acompaña aperitivos salados, arroces, verduras de temporada salteadas o al grill, viandas blancas guisadas o asadas y pescados y mariscos. También es ideal para acompañar el steak tartar, como el que preparan en el restaurante Ola Martín Berasategui del Hotel Tayko (Bilbao) que acompañan con tapioca crujiente de remolacha.

El vino: Elaborado con un coupage de 70% macabeo y 30% xarel·lo, posee una crianza mínima de 24 meses. Color amarillo paja con tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña. Aroma de crianza sobre lías y fondo frutal, con notas especiadas. En boca es muy sabroso con elegante paso gracias a un conseguido equilibrio. Buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos frutales y exóticos bien armonizados, que recuerdan a las manzanas frescas.

www.cavarovellats.com

JAVIER GARCÍA PEÑA



"En España tenemos una cultura culinaria increíble"

Conocido por el gran público como 'Peña', tras su exitoso paso por la segunda edición de *Top Chef* volvió a la televisión con el programa *Comerse el Mundo* y este verano con *Cocina al Punto con Peña y Tamara*. En esta entrevista nos pone al día sobre sus proyectos televisivos y nos explica en primera persona cómo está afectando la actual situación a sus dos restaurantes, ambos ubicados en su Valladolid natal. **POR LAURA MORALES**



Algunos definen la cocina que elabora como 'canalla' pero entendiendo este adjetivo como sinónimo de 'buen rollo' que es lo que transmite este cocinero dentro y fuera de la pequeña pantalla. Se considera un gran amante de su tierra, Valladolid, y su cocina, basada en sabores tradicionales, se completa con productos y técnicas de los numerosos países que ha visitado a lo largo de su trayectoria. El gusanillo de la cocina se lo metieron su madre y su abuela aunque confiesa que se inició en esta profesión porque no era buen estudiante y acabó por encontrar el oficio en el que podía dar rienda suelta a su creatividad.
Entre grabaciones de programas y la atención de sus restaurantes, Peña ha hecho un hueco en su agenda para atender a *Vinos y Restaurantes,* no en vano somos una de las publicaciones que lee desde hace años.

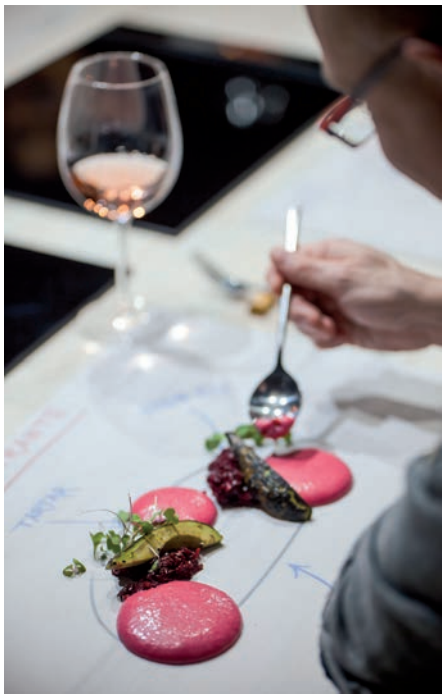
Este verano has vuelto a meterte en las casas de la gente de la mano del programa 'Cocina al punto con Peña y Tamara' de La 1 de TVE. ¿Cómo ha sido la experiencia? ¿Ya ha finalizado o vais a renovar con una nueva temporada?
La experiencia continúa siendo un aprendizaje. Realizar dos y tres recetas diarias, no repetir, sorprender, dar trucos, consejos, enseñar a Tamara y recibir invitados, creedme que es el mayor reto al que me he enfrentado nunca. Además durante la primera temporada viajaba por toda España mostrando la gastronomía y los productos de temporada de nuestro país, todo bastante agotador, pero toda una experiencia y como decía un gran aprendizaje.
En este momento nos encontramos grabando la segunda temporada, algo con lo que no contaba, ya que en principio era un programa sólo para el verano y espero que haya una tercera, claro.



El estado de alarma te pilló grabando la tercera temporada del programa de televisión 'Comerse el Mundo' de TVE. ¿Tenéis ya fecha para acabar de grabar y emitir esa tercera temporada? ¿Es cierto que este programa es algo así como tu sueño hecho realidad?
Aun no tenemos fecha para retomar los 8 países que nos faltan por grabar de la tercera temporada, está siendo muy complicado poner una fecha por todo lo que está sucedien-



“El fidelizar al cliente ahora creo que va a ser fundamental para el futuro”



“Me decanto por el producto local, pero me encanta mezclarlo con técnicas e ingredientes de otros lugares”

do con la pandemia, pero sí que puedo adelantar que ya estamos trabajando en los posibles países a visitar.
Comerse el mundo es el sueño que siempre quise realizar y creo por lo que me comentan por redes siempre que se trasmite, el de mucha gente. Lo vivo y lo siento y por eso creo que está funcionando tan bien.

Hemos hablado de dos proyectos televisivos pero no es la primera vez que te pones delante de la cámara, ya que te diste a conocer en la segunda edición de *Top Chef* hace ya seis años. ¿La tele engancha? ¿Te gusta comunicar?
La televisión viniendo de la cocina, me vas a permitir que lo diga así pero de forma cariñosa, es un poco “coñazo”. Las esperas y preparativos a veces se me hacen muy largas, pero después cuando ves el resultado empiezas a entender el por qué de muchas cosas. Me gusta, me divierte y además aprendo, algo que hace que me motive.
Me encanta enseñar, lo de comunicar me lo dice mucha gente, pero yo sólo hablo de lo que conozco, por lo que me resulta sencillo contarlo.

Para acabar con el tema televisión: Actualmente hay muchos programas de corte gastronómico en la parrilla de diferentes cadenas. ¿Por qué crees que interesa tanto la gastronomía a la gente?
En España tenemos una cultura culinaria increíble, creedme que me he recorrido medio mundo viendo la de otros países. Nos gusta, sabemos y los ingredientes en una olla, una sartén o un simple bol, tienen algo hipnótico.

Bajo tu punto de vista, ¿Qué importancia tienen la técnica, la innovación y la tradición en la cocina?
Debemos empezar diciendo que sin tradición no hay innovación, y la innovación trae nuevas técnicas. Pero esto se lleva haciendo siglos y evolucionando de la mano de la evolución humana. Cada salto que el humano da, la gastronomía lo acompaña.
Si tuviera que ordenarlo, comenzaría por la tradición y entender y dominar la técnicas de la tradición, para poder innovar y construir nuevos platos con nuevas técnicas.

Te encanta viajar pero también defiendes el producto local ¿En tu cocina tienen cabida productos de todo el mundo o te decantas por el km 0?
Por conocimiento, me decanto por el producto local, pero me encanta combinar y mezclarlo con técnicas e ingredientes de otros lugares. A mis comensales también les gusta que les comente en qué me he inspirado y de dónde vienen esas mezclas.





APUNTE PERSONAL

Un sabor de la infancia: Pimentón
Un producto fetiche: Salsa de soja
Un truco de cocina: Dorar en el horno (verduras, espinas, restos de carne) antes de hacer un caldo
El maridaje perfecto: Un concierto o una cena con amigos
Una manía: El orden en el servicio
Una película: El Padrino
Un libro: El médico
Una canción: The man who sho the world de Nirvana
Un lugar al que te gustaría viajar: Mongolia
Un sueño por cumplir: Tener un hijo
Hobbies: Rugby y pasear en moto
Si no hubieras sido chef... Batería de un grupo de música

¿Cómo ves el sector de la restauración a raíz de la crisis actual?¿Qué posibles soluciones ves factibles para seguir adelante? ¿Cómo crees que se deben adaptar los chefs y los restaurantes a la situación? En definitiva, ¿Cómo ves el futuro del sector?

Pues lo veo con preocupación. El no poder tener una previsión y estar en una continua incertidumbre, las restricciones en horarios y el miedo de los clientes, hace que a cualquier hostelero, incluido yo, se le pase por la cabeza el cierre del negocio.

Hay negocios que no se pueden adaptar porque llevan toda la vida haciendo lo mismo y les ha funcionado, cómo van a cambiar un modelo de negocio de la noche a la mañana. Otros en cambio, pueden tener más cintura a la hora de hacer cambios en los menús, restaurante e incluso modelo de negocio.

No soy un experto y todos los días estamos aprendiendo algo nuevo. Lo único que puedo aconsejar es que en este tiempo, los locales traten de cuidar muy mucho a los pocos clientes que tengan, el fidelizar ahora creo que va a ser fundamental para el futuro.

Vamos a tardar dos años en recuperarnos de esta situación.

¿Has podido reabrir tus restaurantes Sibaritas Klub y Taberna La Candela, ambos en Valladolid?

De momento estamos funcionando con La Candela, pero ya aprovecho para anunciar la reapertura de Sibaritas Klub el 13 de noviembre si todo va bien y no tenemos confinamientos.

Ahora mismo el funcionamiento es como unos dientes de sierra, dependemos mucho de las noticias y comunicados que se van dando. El *delivery* ayudó y mucho en su momento y ahora se ha convertido en un 5% del consumo diario, todos los restaurantes se sumaron a esta línea de negocio y la oferta en este momento está saturada.

Lo que más notamos es que los clientes miran mucho que haya distancia de seguridad y prefieren sentarse en mesa. También alargan más las comidas y cenas, para no tener que moverse a otro local.

Precisamente en Valladolid, si las circunstancias no lo impiden, tendrá lugar este mes el XVI Concurso Nacional y el IV Campeonato Mundial de Tapas 2020. ¿Serás miembro del jurado como otros años? ¿Crees que es una buena forma de dar a conocer la ciudad a nivel gastronómico?

Como siempre estaré encantado de ser jurado, si la organización así lo quiere y mi agenda lo permite.

Que el nombre de Valladolid esté en los informativos de medio mundo y que además haya un intercambio gastronómico con los participantes que vienen a la ciudad, son una muy buena fórmula, aunque creo que el certamen aún tiene mucho más potencial.

> **"Veo el futuro del sector con preocupación"**

¿Algún proyecto profesional que puedas avanzarnos? ¿Aspiraciones de futuro?

De momento nada que se pueda contar y mi aspiración en este año es que mi equipo siga conmigo y continuemos disfrutando con lo que hacemos.✻

¿Dónde encontrarlo?

SIBARITAS KLUB
Av. De Salamanca, 59 · 47014 Valladolid
Tel.: 983 045 880 · www.sibaritasklub.com

TABERNA LA CANDELA
Miguel Íscar, 9 · 47001 Valladolid
Tel.: 983 846 489 · www.tabernalacandela.negocio.site

XVI Concurso Nacional de Pinchos y Tapas y del IV Campeonato Mundial de Tapas

Valladolid premia los mejores bocados

Si las circunstancias no lo impiden, Valladolid celebrará por decimosexto año consecutivo su ya tradicional Concurso Nacional de Pinchos y Tapas los días 9 y 10 de noviembre. El día 11 será el turno del IV Campeonato Mundial de Tapas 2020 en el que competirán 15 cocineros extranjeros y el campeón de España de Pinchos y Tapas del pasado año. Además, durante el fin de semana anterior –sábado 7 y domingo 8– tendrá lugar la competición presencial del concurso popular Entre Tapas anda el Juego.



La ciudad de Valladolid se convertirá en unos días en epicentro de la cocina en miniatura con la celebración de estos dos concursos de gran relevancia. Y es que un año más, La Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, en colaboración con la Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid y la agencia de comunicación y eventos Gastronomicom News, directora técnica de las competiciones, han convocado a los cocineros profesionales en activo en bares y restaurantes de toda España al principal certamen de la tapa española. Además, el formato español de las tapas se extiende más allá de nuestras fronteras y numerosos profesionales de cocina de todo el mundo lo proponen en sus establecimientos. Es por ello que hace tres años que Valladolid decidió dar un paso más y celebrar, a continuación del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas, el Campeonato Mundial de Tapas, cuya competición final se celebrará en la espectacular Cúpula del Milenio, junto al rio Pisuerga, el próximo 11 de noviembre.





Dónde y cuándo degustar las tapas a concurso

Las tapas participantes en el Concurso Nacional de Pinchos y Tapas podrán ser degustadas –para deleite del público local y forastero–, del 7 al 15 de noviembre, en bares y restaurantes vallisoletanos en el marco del Festival Internacional de Tapas de Valladolid, que desde hace 16 años coincide y prolonga las actividades del los certámenes para el público local y visitante.

XV Concurso Nacional de Pinchos y Tapas: 46 finalistas, tres sesiones y grandes premios

La decimosexta edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas se desarrollará durante la tarde del 9 de noviembre y toda la jornada del día 10, en tres sesiones, con la intervención de 15 cocineros en cada una de ellas.

En esta ocasión, las comunidades autónomas con más representantes son Castilla y León (7), País Vasco (6) y Madrid (5).

Los 46 chefs finalistas dispondrán de 25 minutos para elaborar en directo un total de ocho tapas iguales, que no deben superar individualmente el costo de 1.20 euros, en un *set* culinario aislado, ante la expectación del público instalado en el anfiteatro de la Cúpula del Milenio, con una extensa difusión audiovisual, tanto en la pantalla gigante del propio escenario y los medios televisivos re-

15 extranjeros y un español competirán por proclamarse Campeón del Mundo de Tapas 2020



Se cumplen 16 años del acontecimiento turístico-gastronómico más sostenible, popular y colectivo que se celebra en España





gionales, nacionales e internacionales, como mediante la retransmisión *streaming*.

Como siempre y más que nunca en los recintos culinarios operativos se mantendrán metódicas precauciones higiénicas previas y sucesivas a la actuación de cada concursante, al tiempo que se establecerán para los espectadores e invitados las medidas sanitarias de distancia y protección impuestas oficialmente por las autoridades en las fechas de celebración de los concursos.

Las creaciones presentadas por profesionales de la tapa de todas las Comunidades Autónomas del país serán evaluadas por un jurado de siete miembros, compuesto por profesionales de la hostelería y la comunicación, presididos por una prestigiosa personalidad de la gastronomía nacional.

Valladolid calienta fogones para la competición gastronómica de mayor repercusión profesional y mediática del país, el mayor acontecimiento gastronómico sostenible de España, en nombre de su modalidad culinaria más popular y colectiva: la tapa.

III Campeonato Mundial de Tapas: 15 nacionalidades estarán representadas

Competirán cocineros en activo de 15 nacionalidades especialistas en tapas de los cinco continentes, además de Francisco Javier Ruiz Fonta, el Campeón de España del pasado año, del restaurante La Jamada del Arrabal, de Burgos. Los participantes delegarán la elaboración presencial de su receta en un cocinero local tras la emisión de un vídeo propio.

Valladolid se dispone a realizar un esfuerzo especial para motivarles a desarrollar la presencia en el mundo de la modalidad culinaria más célebre del país y la del producto alimenticio español en el mundo, al tiempo de apoyar a la hostelería, un sector que ha de resurgir con el esfuerzo de todos.

Los países que participarán en esta cuarta edición son los siguientes: Argentina, Costa Rica, Ecuador, Emiratos Arabes Unidos, España, Francia, India, Irlanda, Italia, Marruecos, México, Noruega, Nueva Zelanda, Panamá, Tailandia y USA.



Trofeos y premios en metálico

La tapa vencedora del Concurso Nacional recibirá un trofeo que proclama a su autor como Campeón de España de Tapas oficial y el premio de 10.000 euros. El segundo y tercer clasificado serán reconocidos como subcampeones con sendos trofeos y premios en metálico de 5.000 y 2.500 euros, respectivamente. Asimismo se concederán accésits a conceptos como la tapa más tradicional, más creativa y el mejor concepto de tapa.

En el caso del Campeonato Mundial, los premios que estimulan la participación han sido incrementados, para recompensar de modo mas generoso a los campeones, en un momento en que todo refuerzo a la economía personal viene bien. El ganador absoluto –además del prestigio profesional de proclamarse Campeón del Mundo de Tapas 2020– percibirá 10.000 euros. Y también recibirán 5.000 y 2.500 euros, respectivamente, los ganadores del segundo y del tercer premio.



Las creaciones presentadas por 46 profesionales de la tapa de todas las Comunidades Autónomas del país serán evaluadas por un jurado de siete miembros

Garantías y previsiones

Debido a la anómala situación sanitaria internacional, Valladolid observará durante el desarrollo del campeonato cuantas precauciones regulen oficialmente la situación, añadiendo a las consideraciones sanitarias aplicadas habitualmente en los espacios culinarios, una supervisión y vigilancia constante. Asimismo se garantizarán las precauciones y distancias entre espectadores, jurados y público en general en los espacios recreativos, establecidas por las autoridades en la fecha de celebración y, de ser necesario, se resolverán las posibles situaciones anómalas en los viajes internacionales procediendo a la aplicación de oportunas soluciones alternativas de operatividad, si fuera necesaria la modificación del procedimiento de participación de los finalistas del certamen.*

Caballero Zifar Albillo Mayor



NOTA DE CATA

D.O.: Ribera del Duero
Variedad: Albillo mayor
Características: Este vino blanco de guarda presenta un color amarillo pálido con tonos grises. Nariz compleja con frutas blancas en primer término, jazmín y fondos de melocotón. Boca potente, a pesar de sus 12 meses en barrica apenas se nota su entramado. Excelsa textura, volumen, longitud y frescura. Largo final con elegancia y persistencia.

BODEGAS ZIFAR, S.L.
Afueras de Don Juan Manuel, 9-11
47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel.: 983 873 147
www.zifar.com

Bodegas Zifar es una bodega de pequeña y cuidada producción ubicada en el corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la localidad de Peñafiel. Concretamente está situada en uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad, construido en el año 1914, que debe su nombre a la primera novela de caballería escrita en prosa castellana: Caballero Zifar, nombre con el que han bautizado el vino que hoy nos sugieren.

Uno de los valores más grandes que posee Bodegas Zifar es el privilegio de desarrollar vinos a partir de viñas centenarias ubicadas a alturas muy particulares dentro de la Ribera, una combinación muy acertada que ofrece vinos únicos y muy especiales.

Una de las más recientes novedades de Bodegas Zifar, aunque se venía trabajando en ella desde hace algún tiempo, fue la consolidación de su primer vino blanco a base de una de las más frutales y potentes uvas blancas, la albillo mayor, a esto se le sumó el orgullo de haber sido escogida por la Denominación de Origen como la primera bodega en etiquetar este vino bajo el amparo D.O. Ribera del Duero.

Además, esta bodega produce las marcas Senda de los Olivos para sus vinos de Roble y Crianza, Caballero Zifar Tempranillo hecho a base de viñas centenarias y Pago de las Sabinas del que provienen uvas a una altura de más de 900m de altura.*



San Sebastián Gastronomika – Euskadi Basque Country 2020

El futuro de los congresos gastronómicos

Gastronomica 2020 cerró sus puertas el pasado 9 de octubre, tras cinco días de intensa actividad y con la participación de 20.700 congresistas. En un entorno marcado por la crisis de la covid-19, este congreso se reinventó a través de una plataforma digital propia, anticipándose eficazmente al futuro.



No cabe duda que la reciente edición del San Sebastián Gastronomika – Euskadi Basque Country -envuelta en un complicado clima de pandemia internacional y la primera con cinco días de duración- ha sido especial. Sin embargo, frente a las dificultades de partida, Gastronomika se erigió como nuevo paradigma de los congresos gastronómicos al haber sido capaz de reunir, durante cinco jornadas, a 20.700 congresistas, procedentes de más de 100 países, alrededor de decenas de experiencias y charlas formativas, desarrolladas en diferentes puntos. En total, sumó más de 50 horas de emisión audiovisual de alta calidad, documentos que se habían emitido en directo y que permanecerán disponibles en la web del congreso para su futura consulta.

En total se celebraron 70 ponencias –entre *showcookings* en directo, documentales, vídeos de producto y celebración de premios y concursos-, retransmitidas a través de nueve platós ubicados, entre otros, en las cocinas de los emblemáticos restaurantes Akelarre, Arzak o Mugaritz.



Apertura con Pedro Subijana

Miembro del Comité Técnico de Gastronomika y considerado padre de la Nueva Cocina Vasca, Pedro Subijana se erigió el lunes día 5 de octubre en el protagonista de la primera jornada de San Sebastian Gastronomika –Euskadi Basque Country 2020. Desde su Akelarre, que este 2020 cumple 50 años como restaurante (41 de los cuales con el vasco al frente), el chef repasó algunos de sus grandes platos "pasados ahora por el tamiz de la evolución", y cedió su espacio para que Quique Dacosta o Paco Morales realizaran sus intervenciones en el congreso. El jueves, Akelarre alojó la cena especial del aniversario.

La cocina del sentido común

El segundo día de San Sebastián Gastronomika – Euskadi Basque Country sacó a la palestra a un número de cocineros que apuestan por la calidad y la autenticidad, alejados de estrellas. Según Benjamín Lana, presidente de la división de Gastronomía de Vocento, "se empieza a dibujar un nuevo ciclo de cocineros que se bajan de los estrados y se sientan con sus comensales de igual a igual, cocineros que encuentran sentido y satisfacción enraizados en sus territorios, liberados de la tiranía de las formas y entregados al placer de cocinar con sus propias manos". Son, por ejemplo, Rafa Peña







(Gresca, Barcelona), Pedro Sánchez (Bagá, Jaén), Carlos Torres y Elisa Rodríguez (La Buena Vida, Madrid), César Martín (Lakasa-Fokacha, Madrid) y Jordi Vilà (Alkimia-Al Kostat, Barcelona), todos ellos participantes de "Heterodoxos y postbistronómicos. Cocina de muñeca", un documental ilustrativo de 29 minutos, estrenado en Gastronomika.

Riqueza étnica en Gastronomika

El miércoles, bajo el lema "Black Cuisines Matter", el congreso donostiarra retrató, quizá por primera vez, un movimiento socio-culinario que reivindica la raza y los ancestros como ingrediente principal, y lo hizo a través de cuatro figuras prominentes de una cocina hasta el momento prácticamente ignorada en Occidente. Estos fueron Selassie Atadika (Midunu, Acra, Ghana), Maura de Caldas (Colombia), Pierre Thiam (Teranga, Nueva York, USA) y JJ Johnson (Field Trip, Nueva York, USA).

La versatilidad del garbanzo

La Escuela Internacional Fernando Pérez de Valladolid albergó físicamente el I Campeonato Nacional de Garbanzos-Tierra de Sabor, concurso luego emitido por Gastronomika 2020, que reivindicaba el potencial gastronómico de esta versátil legumbre. En la final, el argentino Germán Carrizo (Fierro, Valencia) se impuso a siete colegas llegados de restaurantes de toda España.

La mejor ensaladilla de España

Chinchín Puerto, el restaurante especializado en pescado de Caleta de Vélez (Málaga), resultó el ganador del III Concurso Nacional de Ensaladilla Rusa – San Miguel. Usando coloradillo (camarón) para montar la mayonesa, esta singular ensaladilla se impuso a las propuestas de sus ocho contrincantes: Surtopía, Bar Fénix, Hidalgo 56, Bar Nerva, La Guisandera de Piñera, Pan de Cuco, Petit Comité y Xerta Tapas. Chinchín Puerto cogió el testigo de Candado Golf, también de Málaga, ganador del concurso en la anterior edición.

XI Concurso Nacional de Parrilla

La edición número 11 del Concurso Nacional de Parrilla 2020, el más longevo de San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country, otorgó el cetro al restaurante Narru de San Sebastián, con el oficio del parrillero Gorka Irure. El premio lo obtuvo con una vaca Frisona alemana de Guikar, destacado como mejor proveedor de carne del certamen. Narru tomó el testigo del restaurante Amaren (Bilbao), y Guikar de Fisterra Bovine World. Se celebró el 28 de julio en las Bodegas Hika de Villabona (Guipúzcoa).

Recetas anticovid

Clare Smyth (Londres), Matías Perdomo (Milán), Miguel Warren (Medellín, Colombia), Albert Raurich (Barcelona), Mariano García Romero (Sevilla) o Amaiur Martínez (San Sebastián) hablaron de la realidad de unos negocios, los suyos, "que no van a morir porque somos capaces de reinventarnos". Por otra parte, Diego Schattenhofer, del restaurante 1973 Taste de Tenerife, presentó la primera receta gastronómica contra el virus. Explicaba el argentino que el origen de la investigación se encuentra en un estudio que demuestra que cuando una gallina está inmunizada concentra los anticuerpos en el huevo. Los anticuerpos suministrados al animal han sido previamente realizados a partir de ciertas proteínas del virus que son las que le permiten adherirse a las células humanas. Consecuentemente, si se utiliza el huevo de la gallina inmunizada para la elaboración de un producto gastronómico, en su ingesta los anticuerpos impedirán al virus adherirse a las células de la cavidad bucal, así como a las de la faringe y el esófago.*

Reconocimientos especiales

Gastonomika 2020 entregó tres premios especiales: el premio Homenaje, entregado al chef asturiano José Andrés por su labor humanitaria y solidaria; el Gueridón de Oro, a Txomin Rekondo, quien tiene en su restaurante de San Sebastián una de las mejores bodegas del mundo, y el premio Gastronómico "Pau Albornà i Toras" al periodista Ignacio Medina, por su contribución al periodismo gastronómico en América Latina en los últimos diez años. Además, el Bar Martínez de Ordizia fue designado Bar de Bares Keler 2020.

UN TOQUE DE LOCURA

Granxa Pegullal, S.A. presenta su nuevo albariño, Tanto me Da*. Este vino nació con la idea de ofrecer un producto de carácter jovial, e incluso un poco atrevido. Su nombre hace referencia a una expresión típica gallega, pero que puede traducirse fácilmente al inglés para llegar a todos los públicos. Sus creadores buscaban, además, acercarse a esas personas "no demasiado jóvenes, o sí, pero sobre todo un poco informales o "alocadas". El eslogan de Tanto me Da*, "queda tranquilo, bebe albariño" –en inglés "keep calm, drink albariño", desea transmitir la idea de que no hay por qué preocuparse, pues la mayoría de los productos gastronómicos gallegos son de alta calidad: "no hay producto malo en Galicia". Tanto me da* es un vino 100% albariño, de aroma muy intenso y sabores a chirimoyas, piñas, duraznos, menta, laurel y piedras de río. En boca resulta fresco pero delicioso y afrutado. Los minerales persisten en la boca en sutil armonía. Al no haber reposado en lías, posee ese acabado intenso que recuerda al típico "albariño de cunca" que se bebía antiguamente.





Dani García lanza La Gran Familia Mediterránea

Se trata de un nuevo concepto de comida a domicilio que unirá los gustos de todos los miembros de la "familia" para poder disfrutar, juntos y sin discusiones, de la buena comida con el sello del chef malagueño. Desde comida asiática, bocatas gourmet, cocina española o italiana hasta opciones saludables o un cocktail bar en casa. Ocho estilos de cocina diferentes que se unen para revolucionar la comida a domicilio con un precio medio de 20€.
"Tenemos siempre el concepto de buena gastronomía asociado a un restaurante físico, pero en este tiempo de confinamiento, nos hemos dado cuenta de que también se puede disfrutar de este placer en casa", afirma Dani García.
Para poner en marcha esta nueva marca, el chef marbellí se ha unido a Just Eat, que se encargará de llevar, en exclusiva, los pedidos a todos los hogares de Madrid, Barcelona y Marbella.





Además, este proyecto nace con un fuerte compromiso por la sostenibilidad puesto que todos sus envases son reciclables y reutilizables. Por otro lado, también muestra su vertiente más solidaria y social destinando un porcentaje de su facturación a causas sociales de la mano de diferentes organizaciones en las localizaciones en las que se encuentre La Gran Familia.



El valor de las variedades españolas

La 16ª edición de la guía Wine Up! da protagonismo a los vinos monovarietales españoles, entre los que destacan más de 650 referencias. Los vinos publicados, elaborados con 61 variedades viníferas diferentes, han alcanzado como media una puntuación de 90.97.

Helados de otoño

Selvática, heladería artesana del barcelonés barrio de Gràcia, renueva su carta de helados para adaptarla a la estación, incorporando a sus sabores clásicos otros propios del otoño. Como ejemplo, su helado de especias con galleta de avena, almendras y mermelada de calabaza.



Aceites Valderrama online

Con su nueva tienda virtual www.valderrama.es, Aceites Valderrama -firma conocida por proveer de aceites de oliva virgen extra de calidad a la alta hostelería- desea facilitar al público en general el acceso a sus productos.

The Winers Club



Seguro que tú también tienes ese amigo o amiga que cuando salís a cenar y os ofrecen la carta de vinos siempre sabe cuál debe elegir. Si además esta persona ha sido muy exitosa en la vida es que claramente estamos hablando de lo mismo…

Con esta idea nace The Winers Club un e-commerce de venta de vinos online, joven, pero que viene pisando fuerte.

Se presentan con el lema 'Triunfar en el vino' y es que vino y éxito son dos cosas que van muy cogidas de la mano y es algo que desde The Winers Club se quiere homenajear.

¿Qué más contaros de esta marca? Pues que trabajan y trabajarán con exclusivas bodegas como Galindo San Millán, no solo vendiendo sus vinos exquisitos sino también haciendo difusión de los procedimientos y notas de cata de los expertos que están detrás.

También destacan por tener una oferta de vinos franceses y austriacos que no dejará a ningún usuario indiferente. Por ejemplo, los famosos vinos con D.O Alsacia de la bodega Alsace Frey-Sohler o el famoso Chablis de la bodega Domaine des Hâtes.

Si quieres triunfar en el vino te alentamos a probar alguno de estos vinos o rebuscar entre su oferta de más de cien vinos y destilados. ✻

Más información: www.thewinersclub.com



D.O. Ribera del Duero. © José I. Berdón



D.O. Ribera del Duero

Los vinos de la D.O. Ribera del Duero –conocida por sus tintos– se caracterizan por su calidad y carácter innovador, que ahora se traduce en conseguir que sus blancos elaborados con la variedad albillo mayor se conviertan en un nuevo referente.

D.O. Cava

Pese a que pretende desestacionalizarse y es perfecto para tomarlo en cualquier ocasión, el cava es este mes de diciembre, un año más, el rey de las fiestas. Y es que los españoles no nos resistimos a brindar con este producto de calidad cuando llegan fechas señaladas.

Hotel Tapa Tour 2020



Federación Avícola Catalana



Vinos para Navidad y sugerencias de maridaje

Se acercan unas fechas entrañables en las que queremos acertar en la elección del vino y su maridaje. En el reportaje despejaremos dudas.

Elige tu destilado para las fiestas



Las fiestas navideñas son sin duda un motivo para brindar y cada vez más para consumir espirituosos más allá de la típica copita al final de la comida. Actualmente las tendencias sugieren cócteles de bienvenida, maridar con ellos los platos o empezar o terminar los copiosos ágapes con un digestivo gin-tonic.

Hotel W Barcelona

Productos gourmet: ideas para regalar

Jamones ibéricos, perlas de aceite, chocolates para paladares selectos, champagnes con originales estuches y otras productos de alta gama, muchos de ellos de edición limitada y como parte de exclusivos kits, se convierten en auténticos protagonistas de las fiestas navideñas.



Veuve Clicquot Edicion Limitada Tape

Navidad en el restaurante: las propuestas gastronómicas de los chefs



Presentaremos una cuidada selección de los mejores restaurantes con propuestas gastronómicas llenas de ingenio y sabor. Un auténtico placer para los que quieran disfrutar estas Fiestas de platos únicos y sin pisar la cocina.

David Romero (Majestic Hotel & Spa Barcelona)

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

tradición

amor a la tierra

proyección

legado

dedicación

diversidad natural

calidad

origen

excelencia

esfuerzo

futuro

Bierzo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



DIPUTACIÓN DE LEÓN

PRODUCTOS DE LEÓN

VIÑEDOS EN PROPIEDAD

REAL AGRADO

RIOJA

RAÍCES · TERRUÑO · PASIÓN

PRIMER VINO CERTIFICADO

Viñedo Singular

POR LA DOC RIOJA



WINE+MODERATION
DISFRUTA | COMPARTE | DISFRUTA

www.realagrado.com

Grupo EL GAITERO